

УТВЕРЖДЕНА

Приказом директора МБОУ «Аловская  
средняя школа» \_\_\_\_\_/Р.Н. Синькова/  
от 01.09.2022 г. №127

**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических)  
мероприятий муниципального бюджетного  
общеобразовательного учреждения Атяшевского  
муниципального района  
Республики Мордовия «Аловская средняя школа»  
(МБОУ «Аловская средняя школа»**

## Пояснительная записка

<b>Наименование юридического лица:</b>	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Атяшевского муниципального района Республики Мордовия «Аловская средняя школа»
<b>Ф.И.О. руководителя, телефон:</b>	Синькова Раиса Николаевна, 8(834) 342-76-43
<b>Юридический адрес:</b>	431823, Республика Мордовия, Атяшевский район, с. Алово, ул. Школьная, д.6
<b>Фактический адрес:</b>	431823, Республика Мордовия, Атяшевский район, с. Алово, ул. Школьная, д.6
<b>Количество работников:</b>	38 человек
<b>Количество обучающихся:</b>	57 человек
<b>Свидетельство о государственной регистрации</b>	№ 2268 от 07.02.2013 действующей до 07.02.2025 г.
<b>ОГРН</b>	1021300547058
<b>ИНН</b>	1303067334
<b>Лицензия на осуществление образовательной деятельности</b>	№ 4276 от 01.02.2021, срок действия бессрочно

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 № 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:

- 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-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»;

- 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 от 31.12.2020 № 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 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:

№	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1	Синькова Раиса Николаевна	Директор
2	Иневткина Наталья Михайловна	Заместитель директора по УВР
3	Сорокина Лариса Владимировна	Заместитель директора по ВР, ответственный по питанию
4	Лукьянова Мария Ивановна	Рабочий по обслуживанию
5	Иневаткина Татьяна Васильевна	Медицинская сестра (по договоренности)

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	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</i>					
Микроклимат	Температура воздуха помещений. Частота проветривания помещений	Ежедневна	Рабочий по обслуживанию	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Рабочий по обслуживанию	СП 2.4.3648-20	Журнал ремонта
	Наличие, целостность и тип ламп				
	Условия работы оборудования	По плану	Рабочий по обслуживанию	СП 2.4.3648-20	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	Наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Рабочий по обслуживанию	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);				
	Соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям				

	(наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами)				
	Смывы, калорийность		По договору со спецорганизацией		Акты результатов
<b><i>Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания</i></b>					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Заместитель директор по УВР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685- 21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Заместитель директор по УВР		
<b><i>Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования</i></b>					
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Рабочий по обслуживанию	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки				Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно- противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Рабочий по обслуживанию	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Акт выполненных работ
Санитар-ное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	2 раза в неделю	Рабочий по обслуживанию, региональный оператор по обращению с ТКО	СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.5.2.3472-17	Акт
	Очистка хозяйственной площадки				
Рабочие растворы	Содержание действующих	Ежедневно	Рабочий по	СанПиН	Журнал

дезсредств	веществ дезинфицирующих средств		обслуживанию	2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	учета расходования дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию	План-график технического обслуживания	Журнал ремонта
<b><i>Производственный контроль организации питания</i></b>					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Согласно плану контроля	Рабочий по обслуживанию	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	Согласно плану контроля	Рабочий по обслуживанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Питьевой режим		Ответственный по питанию		График
	Температура и влажность на складе		Рабочий по обслуживанию		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования		Журнал учета температуры		
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Согласно плану контроля	Рабочий по обслуживанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов				Справка
	Температура готовности блюд	Выборочно			Отчет
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Рабочий по обслуживанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих	Ежедневно	Рабочий по обслуживанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	

	средств в рабочих растворах				
<b>Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников</b>					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	1 раз в 2 года	Делопроизводитель	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	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Дежурный администратор	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	журнал (сотрудники)

7. Организация лабораторных исследований (сторонней организацией)

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	Рацион питания	1	1 раз в год

состава блюд 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 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



8. 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	28	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	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Учебно-вспомогательный персонал (УВП)		Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Обслуживающий персонал (ОП)	9	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

9. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Термометрия (журнал сотрудники)	Ежедневно перед началом уроков	Дежурный учитель
Ведомость контроля за питания	Ежедневно	Ответственный за питание
Итоги контроля (акты проверок)	По факту	Ответственный за питание
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Рабочий по обслуживанию
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Рабочий по обслуживанию

Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Рабочий по обслуживанию
Ведомость контроля своевременности прохождения флюорографии	По факту	Директор
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Заместитель директора по УВР

10. 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</b>	<b>Ответственное должностное лицо</b>
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	Рабочий по обслуживанию
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Директор
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заместители по УВР и ВР Рабочий по обслуживанию Ответственный по питанию Директор