

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа Вулканного городского поселения»**

ОГРН 1024101223167, ИНН 4105024447

ул. Центральная, дом 35, п. Вулканный, Елизовский район, Камчатский край, 684036

Тел./факс: 8(41531) 3-66-10, e-mail: schoolvgpel@mail.ru

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

МБОУ «СШ Вулканного ГП»

М.И. Каулин

«01» марта 2021 г.

Приказ № 108 от 01.03.2021 г.



**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-
ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ
в МБОУ «СШ Вулканного ГП»
на 2020-2021 учебный год**

п. Вулканный
2021 год

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа Вулканного городского поселения» (МБОУ «СШ Вулканного ГП»)
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Каулин Максим Иварсович, 8(41531)36610
Юридический адрес:	684036, Камчатский край, Елизовский район, п. Вулканный, ул. Центральная, д. 35
Фактический адрес:	684036, Камчатский край, Елизовский район, п. Вулканный, ул. Центральная, д. 35
Свидетельство о государственной регистрации	№ 980 от 04.08.2015 г.
ОГРН	1024101223167
ИНН	4105024447
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 2179 от 04.08.2015 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».

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.

4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 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»;
- 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"

- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «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»;

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

№ п/п	ФИО	Должность	Приказ о назначении
1.	Каулин М.И.	Директор	№ 108 от 01.03.2021 г.
2.	Каблуков А.А.	Начальник хозяйственного отдела	
3.	Голубцова Г.А.	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе	
4.	Прилепский Н.В.	Шеф-повар, повар	
5.	Тен Е.А.	повар	
6.	Колобова С.В.	Инспектор отдела кадров	
7.	Романенко Л.В.	Кладовщик	
8.	Эртман И.В.	Медицинская сестра	По согласованию

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

<i>Объект контроля</i>	<i>Определяемые показатели</i>	<i>Периодичность контроля</i>	<i>Лица, проводящие контроль</i>	<i>Нормативная документация</i>	<i>Формы учета (регистрации) результатов контроля</i>
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха Частота проветривания помещений	Ежедневно	Начальник хозяйственного отдела	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График проветриваний
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Начальник хозяйственного отдела	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно. До конца 2021 года – еженедельно	Начальник хозяйственного отдела, медицинский работник	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
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	Заместитель директора по УВР	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Заместитель директора по УВР		ГИС «Сетевой город. Образование»
		Один раз в неделю (выборочно)	Заместитель директора по УВР		ГИС «Сетевой город. Образование»
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	Начальник хозяйственного отдела	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Визуальный контроль
Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество средств	Ежедневно	Начальник хозяйственного отдела	СП 2.4.3648-20	Визуальный контроль

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов 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, условия доставки продукции транспортом	Каждая партия	Кладовщик	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Кладовщик, медицинский работник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
	Температура и влажность на складе	Ежедневно			Журнал учета температуры и относительной влажности (журнал показаний психрометрического гигрометра)
	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температуры холодильного оборудования

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Шеф-повар, повар, медицинский работник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Наличие технологических карт
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии			Ведомость
	Готовая пищевая продукция	Ежедневно			Журнал бракеража готовой пищевой продукции
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работниками гигиенической аттестации	Для работников, пищеблока, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года	Директор, инспектор отдела кадров	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 пищеблока	работники с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медицинский работник	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
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

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
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			
Микроклимат	Температура воздуха	Помещения для детей и рабочие места (по 2 точке)	2 раза в год
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещенность	2 помещения (выборочно)	Помещения (по 2 точки)	1 раз в год в темное время суток
Шум	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	Помещения (по 2 точки)	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 подготовки
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		
Заместители директора	4	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Начальник хозяйственного отдела	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Педагоги	23	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Учебно-вспомогательный и обслуживающий персонал	16	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	4	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	Медицинский работник, Кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (журнал показаний психрометрического гигрометра)	Ежедневно	Медицинский работник, Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	кладовщик
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	секретарь
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Начальник хозяйственного отдела
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно, еженедельно до конца 2021 года	Начальник хозяйственного отдела
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Инспектор отдела кадров
Электронный журнал ГИС «Сетевой город. Образование»	1 раз в неделю (выборочно)	Заместитель директора по УВР

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, - в работе технологического оборудования	Сообщить в соответствующую службу	Директор, начальник хозяйственного отдела, дежурный администратор, вахтер, сторож
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Начальник хозяйственного отдела
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Директор, начальник хозяйственного отдела, ответственный по питанию