

Утверждаю:

Директор МБОУ СОШ № 11  
п. Новотерский



А.В. Николаев

**Программа  
производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий  
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
средняя общеобразовательная школа № 11 п. Новотерский  
Минераловодского района**

## Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 11 п. Новотерский Минераловодского района
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Николаев Алексей Владимирович, +7(87922)71441
Юридический адрес:	357242, Ставропольский край, Минераловодский район, п. Новотерский, ул. Новотерская, 9
Фактический адрес:	357242, Ставропольский край, Минераловодский район, п. Новотерский, ул. Новотерская, 9
Количество работников:	51 человек
Количество обучающихся:	570 человек
ОГРН	1022601456800
ИНН	2630031749
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 4694 от 13.04.2016

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:  
*дошкольное, 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»;*

*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 2.2.0.555-96. 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 освещенности 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	Николаев Алексей Владимирович	Директор
2	Белоконь Инна Ялмаровна	Зам. директора по АХЧ
3	Булкина Марина Николаевна	Зам. директора по УВП
4	Арбузова Ольга Анатольевна	Ответственный по питанию
5	Коробейникова Евгения Анатольевна	Специалист по кадрам
6	Мурадян Евгения Шагеновна	Зав. производством

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. директор а по АХЧ	СП 2.4.3648-20	Журнал регистрации температуры и влажности
...					
<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	Зам. директор а по УВП	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)

		занятий			
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
<b>Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования</b>					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	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	Зам. директора по АХЧ	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	Ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»	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	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	отчет
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость контроля за рационом питания
Соответствие рациона питания обучающихся двухнедельному меню	Ежедневное меню, двухнедельное меню	Один раз в месяц	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол/ акт проверки
Готовящаяся пищевая продукция	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл производства	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	отчет
Суточная проба	Партия	Ежедневно от	Повар	СанПиН	Ведомость

	<i>приготовленно й пищевой продукции</i>	<i>каждой партии</i>		<i>2.3/2.4.3590- 20</i>	
<b>Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников</b>					
<i>Гигиеническая подготовка работников</i>	<i>Прохождение работником гигиенической аттестации</i>	<i>Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировк ой и реализацией мясо-молочной и кремово- кондитерской продукции, детского питания, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года</i>	<i>Специалис т по кадрам</i>	<i>СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590- 20</i>	<i>Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременност и прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>
<i>Состояние работников</i>	<i>Количество работников с инфекционным и заболеваниями, повреждениям и кожных покровов</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработ ник</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590- 20</i>	<i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i>

#### 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**

<b>Показатели исследования</b>	<b>Объект исследования (обследования)</b>	<b>Количество замеров</b>	<b>Кратность</b>
<b>Помещения пищеблока</b>			
<i>Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства</i>	<i>Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда</i>	<i>2 - 3 блюда исследуемого приема пищи</i>	<i>2 раза в год</i>
<i>Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре</i>	<i>Рацион питания</i>	<i>1</i>	<i>1 раз в год</i>
<i>Контроль проводимой витаминализации блюд</i>	<i>Третьи блюда</i>	<i>1 блюдо</i>	<i>2 раза в год</i>
<i>Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно- показательной микрофлоры (БГКП)</i>	<i>Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала</i>	<i>5 - 10 смывов</i>	<i>1 раз в год</i>

<i>Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей персониозов</i>	<i>Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей</i>	<i>5 - 10 смывов</i>	<i>1 раз в год</i>
<i>Исследования смывов на наличие яиц гельминтов</i>	<i>Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)</i>	<i>5 смывов</i>	<i>1 раз в год</i>
<i>Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям</i>	<i>Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)</i>	<i>2 пробы</i>	<i>1 раз в год</i>
<b>Помещения школы</b>			
<i>Микроклимат</i>	<i>Температура воздуха</i>	<i>по 1 точке</i>	<i>2 раза в год</i>
	<i>Скорость движения воздуха</i>		
	<i>Относительная влажность</i>		
<i>Освещенность</i>	<i>2 помещения (выборочно)</i>	<i>по 5 точек в каждом</i>	<i>1 раз в год в темное время суток</i>
<i>Шум</i>	<i>Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции</i>	<i>по 1 точке</i>	<i>1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования</i>

**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**

<b>Профессия</b>	<b>Характер производимых работ и вредный фактор</b>	<b>Кратность медосмотра</b>	<b>Кратность профессионально-гигиенической подготовки</b>
<i>Педагоги</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
	<i>Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью</i>		
<i>Директор, заместители директора</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
	<i>Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала</i>		
<i>Заместитель</i>	<i>Работы в образовательных</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>

<i>директора по АХЧ</i>	<i>организациях</i>		
	<i>Подъем и перемещение груза вручную</i>		
	<i>Работа, связанная с мышечным напряжением</i>		
<i>Специалист по кадрам, Делопроизводитель</i>	<i>Работы в образовательных организациях Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах; Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПВЭМ</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Работники пищеблока</i>	<i>Работы в образовательных организациях Работа, связанная с мышечным напряжением. Подъем и перемещение груза вручную Работы, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. Хлор и его соединения.</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>ежегодно</i>
<i>Уборщик служебных помещений</i>	<i>Работы в школьных образовательных учреждениях. Синтетические моющие средства. Хлор и его соединения. Работа, связанная с мышечным напряжением.</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий,</i>	<i>Работы в школьных образовательных учреждениях. Работа, связанная с мышечным напряжением. Подъем и перемещение груза вручную</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Сторож</i>	<i>Работы в школьных образовательных учреждениях.</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Библиотекарь</i>	<i>Работы в школьных образовательных учреждениях.</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>

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	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипячной воды	Ежедневно	Ответственный по питанию

Рабочий лист ХААСП	По графику	Член группы ХАССП
Отчеты группы ХАССП	По графику	Председатель группы ХАССП
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХЧ
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Ответственный по питанию Специалист по кадрам
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист 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	Зам. директора по АХЧ

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 АХЧ
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХЧ
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ
		Ответственный по питанию
		Директор



## 8. Программа производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд в летнем оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей МБОУ СОШ № 11 п. Новотерский

### 8.1. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима.

- Здание МБОУ СОШ № 11 п. Новотерский обеспечено централизованным водоснабжением и канализацией.
- Оздоровительное учреждение обеспечивается водой.
- Питьевой режим в оздоровительном учреждении организован в следующей форме: кипячение и бутилированная вода.
- Для детей и подростков должен быть обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в оздоровительном учреждении.

### 8.2. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню.

- Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологическая технология и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания (примерное 18-дневное меню для летних каникул).
- Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня на основании физиологических потребностей в пищевых веществах и рекомендуемого набора продуктов в зависимости от возраста детей и действующих санитарных правил.
- На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед)
- Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное меню на оздоровительную смену в соответствии с рекомендуемой формой.
- Медицинский работник осуществляет ежедневный контроль за соблюдением требований санитарных правил, организует профилактическую работу с детьми и персоналом по предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний, проводит ежедневный осмотр детей при приеме в оздоровительное учреждение (включая осмотр на педикулез), ведет учет заболеваемости и оценивает показатели заболеваемости и эффективности оздоровления детей и подростков.
- Работники оздоровительного учреждения должны обеспечивать выполнение настоящих санитарных правил.
- За нарушение санитарного законодательства руководитель и ответственные лица в соответствии с должностными инструкциями (регламентами) несут ответственность в порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации.

Программу разработали:

Заместитель директора по АХЧ

 Балашов Н. С.

Ответственный по питанию

 О. Н. Артюкова

Согласовано:

Специалист по кадрам

 Е. А. Коробейникова