

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение  
«Михалёвская средняя общеобразовательная школа»



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор

З.П. Казыева

2021 года

**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий  
МКОУ «Михалёвская СОШ»**

**Пояснительная записка**

Наименование юридического лица: Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение «Михалёвская средняя общеобразовательная школа» (МКОУ «Михалёвская СОШ»)

Ф. И. О. руководителя, телефон: Казыева Зоя Петровна, 8 (3522)24568

Юридический адрес: 641171, Курганская обл., Целинный р-н, с.Михалёво, ул. Советская, д. 1а

Фактический адрес: 641171, Курганская обл., Целинный р-н, с.Михалёво, ул. Советская, д. 1а

Количество работников: 32 человека

Количество обучающихся: 64 человек

ОГРН 1024501575471

ИНН 4520004104



Лицензия на  
осуществление  
образовательной  
деятельности

№

1198

от

05.06.2015

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 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 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
  - Федеральный закон от 02.01.2000 № 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-противоэпидемиологических (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»;
  - 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 от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «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»;
  - ...

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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Казыева Зоя Петровна	Директор	№ 81 от 30.11.2012
2	Соколова Светлана Михайловна	Ответственный по питанию	№ 66 от 01.09.2020
3.	Лихачев Владимир Иванович	Завхоз	№20 от 13.01.2004
4.	Панова Наталья Николаевна	Зам директора по УВР	№7 от 26.08.2003



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 помещений	Ежедневно	Завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Частота проветривания помещений				Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Завхоз – Лихачев В.И.	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 – Лихачев В.И.	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания Коваленко А.Г., спецорганизация (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Ответственный по питанию- Соколова С.М.	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции



<p>соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);</p>	<p>—</p>				
<p>соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезинфектантами и т. д.)</p>	<p>—</p>			<p>СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21</p>	

**Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания**

<p>Режим образовательной деятельности</p>	<p>Объем образовательной нагрузки обучающихся</p>	<p>При составлении и пересмотре расписания занятий</p>	<p>Зам. директора по УВР Панова Н.Н.</p>	<p>СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21</p>	<p>Расписание занятий (гриф согласования)</p>
		<p>1 раз в неделю (выборочно)</p>	<p>Зам. директора по УВР Панова Н.Н.</p>		<p>Классный журнал</p>
		<p>1 раз в неделю (выборочно)</p>	<p>Зам. директора по УВР Панова Н.Н.</p>		<p>Классный журнал</p>

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

	<p>Кратность и качество</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>Ответственный по питанию-</p>	<p>СП 2.4.3648-20, СанПиН</p>	<p>График текущей</p>
--	-----------------------------	------------------	----------------------------------	-------------------------------	-----------------------



Санитарное состояние помещений и оборудования	текущей уборки		Соколова С.М.	2.3/2.4.3590-20	уборки и дезинфекции и помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно	Ответственный по питанию- Соколова С.М..	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-противоэпидемиологический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Завхоз Лихачев В.И.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц.	Спецорганизация		
	Дератизация	Уничтожение – по необходимости		СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	
		Профилактика – ежедневно	Завхоз Лихачев В.И..		
Обследование – ежемесячно.	Спецорганизация				
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	2 раза в неделю	Завхоз Лихачев В.И.	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 дезинфицирующих средств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Ответственный по питанию- Соколова С.М..	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расхода дезинфицирующих средств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания Коваленко А.Г.	План-график технического обслуживания	Журнал визуального производственного контроля
<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 продовольств	Каждая партия	ответственный за питание и за работу в ФГИС «Меркурий» Соколова С.М.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и



	венного сырья				безопасность и продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию Соколова С.М.		Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Ответственный по питанию Соколова С.М.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Ответственный по питанию Соколова С.М.		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 Соколова С.М.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Повар Вахитова С.В.		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар Вахитова С.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию Соколова С.М.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих	Ежедневно	Повар Вахитова С.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал



	средств в рабочих растворах				
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Повар Вахитова С.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
...					
<b>Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников</b>					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно.  Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Ответственный за питание	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	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Ответственный по питанию Соколова С.М.	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
<b>Помещения пищеблока</b>			
Микробиологические исследования проб	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда,	2–3 блюда исследуемого	2 раза в год



готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	приема пищи	
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	По 2 точки 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>			
Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность)	Помещения для детей и рабочие места	По 2 точки	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 технологическое оборудование, системы вентиляции	По 2 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 покупке новой мебели, книг и других товаров; после ремонтных работ)
...			

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
Педагоги	16	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		
Рабочий по обслуживанию здания	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	3	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	2	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 Соколова С.М.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию Соколова С.М.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Ответственный по питанию Соколова С.М.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Соколова С.М.
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию Соколова С.М.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Казыева З.П.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз Лихачев В.И.
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Ответственный по питанию Соколова С.М.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Соколова С.М.
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Ответственный по питанию Соколова С.М.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Ответственный по питанию Соколова С.М.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Секретарь



Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Панова Н.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.

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	Завхоз Лихачев В.И.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Завхоз Лихачев В.И.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз Лихачев В.И.
		Ответственный по питанию Соколова С.М.
		Директор Казыева З.П.
...		

Программу разработали:

Завхоз

Лихачев В.И.

Ответственный по питанию

Соколова С.М.