Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

Жирновская средняя общеобразовательная школа

(МБОУ Жирновская СОШ)

|  |  |
| --- | --- |
|  | УТВЕРЖДАЮ |
|   | Директор МБОУ Жирновская СОШ |
|   | *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* | С.Я. Шкодин |
|   | 29.08.2022 г №179.  |

**Программа производственного контроля**

**за соблюдением санитарных правил**

**и выполнением санитарно-противоэпидемических** **(профилактических) мероприятий**

**МБОУ Жирновской СОШ**

**Пояснительная записка**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование юридического лица: | Муниципальное бюджетное общеобразовательноеучреждение Жирновская средняя общеобразовательная школа (МБОУ Жирновская СОШ) |
| Ф. И. О. руководителя, телефон: | Шкодин Сергей Яковлевич, 8-863-97-3-44-40 |
| Юридический адрес: | 347090, Ростовская обл., Тацинский район, поселок Жирнов, улица Крупской, 7 |
| Фактический адрес: | 347090, Ростовская обл., Тацинский район, поселок Жирнов, улица Крупской, 7 |
| Количество работников: | 65 человек |
| Количество обучающихся: | 540 человек |
| Свидетельство о государственной регистрации | № | 2136192002659 | от | 12.03.2013 |
| ОГРН | 1026101644975 |
| ИНН | 6134001960 |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности | № | 3282 | от | 13.03.2013 |
|   |   |   |   |   |

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 образование;*
* *основное общее образование;*
* *среднее общее образование;*
* *дополнительное образование детей и взрослых.*
1. 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-Ф3 «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»;
* СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила»;
* 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 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»;
* 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»;
1. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Фамилия Имя Отчество** | **Занимаемая должность** | **Приказ о назначении** |
| 1 | Шкодин Сергей Яковлевич | Директор |  |
| 2 | Лебедева Елена Николаевна | Зам. директора по УВР |  |
| 3 | Лебедева Наталья Георгиевна | Зам. директора по УВР |  |
| 4 | Клименова Ирина Ивановна | Зам директора по ВР, ответственный попитанию |  |
| 5 | Погребенкова Нина Вячеславовна | Завхоз  |  |
| 6 | Дьяченко Наталья Сергеевна | Секретарь |  |
| 7 | Медсестра | Лозовая Л.С. |  |
| 8 | Заведующий производством | Боброва Л.Ю. |  |

1. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Объект контроля** | **Определяемые показатели** | **Периодич-ность 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 помещенийЧастота проветривания помещений | Ежедневно | Завхоз Погребен-кова Н.В. | 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 Погребен-кова Н.В. | СП 2.4.3648-20 | Журнал визуального производственного контроля  |
| Наличие, целостность и тип ламп |
| Шум | Наличие источников шума на территории и в помещениях | Ежемесячно | Завхоз Погребен-кова Н.В. | СП 2.4.3648-20 | Журнал результатов производственного контроля |
| Условия работы оборудования | По плану техобслуживания | Рабочие по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости) | СП 2.4.3648-20, план техобслуживания |
| Входной контроль поступающей продукции и товаров | Наличие доку-ментов об оцен-ке соответствия (декларация или сертификат); | Каждая поступающая партия | Зам. директора по ВР, ответственный попитанию | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201 | Журнал учета входного контроля товаров и продукции |
| Соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.); |
| Соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами 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 | Зам. директора по УВР Лебедева Е.Н., Лебедева Н.Г. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | Расписание занятий (гриф согласования) |
| 1 раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УВР Лебедева Е.Н. | Классный журнал |
| 1 раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УВР Лебедева Н.Г. | Классный журнал |
| ***Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования*** |
| Санитарное состояние помещений и оборудования | Кратность и качество текущей уборки | Ежедневно | Завхоз Погребен-кова Н.В. | 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 | Завхоз Погребен-кова Н.В. | 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 Погребен-кова Н.В. | 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 Погребен-кова Н.В. | 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 Погребен-кова Н.В., 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 дезинфицирующих средств | Ежедневно | Завхоз Погребен-кова Н.В. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 | Журнал учета расходования дезсредств |
| Внутренняя отделка помещений | Состояние отделки | Ежеквартально | Рабочие по обслуживанию здания  | 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 | Организация, ответственная за поставку продуктов питания для школьной столовой | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции |
| Условия доставки продукции транспортом |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья | Сроки и условия хранения пищевой продукции | Ежедневно | Ответственный по питанию Клименова И.И., зав.производством, повар | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| Время смены кипяченой воды | Ежедневно 1 раз каждые 3 часа | Ответственный по питанию Клименова И.И., зав.производством, повар | График |
| Температура и влажность на складе | Ежедневно | Ответственный по питанию Клименова И.И. |  | Журнал учета температуры и относительной влажности |
| Температура холодильного оборудования | Журнал учета температуры |  |
| Приготовление пищевой продукции | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | Каждый технологический цикл | Ответственный по питанию Клименова И.И., зав.производством, повар | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| Поточность технологических процессов | Зав.производством, повар | Справка |
| Температура готовности блюд | Каждая партия | Отчет |  |
| Готовые блюда | Суточная проба | Ежедневно от каждой партии | Повар  | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ведомость |
| Дата и время реализации готовых блюд | Каждая партия | Зав.производством, повар | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| Обработка посуды и инвентаря | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | Ежедневно | Медработник Лозовая Л.С. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| Обработка инвентаря для сырой готовой продукции | Ежедневно | Зав.производством, повар | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| ***Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников*** |
| Гигиеническая подготовка работников | Прохождение работником гигиенической аттестации | Для работников пищеблока – ежегодно.Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года | Секретарь Дьяченко Н.С. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Личные медицинские книжки.Ведомость контроля своевремености прохождения медосмотров и гигиенического обучения |
| Состояние работников пищеблока | Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | Ежедневно | Медработник Лозовая Л.С. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Гигиенический журнал (сотрудники) |

1. Перечни
2. **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.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 | 1 раз в квартал |
| 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** |
| Микроклимат (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность) | Помещения для детей и рабочие места | По 2 точке | 2 раза в год |
| Уровень освещенности | 2 помещения (выборочно) | По 3 точки | 1 раз в год в темное время суток |
| Уровень шума | Помещения, где есть технологическоеоборудование, системывентиляции | По 3 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 закупке новой мебели, книг и других товаров; после ремонтных работ) |

1. **Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность:** кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.
2. **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 |
| Секретарь | 1 | 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 |
| Технический и обслуживающий персонал | 20 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

1. **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 вхолодильном оборудовании | Ежедневно | Ответственный по питанию Клименова И.И. |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Ответственный по питанию Клименова И.И. |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Медработник Лозовая Л.С. |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Ответственный по питанию Клименова И.И., Медработник Лозовая Л.С. |
| График смены кипяченой воды | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Ответственный по питанию Клименова И.И. |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Директор Шкодин С.Я. |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Завхоз Погребенкова Н.В. |
| Журнал учета расходования дезсредств | Ежедневно | Завхоз Погребенкова Н.В. |
| Журнал учета проведения генеральной уборки | Ежемесячно | Завхоз Погребенкова Н.В. |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Секретарь Дьяченко Н.С. |
| Классный журнал | 1 раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УВР Лебедева Е.Н., зам. директора по УВР Лебедева Н.Г. |

1. **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 мес-то, использовать огнетушители | Первый обнаруживший |
| Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи | Сообщить в соответствующую службу | Завхоз Погребенкова Н.В. |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу,заменить электропроводку | Завхоз Погребенкова Н.В. |
| Другие аварийные ситуации | Сообщить в соответствующую службу | Завхоз Погребенкова Н.В. |
| Ответственный по питанию Клименова И.И. |
| Директор Шкодин С.Я. |

Программу разработали:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Завхоз |   |  |   | Н.В. Погребенкова  |
| Ответственный по питанию |   |  |   | И.И. Клименова  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Секретарь |   |  |   | Н.С. Дьяченко  |