

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Асерховская
средняя общеобразовательная школа Собинского района
(МБОУ Асерховская СОШ)**

УТВЕРЖДЕНО
приказом
МБОУ Асерховская СОШ
от 17.06.2022 № 92-ОД
Директор Н.А. Бусыгина

**ПРОГРАММА
производственного контроля за соблюдением
санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Асерховской средней
общеобразовательной школы Собинского района**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Асерховская средняя общеобразовательная школа Собинского района		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Бусыгина Надежда Анатольевна, +7(49242) 3-91-96		
Юридический адрес:	601216, Россия, Владимирская область, Собинский район, поселок Асерхово, ул.Школьная, д.7		
Фактический адрес:	601216, Россия, Владимирская область, Собинский район, поселок Асерхово, ул.Школьная, д.7		
Количество работников:	25 человек		
Количество обучающихся:	87 человек		
Свидетельство о государственной аккредитации	№	1043	от 18.12.2017
ОГРН	1033302600418		
ИНН	3323005361		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№	3614	от 26.09.2014

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;

4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

-Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

-Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

-ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;

-СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

-СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;

-СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;

-СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;

-СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;

-Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;

-СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;

-СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;

-СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;

-СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;

-СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;

-МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;

-МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;

-СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы

-ГН 2.2.5.3532-18 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»;

-НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;

-приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры

(обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность
1	Бусыгина Надежда Анатольевна	Директор
2	Жарёнов Никита Евгеньевич	Зам. директора по УВР
3	Рубай Лидия Валерьевна	Заведующая хозяйством
4	Артёмова Ольга Анатольевна	Повар
5	Кирсанова Ольга Геннадьевна	Повар
6	Горячева Любовь Михайловна	Калькулятор

Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха График проветривания	Ежедневно	Завхоз Рубай Л.В.	СП 2.4.3648-20	Журнал регистрации температуры и влажности
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР Жаренов Н.Е.	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Жаренов Н.Е.		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал

			Жаренов Н.Е.		
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	Завхоз Рубай Л.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Чек-лист проведения мероприятий по уборке.
Наличие Дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	Завхоз Рубай Л.В.	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции					
Качество поступающей пищевой продукции и сырья	Партия поступивших продуктов и продовольственного сырья	По необходимости	Повара Артёмова О.А. , Кирсанова О.Г.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Условия хранения пищевой продукции и сырья	Вся пищевая продукция	Ежедневно	Повара Артёмова О.А. , Кирсанова О.Г.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчет
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи	Ежедневно	Повара Артёмова О.А., Кирсанова О.Г.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Ведомость контроля за рационом питания
Соответствие рациона питания обучающихся двухнедельному меню	Ежедневное меню, двухнедельное меню	Один раз в месяц	Калькулятор Горячева Л.М.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Протокол/акт проверки
Готовящаяся пищевая	Соблюдение технологии	Каждый технологиче	Повара Артёмова	СанПиН 2.3/2.4.359	Отчет

продукция	приготовления блюд по технологическим документам	ский цикл производства	О.А., Кирсанова О.Г.	0-20	
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кремово-кондитерской продукции, детского питания, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года	Завхоз Рубай Л.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями и, повреждениями и кожных покровов	Ежедневно	Завхоз Рубай Л.В.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

Перечни

1. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока.

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещение пищеблока			
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1 блюдо	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 - 10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 - 10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие	Питьевая вода из разводящей сети	2 пробы	1 раз в год

требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)		
Помещения школы			
Микроклимат	Температура воздуха Скорость движения воздуха Относительная влажность	по 1 точке	2 раза в год
Освещенность	2 помещения (выборочно)	по 5 точек в каждом	1 раз в год в темное время суток
Шум	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	по 1 точке	1 раз в год и внепланово—после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

2. Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, сливочное масло.

3. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
Педагоги	16	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Заместитель директора по УВР	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заведующая хозяйством	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Работники пищеблока	4	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Малый обслуживающий персонал	5	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		

4. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно	Повар Кирсанова О.Г.
Журнал учёта температуры влажности в складских помещениях	Ежедневно	Повар Артёмова О.А.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Повар Артёмова О.А.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Калькулятор Горячева Л.М.
Журнал учёта аварийных ситуаций	По факту	Завхоз Рубай Л.В.
Контрольный журнал	По факту	Завхоз Рубай Л.В.
Журнал-график проведения генеральных уборок	По факту	Завхоз

		Рубай Л.В.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз Рубай Л.В.
Журнал учёта дезинфекций	Ежедневно	Завхоз Рубай Л.В.
Журнал бракеража скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Калькулятор Горячева Л.М.
Журнал бракеража готовых блюд	Ежедневно	Калькулятор Горячева Л.М.
Журнал регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки	Ежедневно	Завхоз Рубай Л.В.
Журнал регистрации пищевых отходов	Ежедневно	Повар Кирсанова О.Г.
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Повар Кирсанова О.Г.
Журнал визуального производственного контроля	Ежедневно	Завхоз Рубай Л.В.
Санитарный журнал	По факту	Завхоз Рубай Л.В.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Завхоз Рубай Л.В.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Жаренов Н.Е.
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Завхоз Рубай Л.В.

5. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз Рубай Л.В.

систем водоснабжения, канализации, отопления		
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Завхоз Рубай Л.В.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз Рубай Л.В.
		Повара Артёмова О.А., Кирсанова О.Г.
		Директор Бусыгина Н.А.
		Калькулятор Горячева Л.М.
		Зам. директора по УВР Жаренов Н.Е.

Программу разработали:

Заведующая хозяйством

Л.В. Рубай

Заместитель директора по УВР

Н.Е. Жарёнов

Повар

О.А. Артёмова