

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Эдучанская средняя общеобразовательная школа»
(МОУ «Эдучанская СОШ»)

УТВЕРЖДЕНО

Приказом МОУ «Эдучанская СОШ»

от 15 января 2021 г. №15-о

ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
Муниципального общеобразовательного учреждения
«Эдучанская средняя общеобразовательная школа»

п. Эдучанка
2021 г.

Пояснительная записка

| | | | |
|--|--|-------------|---------------|
| Наименование юридического лица: | Муниципальное образовательное учреждение «Эдучанская средняя общеобразовательная школа» (МОУ «Эдучанская СОШ») | | |
| Ф. И. О. руководителя, телефон: | Редченко Ольга Ярославовна, 89086579705 | | |
| Юридический адрес: | 666665, Иркутская обл., Усть-Илимский р-н, п. Эдучанка, ул. Дзержинского, д. 9 | | |
| Фактический адрес: | 666665, Иркутская обл., Усть-Илимский р-н, п. Эдучанка, ул. Дзержинского, д. 9 | | |
| Количество работников: | 53 человека | | |
| Количество обучающихся: | 93 человек школьники, 30 дошкольники | | |
| Свидетельство о государственной регистрации | № | 38000512979 | от 09.02.2003 |
| ОГРН | 1033802006820 | | |
| ИНН | 3841007024 | | |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности | № | 9839 | от 25.01.2017 |

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;
- предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.

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»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 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 2.2.4.548-96. 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 освещения 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»;
- 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 | Редченко Ольга Ярославовна | Директор | Распоряжение от 02.03.2007 № 66-лс |
| 2 | Блинова Оксана Сергеевна | Заведующий хозяйством | Приказ от 56-о от 15.06.2020 |
| 3 | Морозова Фаниса Фаниловна | Зам. директора по УВР | |
| 4 | Миронец Людмила Викторовна | Зам. директора по УВР | |
| 5 | Классен Галина Владимировна | Ответственный по питанию | Приказ от 56-о от 15.06.2020 |
| 6 | Барбашина Елена Михайловна | Специалист по кадрам | |
| 7 | Пешкова Татьяна Сергеевна | Медицинская сестра | |

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

| Объект контроля | Определяемые показатели | Периодичность 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 График проветривания | Ежедневно | завхоз | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал регистрации температуры и влажности |
| 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 | СП 2.4.3648-20 | Расписание занятий (гриф согласования) |

| | | | | | |
|--|--|-------------------------------|-----------------------|--|-----------------|
| | | Один раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УВР | | Классный журнал |
| | | Один раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УВР | | Классный журнал |

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

| | | | | | |
|--|--|-----------|--------|--|--|
| Санитарно-противоэпидемический режим | Дезинфекция Дезинсекция Дератизация | Ежедневно | завхоз | 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 | Количество средств | Ежедневно | завхоз | СП 2.4.3648-20 | Журнал расхода дезинфицирующих средств |
| Рабочие растворы дезсредств | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | Ежедневно | завхоз | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14 | Журнал расхода дезинфицирующих средств |

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 | Ответственный по питанию, медсестра | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции |
| | Условия доставки продукции транспортом | | | | Справка |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья | Сроки и условия хранения пищевой продукции | Ежедневно | Ответственный по питанию | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| | Время смены кипяченной воды (при необходимости) | Ежедневно 1 раз каждые три часа | Ответственный по питанию | | График |
| | Температура и | Ежедневно | Ответстве | | Журнал учета |

| | | | | | |
|---|--|---|--------------------------|--|--|
| | влажность на складе | | нный по питанию | | 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 | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| | Поточность технологических процессов | | | | |
| | 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 | Ответственный по питанию | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| Обработка посуды и инвентаря | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | Ежедневно | медсестра | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| | Обработка инвентаря для сырой готовой продукции | Ежедневно | Ответственный по питанию | 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 | Специалист по кадрам | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и |

| | | | | | |
|--------------------------------|---|-----------------------|-----------|------------------------|-----------------------------------|
| | | – один раз в два года | | | гигиенического обучения |
| Состояние работников пищеблока | Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениям и кожных покровов | Ежедневно | медсестра | 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 | 5 смывов | 1 раз в год |

| | | | |
|--|---|---------------------|--|
| | продукты (рыба, мясо, зелень) | | |
| 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 | по 1 точке | 2 раза в год |
| | Скорость движения воздуха | | |
| | Относительная влажность | | |
| Освещенность | 2 помещения(выборочно) | по 5 точек в каждом | 1 раз в год в темное время суток |
| Шум | Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции | по 1 точке | 1 раз в год и внепланово –после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования |

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко.

в) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

| Профессия | Количество работников | Характер производимых работ и вредный фактор | Кратность медосмотра | Кратность профессионально-гигиенической подготовки |
|------------------|------------------------------|--|-----------------------------|---|
| Педагоги | 20 | 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 | |
| | | Подъем и перемещение груза вручную | | |
| | | Работа, связанная с мышечным напряжением | | |
| Работники пищеблока | 3 | 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 |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Медсестра |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Медсестра |
| График смены кипяченой воды | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Ответственный по питанию |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Директор |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | завхоз |
| Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств | Ежедневно | завхоз |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Специалист по кадрам |
| Классный журнал | 1 раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по |
| Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения | Ежедневно | завхоз |

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 |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку | завхоз |
| Другие аварийные ситуации | Сообщить в соответствующую службу | завхоз |
| | | Ответственный по питанию |
| | | Директор |

Программу разработал:

Директор

Редченко О.Я.

Заведующий хозяйством

Блинова О.С.

Ответственный по питанию

Классен Г.В.

Согласовано:

Специалист по кадрам

Барбашина Е.М.