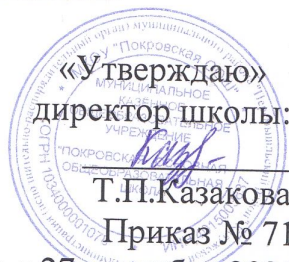


Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение  
«Покровская основная общеобразовательная школа»  
(МКОУ «Покровская ООШ»)



Приказ № 71  
от « 27 » декабря 2021 г

Программа  
производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
Муниципального казённого общеобразовательного учреждения  
«Покровская основная общеобразовательная школа»

Пояснительная записка

**Наименование юридического лица:** Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение  
«Покровская основная общеобразовательная школа»  
(МКОУ «Покровская ООШ»)

**ФИО руководителя, телефон:** Казакова Татьяна Павловна, 8(48441)3-37-39

**Юридический адрес:** 249135, Калужская обл.,  
Перемышльский район, д. Покровское, улица Молодёжная, дом 86

**Фактический адрес:** 249135, Калужская обл.,  
Перемышльский район, д. Покровское, улица Молодёжная, дом 86

**Количество работников:** 15

**Количество обучающихся:** 51

**Свидетельство о государственной регистрации:** №106 от 07.05.2015 г.

**ОГРН:** 1034000001078

**ИНН:** 4015003837

**Лицензия на осуществление образовательной деятельности:** №141 от 12.05.2015 г.

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 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
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 и 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»;*
  - *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 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
  - 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 2.2.0.555-96. 2.2. Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы;
  - 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 труда».

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность
1	Казакова Татьяна Павловна	Директор
2	Тыщенко Александр Николаевич	Завхоз
3	Горкина Евгения Александровна	Зам. директора по УВР

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов в контроле
<b>Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ</b>					
Микроклимат	Температура воздуха График проветривания	Ежедневно	Завхоз Тыщенко А.Н.	СП 2.4.3648-20	График проветриваний
<b>Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания</b>					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР Горкина Е.А.	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий
		Один раз в неделю	Зам. директора по УВР Горкина Е.А.		Классный электронный журнал
<b>Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования</b>					

Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция Дератизация	Профилактика – ежедневно Обследование – ежемесячно Уничтожение – по необходимости	Завхоз Тыщенко А.Н.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Акт выполненных работ
	Дезинфекция	Ежедневно	Завхоз Тыщенко А.Н.		
Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	Завхоз Тыщенко А.Н.	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
<b>Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>					
Качество поступающей пищевой продукции и сырья	Партия поступивших продуктов и продовольственного сырья	По необходимости	Завхоз Тыщенко А.Н. ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» Казакова Т.П.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Условия хранения пищевой продукции и сырья	Вся пищевая продукция	Ежедневно	Ответственный по питанию Казакова Т.П.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчёт
Готовящаяся пищевая продукция	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Ежедневно	Ответственный по питанию Казакова Т.П.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Суточная проба	Партия приготовленной пищевой продукции	Ежедневно от каждой партии	Повар.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
<b>Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников</b>					

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	Директор Казакова Т.П.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медработник	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	Количество	Кратность
	(обследования)	замеров	
<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>			
Микроклимат	Температура воздуха	по 1 точке	1 раз в год
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
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

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

**в) 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	9	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		
Технический персонал	4	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	1	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 Казакова Т.П.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Ответственный по питанию Казакова Т.П.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Казакова Т.П.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз Тыщенко А.Н.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз Тыщенко А.Н.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Ответственный по питанию Казакова Т.П.
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Завхоз Тыщенко А.Н.

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

<b>Перечень возможных аварийных ситуаций</b>	<b>Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию</b>	<b>Ответственное должностное лицо</b>
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз Тыщенко А.Н. Директор Казакова Т.П.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Завхоз Тыщенко А.Н. Директор Казакова Т.П.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз Тыщенко А.Н. Директор Казакова Т.П.

Программу разработали:  
Директор

*Казакова Т.П.*

Зам. директора по УВР  
Завхоз

*Горкина Е.А.  
Тыщенко А.Н.*