

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа п. Шальский Пудожского муниципального района, Республики Карелия»

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ ООШ п.Шальский
Смирнова Е.А.
Смирнова Е.А.
11 апреля 2021 года



**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
Муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Основная
общеобразовательная школа П.Шальский»**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа п.Шальский Пудожского муниципального района Республики Карелия» МКОУ ООШ п.Шальский	
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Смирнова Елена Александровна, (881452) 3-86-52	
Юридический адрес:	186167 РК, Пудожский район, п.Шальский, ул.Октябрьская, д.13	
Фактический адрес:	186167 РК, Пудожский район, п.Шальский, ул.Октябрьская, д.13	
Количество работников:	100 человек	
Количество обучающихся:	199 человек	
Свидетельство о государственной регистрации	№ 001299617	от 11.05.2000
ОГРН	1021001047682	

ИНН

1015004190

Лицензия на
осуществление
образовательной
деятельности

№

3149

от 03.09.2020

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (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:

- дошкольное, начальное общее, основное общее образование;
- дополнительное образование детей.

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»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;

- 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 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- 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	Приказ о назначении
1	Смирнова Елена Александровна	Директор	№ 676 р-П от 12.10.2020
2	Гулецкая Лидия Николаевна	Завхоз	№ 20 от 18.06.2007

3	Маничева Александра Владимировна	Заведующая СП	№ 50 от 02.09.2019
4	Юллинен Наталья Арвиевна	Ответственный по питанию Завхоз	№ 13 от 01.10.2009

6. 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 помещений Частота проветривания помещений	Ежедневно	Завхоз Гулецкая Л.Н.	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	Завхоз Гулецкая Л.Н.	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля

	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источника шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Завхоз Гулецкая Л.Н.	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий МКУ РЦ Винников Н.А. (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов в оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Завхоз Юллинен Н.А.	СП 2.4.3648-20; ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	– соответствие упаковки и маркировки и товара требованиям действующего законодательства и нормативов в объеме информации, наличие текста на русском языке и т.				

	д.);				
	— соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезинфектантами 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	Завед.С.П Маничева А.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Завед.С.П. Маничева А.В.		Электронный (классный) журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Завед.С.П. Маничева А.В.		Электронный (классный) журнал
...					

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

	Кратность и качество	Ежедневно	Завхоз Гулецкая Л.Н.	СП 2.4.3648-20, СанПиН	График текущей
--	----------------------	-----------	-------------------------	------------------------	----------------

Санитарное состояние помещений и оборудования	текущей уборки			2.3/2.4.3590-20	уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно	Завхоз Гулецкая Л.Н.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Завхоз Гулецкая Л.Н.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Завхоз Гулецкая Л.Н.	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация		
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	2 раза в неделю	Завхоз Гулецкая Л.Н., региональный оператор по обращению с ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Очистка хозяйственной площадки				
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфици	Ежедневно	Завхоз Гулецкая Л.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходов дезсредств

	ирующих средств				
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания Маничев Н.А.	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	Завхоз Юллинен Н.А. ФГИС «Меркурий» Гулецкая Л.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции и транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию Юллинен Н.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Ответственный по питанию Юллинен Н.А.		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Завхоз Юллинен Н.А.		Журнал учета температур и относительной влажности
	Температура				Журнал учета

	ра холодильн ого оборудова ния			температуры	
Приготовле ние пищевой продукции	Соблюден ие технологии и приготовл ения блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию Юллинен Н.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Повар Василенко Е.О. Бабилова Э.В.		Справка
	Температура готовности и блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар Василенко Е.О. Бабилова Э.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации и готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию Юллинен Н.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Завхоз Юллинен Н.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка	Ежедневно	Ответственный	СанПиН	Отчет

	инвентаря для сырой готовой продукци и		й по питанию Юллинен Н.А.	2.3/2.4.3590-20	
--	--	--	------------------------------	-----------------	--

Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников

Гигиеничес кая подготовка работников	Прохожде ние работнико м гигиениче ской аттестаци и	Для работников п ищблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Завхоз Гулецкая Л.Н.	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицински е книжки. Ведомость контроля своевремено сти прохождени я медосмотро в и гигиеническ ого обучения
Состояние работников пищблока	Количеств о работнико в с инфекцио нными заболеван иями, поврежде ниями кожных покровов	Ежедневно	Завхоз Юллинен Н.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиеническ ий 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
----------------------------	---------------------------------------	-----------------------	-----------

Помещения 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	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
Помещения школы			
Параметры микроклимата (температура воздуха,	Помещения для детей и	По 2 точки	2 раза в год

скорость движения воздуха, относительная влажность)	рабочие места		
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 оргтехникой 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
Педагоги	42	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		
Завхоз	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Завед.С.П.	3	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	7	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно

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 Юллина Н.А.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию Юллина Н.А.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Завхоз Юллина Н.А.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Завхоз Юллина Н.А.
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию Юллина Н.А.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Смирнова Е.А.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз Гулецкая Л.Н.
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Завхоз Гулецкая Л.Н.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Юллина

		Н.А.
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Завед. Гулецкая Л.Н.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Юллинен Н.А.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Гулецкая Л.Н.
Электронный(классный) журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Завед.С.П. Маничева А.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	Завхоз Гулецкая Л.Н.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Завхоз Гулецкая Л.Н.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз Гулецкая Л.Н.
		Ответственный по питанию Юллинен Н.А.
		Директор Смирнова Е.А.

Программу разработали:

Завхоз



Гулецкая Л.Н.

Ответственный по питанию



Юллинен Н.А.

Согласовано:

Заведующий С.П.



Маничева А.В.