

УТВЕРЖДАЮ

Директор  
МБОУ «Новомихайловская СШ»  
И.И. Еременко  
1 марта 2022 г.



**Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Новомихайловская средняя школа»**

## Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Новомихайловская средняя школа» (МБОУ «Новомихайловская СШ»)		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Еременко Галина Ивановна, (839041) 2-33-23		
Юридический адрес:	655675, Республика Хакасия, Алтайский район, с.Новомихайловка, ул.Новая 9 А		
Фактический адрес:	655675, Республика Хакасия, Алтайский район, с.Новомихайловка, ул.Новая 9 А		
Количество работников:	32 человек		
Количество учащихся:	108 человек		
Свидетельство государственной регистрации	о	№ 000962521	от 25.09.2002
ОГРН	1021900523171		
ИНН	1904003568		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№	1863	от 24.07.2015

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».

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Еременко Галина Ивановна	Директор	№ 277 от 06.12.2013
2	Кичигешева Елена Юрьевна	Зам. директора по УВР	№ 04 от 08.09.2017
3	Целитан Таисья Викторовна	Ответственный по питанию	№ 184 от 31.08.2020
4	Гейль Ирина Николаевна	Ответственный за делопроизводство	№ 07 от 10.09.2021

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 График проветривания	Ежедневно	Зам. директора по хозяйственной частью	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	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	СП 2.4.364 8-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал

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

Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	Заведующий по хозяйственной частью	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.347 2-17, СП 3.5.3.322 3-14	Чек-лист проведения мероприятий по уборке.
Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество средств	Ежедневно	Заведующий по хозяйственной частью	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ	Ежедневно	Заведующий по хозяйственной частью	СП 2.4.3648-20,	Журнал расхода дезинфицирующ

	дезинфицирующ их средств			СанПиН 3.5.2.347 2-17, СП 3.5.3.322 3-14	щих средств
<b>Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Кладовщик и ответственный по питанию.	СанПиН 2.3/2.4. 3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Кладовщик и ответственный по питанию.	СанПиН 2.3/2.4. 3590-20	Отчет
	Температура и влажность на складе		Кладовщик		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температуры
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.	Отчет

	ия блюд по технологическим документам			3590-20	
	Поточность технологических процессов		Повар		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия			Отчет
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПи Н 2.3/2.4. 3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию	СанПи Н 2.3/2.4. 3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПи Н 2.3/2.4. 3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПи Н 2.3/2.4. 3590-20	Отчет
<b>Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников</b>					
Гигиеничес	Прохождение	Для	Ответственное	СП	Личные медицинские

кая подготовка работников	работником гигиенической аттестации	работников, пищеблока, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года	лицо по кадрам	2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными и заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медработник, ответственное лицо	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	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	Рацион питания	1	1 раз в год

блюдо рецептуре			
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	Питьевая вода из скважины и разводящей сети здания: моечных столовой и кухонной посуды; цехах:	10 проб	<p><b>1-ый квартал</b></p> <p><b>Январь</b> (обобщенные показатели ОМЧ, ОКБ, ТКБ. Радиологические, органолептические показатели полный химический анализ).</p> <p><b>Февраль</b> (ОМЧ, ОКБ, ТКБ. Запах, привкус, цветность, мутность обобщенные показатели).</p> <p><b>Март</b> (ОМЧ, ОКБ, ТКБ. Запах, привкус, цветность, мутность (органолептические показатели)).</p> <p><b>2-ой квартал</b></p> <p><b>Апрель</b> (ОМЧ, ОКБ, ТКБ. Запах, привкус,</p>

<p>санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям</p>	<p>овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)</p>		<p>цветность, мутность (органолептические показатели)).</p> <p><b>Май</b> (ОМЧ, ОКБ, ТКБ. Запах, привкус, цветность, мутность (органолептические показатели)).</p> <p><b>Июнь</b> (ОМЧ, ОКБ, ТКБ. Запах, привкус, цветность, мутность (органолептические показатели)).</p> <p><b>3-й квартал</b></p> <p><b>Сентябрь</b> (ОМЧ, ОКБ, ТКБ. Запах, привкус, цветность, мутность (обобщенные показатели)).</p> <p><b>4-й квартал</b></p> <p><b>Октябрь</b> (ОМЧ, ОКБ, ТКБ. Запах, привкус, цветность, мутность (органолептические показатели)).</p> <p><b>Ноябрь</b> (ОМЧ, ОКБ, ТКБ. Запах, привкус, цветность, мутность (обобщенные показатели)).</p> <p><b>Декабрь</b> (ОМЧ, ОКБ, ТКБ. Запах, привкус, цветность, мутность (органолептические показатели)).</p>
<p><b>Помещения школы</b></p>			

Микроклимат	Температура воздуха	по 1 точке	2 раза 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, 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 профессионально-гигиенической подготовки
Педагоги	15	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		

Заведующий по хозяйственной части	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
Работники пищеблока	3	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в год

**г) Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля**

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственное лицо</b>
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник, ответственный по питанию
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник, ответственный по питанию
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий по хозяйственной части
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующий по хозяйственной

		части
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Заведующий по хозяйственной части
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Ответственное лицо по кадрам
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заведующий по хозяйственной части

**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 аварийных ситуаций и перечень номеров телефонов органов исполнительной власти, осуществляющей надзор в данном направлении</b>	<b>Ответственное должностное лицо</b>
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители. Телефоны: - пожарная часть села Белый Яр 8(39041)2-15-68; - ЕДДС Алтайского района 8(39041)2-16-41; - ОПС-8 пожарная часть № 82	Первый обнаруживший

	с.Новороссийское 8(39041)2-31-97.	
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу по телефонам: - электросеть г.Саяногорск 8(39042)7-09-17; - ЕДДС Алтайского района 8(39041)2-16-41.	Заведующий по хозяйственной части
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в УО Алтайского района по телефонам: - 8(39041)3-32-55; - 8(39041)3-32-30. Заменить электропроводку.	Заведующий по хозяйственной части
Другие аварийные ситуации:	Сообщить в соответствующую службу: Управление Роспотребнадзора по РХ, уполномоченного на прием информации о создании аварийных ситуаций либо случаев возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний по телефонам: 8(3902)22-26-10, 34-36-50 (в не рабочее время).	Заведующий по хозяйственной части
		Заведующий по хозяйственной части
		Директор

Программу разработали:

Заведующий хозяйственной частью:

Ответственный по питанию:

Согласовано:

Ответственное лицо по кадрам:

Кучеренко В.И.

Целитан Т.В.

Гейль И.Н.