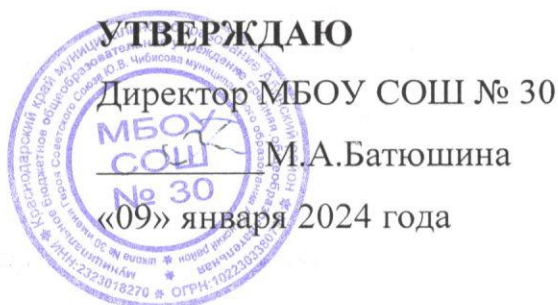


МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 30  
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА Ю.В.ЧИБИСОВА  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ АБИНСКИЙ РАЙОН



**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
МБОУ СОШ № 30**

**Пояснительная записка**

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 30 имени Героя Советского Союза Ю.В. Чибисова муниципального образования Абинский район (МБОУ СОШ № 30)		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Батюшина Марина Анатольевна, 8-918-4995557		
Юридический адрес:	Краснодарский край, Абинский район, пгт. Ахтырский, ул. Мира, 6		
Фактический адрес:	353300, Краснодарский край, Абинский район, пгт. Ахтырский, ул. Мира, ба		
Количество работников:	44 человека		
Количество обучающихся:	478 человек		
Свидетельство о государственной регистрации	23-АИ № 729628	от	15.04.2011 г.
ОГРН	1022303380791		
ИНН	2323018270		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 08957	от	22.03.2019

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 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 и среднее 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 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- 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 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- 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»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1	Батюшина Марина Анатольевна	Директор
2	Журавлева Наталья Викторовна	Зам. директора по АХР
3	Козадерова Любовь Михайловна	Зам. директора по УВР
4	Шелест Елена Викторовна	Зам. директора по УВР
5	Анацкая Галина Васильевна	Специалист по охране труда
6	Бульчук Светлана Александровна	Ответственный за питание

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
<b>Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ</b>					
Микроклимат	Температура воздуха помещений Частота проветривания помещений	Ежедневно	Зам. директора по АХР Журавлева Н.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Влажность воздуха склада пищеблока				Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Зам. директора по АХР Журавлева Н.В.	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Зам. директора по АХР Журавлева Н.В.	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	

Анацкий Д.В.,  
спец.организация (по  
необходимости)

Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	ИП Пономаренко Р.А. Ответственный по питанию Бульчук С.А.	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);				
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезинфицирующими средствами и т. д.)				

**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 Козадерова Л.М. Шелест Е.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Козадерова Л.М. Шелест Е.В.		Электронный классный журнал

		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Козадерова Л.М. Шелест Е.В.		Электронный классный журнал
--	--	----------------------------	---	--	-----------------------------

**Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования**

Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция.	В соответствии с требованиями санитарных правил и норм	Зам. директора по АХР Журавлева Н.В.	СП 2.4.3648-20	Журнал
	Дезинсекция				Акт выполненных работ
	Дератизация				Акт выполненных работ
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТБО и пищевых отходов	2 раза в неделю	Зам. директора по АХР Журавлева Н.В., Обслуживающая организация АО «Мусороуборочная компания»	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	Акт выполненных работ
	Очистка хозяйственной площадки				
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХР Журавлева Н.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий Анацкий Д.В.	План-график технического обслуживания	Журнал визуального производственного контроля

**Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления**

Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	ИП Пономаренко Р.А. Ответственный по питанию Бульчук С.А	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой	Сроки и условия	Ежедневно	ИП Пономаренко	СанПиН 2.3/2.4.3590-	Отчет

продукции и продовольственного сырья	хранения пищевой продукции		Р.А. Ответственный по питанию Бульчук С.А	20	
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа			График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	ИП Пономаренко Р.А. Ответственный по питанию Бульчук С.А	Журнал учета температуры	Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	ИП Пономаренко Р.А. Ответственный по питанию Бульчук С.А	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов				Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	ИП Пономаренко Р.А. Ответственный по питанию Бульчук С.А	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал бракеража готовой продукции
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия			СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	ИП Пономаренко Р.А. Ответственный по питанию Бульчук С.А	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно			СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников**

Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно.	ИП Пономаренко Р.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки.
		Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Специалист по охране труда Анацкая Г.В.		Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениям и кожных покровов	Ежедневно	ИП Пономаренко Р.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

#### 7. Перечни

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

#### Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
<b>Помещения пищеблока</b>			
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	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 требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год
<b>Помещения школы</b>			
Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность)	Помещения для детей и рабочие места	По 2 точки	2 раза в год
Уровень освещенности	2 помещения (выборочно)	По 3 точки	1 раз в год в темное время суток
Уровень шума	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	По 2 точки	1 раз в год и внепланово (после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования)
Аэроионный состав воздуха	Помещения с оргтехниккой и кондиционерами, принудительной вентиляцией, помещения для детей	По 3 точки	1 раз в год и внепланово (при покупке новой мебели, книг и других товаров; после ремонтных работ)

**б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность:** кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

**в) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.**

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Педагогический персонал	28	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	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заместитель директора по АХР	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Делопроизводитель	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Учебно-вспомогательный персонал	3	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Младший обслуживающий персонал	8	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Работники пищеблока	5	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно
		Работа, связанная с мышечным напряжением		

г) 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 учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию Бульчук С.А
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию Бульчук С.А
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	ИП Пономаренко Р.А.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	ИП Пономаренко Р.А.
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию Бульчук С.А
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Батюшина М.А.

Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХР Журавлева Н.В. ИП Пономаренко Р.А.
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	ИП Пономаренко Р.А.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Бульчук С.А
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	ИП Пономаренко Р.А.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	ИП Пономаренко Р.А.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по охране труда Анацкая Г.В.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Козадерова Л.М., Шелест Е.В.

д) 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 систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХР Журавлева Н.В.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХР Журавлева Н.В.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Директор Батюшина М. А.
		Зам. директора по АХР Журавлева Н.В.

**8. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля за работой пришкольных оздоровительных лагерных смен, профильных лагерных смен с дневным пребыванием детей в период летних и осенних каникул**

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы.

2. Функции по осуществлению производственного контроля возлагаются на начальника лагеря.

3. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники лагеря: начальник лагеря, воспитатели, повара, подсобные рабочие, калькулятор, кладовщик, уборщики служебных помещений.

4. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

№№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный
1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	перед открытием смены	начальник лагеря
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены	ежедневно	Зам.директора по АХР Журавлева Н.В., начальник лагеря
3.	Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию	1 раз в неделю	начальник лагеря
4.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	Зам.директора по АХР Журавлева Н.В.
5.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением	ежедневно	начальник лагеря
6.	Контроль за приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря	перед открытием смены	директор, начальник лагеря
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений	ежедневно	Зам.директора по АХР Журавлева Н.В.
8.	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	ежедневно	Зам.директора по АХР Журавлева Н.В.
9.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений	ежедневно	Зам.директора по АХР Журавлева Н.В., начальник лагеря
10.	Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора	ежедневно	Зам.директора по АХР Журавлева Н.В.
11.	Контроль за длительностью игр за компьютером	во время работы за компьютером	начальник лагеря
12.	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности	перед началом работ	начальник лагеря
13.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции – документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации	ежедневно	начальник лагеря
14.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования	ежедневно	начальник лагеря
15.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания,	1 раз в 10 дней	калькулятор

	хранения и реализации		
14.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования	ежедневно	начальник лагеря
15.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов	1 раз в 10 дней	калькулятор
16.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, смывы	ежедневно	калькулятор
17.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря	ежедневно	Зам.директора по АХР Журавлева Н.В.
18.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением	ежедневно	Зав.производством Ответственный по питанию
19.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи  Анализ на микробиологические показатели  Бракераж готовой пищи ежедневно в период лагерной смены	Ежедневно  в период лагерной смены перед раздачей пищи	калькулятор  калькулятор мед.работник
20.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания	ежедневно	мед.работник (по согласованию)
21.	Контроль за организацией питьевого режима, обеспеченностью отдыхающих в лагере детей бутилированной питьевой водой	ежедневно	Зам.директора по АХР Журавлева Н.В.
22.	Контроль за проведением экскурсий, туристических походов (ознакомление с маршрутом, осмотр детей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитарной сумки), проведение бесед о режиме в походе	перед экскурсией или походом	начальник лагеря
23.	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших	ежедневно	мед.работник
24.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом	ежедневно	начальник лагеря, калькулятор
25.	Дератизация	не менее чем за 2 недели до начала открытия лагерной смены	Зам.директора по АХР Журавлева Н.В.

Программу разработали:

Зам.директора по УВР

 Л.М.Козадерова

Заместитель директора по АХР

 Н.В.Журавлева

Согласовано:

Специалист по охране труда

 Г.В.Анацкая