

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВОЛОКОНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМЕНИ ГЕРОЯ
СОВЕТСКОГО СОЮЗА АЛЕКСАНДРА ВАСИЛЬЕВИЧА ЗАБОЯРКИНА»
БОЛЬШЕСОЛДАТСКОГО РАЙОНА КУРСКОЙ ОБЛАСТИ**

307855 Курская область Большесолдатский район

с. Волоконск

тел.: 8-(47136)2-23-53

<http://zabojarkin-school.obrazovanie46.ru>

e-mail: volokonsk10klass@yandex.ru

УТВЕРЖДАЮ

Директор МКОУ «Волоконская СОШ
имени А.В. Забояркина»

 Ю.С. Серых

(приказ от 16.01.2024 № 8)



**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
Муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Волоконская средняя общеобразовательная школа имени Героя
Советского Союза Александра Васильевича Забояркина»
Большесолдатского района Курской области**

с. Волоконск

2024 год

Пояснительная записка

| | | | |
|--|--|--------|---------------|
| Наименование юридического лица: | Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Волоконская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Александра Васильевича Забояркина» Большесолдатского района Курской области (МКОУ «Волоконская СОШ имени А.В. Забояркина») | | |
| Ф. И. О. руководителя, телефон: | Серых Юлия Сергеевна, 89207307125 | | |
| Юридический адрес: | 307855 Россия, Курская область, Большесолдатский район, село Волоконск, д. 49 | | |
| Фактический адрес: | 307855 Россия, Курская область, Большесолдатский район, село Волоконск, д. 49 | | |
| Количество работников: | 33 человека | | |
| Количество обучающихся: | 73 человек | | |
| Свидетельство о государственной регистрации | № | 038999 | от 19.12.2014 |
| ОГРН | 1024600782821 | | |
| ИНН | 4602002570 | | |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности | № | 2686 | от 26.12.2016 |

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 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 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- 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»;
- 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 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- 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»;
- 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».

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

| № п/п | Фамилия Имя Отчество | Занимаемая должность |
|-------|-----------------------------|-----------------------|
| 1 | Серых Юлия Сергеевна | Директор |
| 2 | Чугуев Владимир Геннадьевич | Завхоз |
| 3 | Чугуева Елена Алексеевна | Зам. директора по УВР |

| | | |
|---|-----------------------------|-------------------------------|
| 4 | Ширинян Анна Владиковна | Старший повар |
| 5 | Кочупалова Оксана Ивановна | Повар |
| 6 | Наумова Светлана Валерьевна | Ответственный по охране труда |

6. Профилактические 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 помещений Частота проветривания помещений | Ежедневно | Завхоз, старший повар | 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 | 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 | СП 2.4.3648-20 | Журнал результатов производственного контроля |
| | Условия работы оборудования | По плану техобслуживания | Спец.организация (по необходимости) | СП 2.4.3648-20, план техобслуживания | |
| Входной контроль поступающей продукции и | – наличие документов об оценке соответствия | Каждая поступающая партия | Завхоз | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201 | Журнал учета входного контроля |

| | | | | | |
|---|---|---------------------------|----------------|---|--|
| товаров | (декларация или сертификат); | | | | 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 (возможность контакта с дезинфицирующими средствами и т. д.) | | | | |
| Загрязняющие воздух вещества | Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ | Каждая поступающая партия | Завхоз | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21 | Журнал учета входного контроля товаров и продукции |
| | Контроль работы вентиляции | Ежеквартально | Завхоз | | Журнал результатов производственного контроля |
| Производственный контроль за организацией образовательной воспитательной деятельности | | | | | |
| Режим образовательно | Объем образователь | При составлении и | Зам. директора | СП 2.4.3648- | Расписание занятий |

| | | | | | |
|---|--|---|-----------------------|--|---|
| й деятельности | ной нагрузки обучающихся | пересмотре расписания занятий | по УВР | 20, СанПиН 1.2.3685-21 | (гриф согласования) |
| | | 1 раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УВР | | Классный журнал |
| | | 1 раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УВР | | Классный журнал |
| Ученическая мебель и оборудование | Оценка соответствия ученической мебели росту -возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений) | 2 раза в год (август, январь) | Завхоз | СанПиН 1.2.3685-21 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| | Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | Каждая партия | Завхоз | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | |
| 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 | 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 01.01.2024 года – еженедельно | Завхоз | 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 | СанПиН 3.3686-21 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| | | Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости | Спец. организация | | |

| | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|
| | | Профилактика – ежедневно | Завхоз | | |
| | Дератизация | Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости | Спец. организация | СанПиН 3.3686-21 | |
| Санитарное состояние площадки для сбора отходов | Вывоз ТКО и пищевых отходов | При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно | Завхоз, региональный оператор по обращению с ТКО | СанПиН 2.1.3684-21 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| | Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки | При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней | | | |
| Рабочие растворы дезсредств | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | Ежедневно | Завхоз | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 | Журнал учета расхода дезсредств |
| Внутренняя отделка помещений | Состояние отделки | Ежеквартально | Завхоз | СП 2.4.3648-20 | Журнал визуального производственного контроля |
| Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП | | | | | |
| Закупка и приемка пищевой продукции и сырья | Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья | Каждая партия | Старший повар, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции |
| | Условия доставки продукции | | | | Справка |

| | | | | | |
|---|--|-------------------------------|---|------------------------|--|
| | транспортом | | | | |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья | Сроки и условия хранения пищевой продукции | Ежедневно | Старший повар, ответственный по питанию | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| | Время смены кипяченой воды | Ежедневно 1 раз каждые 3 часа | | | График |
| | Температура и влажность на складе | Ежедневно | | | 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 | Старший повар, ответственный по питанию | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| | Поточность технологических процессов | | 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 |
| | Органолептическая оценка | Каждая партия | Старший повар, ответственный по питанию | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| | Дата и время реализации готовых блюд | Каждая партия | Старший повар, ответственный по | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |

| | | | | | |
|--|--|---|--|---|--|
| | | | питанию | | |
| Обработка посуды и инвентаря | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | Ежедневно | Старший повар, рабочий по столовой | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| | Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции | Ежедневно | Старший повар, рабочий по столовой | 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 | Уполномоченный (ответственный) по охране труда | 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 пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | Ежедневно | Старший повар, ответственный по питанию | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Гигиенический журнал (сотрудники) |
| | Медосмотр | Предварительный – при трудоустройстве ; периодический – ежегодно | Уполномоченный (ответственный) по охране труда | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, | Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения |

| | | | | | |
|--------------------------|------------|--|--|---|---------------------------|
| | | | | Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н | |
| Профилактика заболеваний | Вакцинация | По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям | Уполномоченный (ответственный) по охране труда | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 | Личные медицинские книжки |

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

| Назначение помещений | Вид и показатели исследования | Место/объект исследования (обследования) | Объем (количество, число точек или проб) | Кратность |
|--|--|--|--|-----------------|
| Пищеблок (лабораторные исследования и испытания за безопасность пищевой продукции с применением принципов ХАССП) | 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 | Суточный 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 | 10 смывов | 1 раз в год |
| | Микробиологические исследования смывов | Оборудование, инвентарь в | 5 – 10 смывов | 1 раз в год |

| | | | | |
|-----------|--|---|-----------|---|
| | на наличие возбудителей иерсиниозов | овощехранилища и складах хранения овощей, цехе обработки овощей | | |
| | Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 10 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 | По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год |
| | Исследование параметров микроклимата производственных помещений (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность) | Рабочее место | 2 точки | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды) |
| | Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях | Рабочее место | 2 точки | 1 раз в год в темное время суток |
| | Исследование уровня шума в производственных помещениях | Рабочее место | 2 точки | 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума |
| Учебные и | Оценка параметров | Классы, | Не менее | 2 раза в год (в |

| | | | | |
|------------------|---|---|---|---|
| рабочие кабинеты | микроклимата (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность) | кабинеты, спортивный зал, мастерские | 10% помещений | холодный и теплый периоды) |
| | | Рабочие места (за исключением рабочих мест пищеблока) | 10% рабочих мест (по 2 точки) | 1 раз в год |
| | Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионный состав воздуха) | Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный, библиотека | Не менее 10% помещений | После ремонтных работ, установки новой мебели, покупки книг |
| | | Помещения с оргтехникой, кондиционерами, принудительной вентиляцией | 1 проба | 1 раз в год и при покупке новой оргтехники, ПЭВМ, ремонта |
| | Контроль уровня искусственной освещенности, коэффициент пульсации | Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, музыкальный | Не менее 20% помещений | 1 раз в год, в темное время суток |
| | | | | |
| | Оценка параметров шума | Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские | Не менее 10% помещений, подлежащих оценке | 1 раз в 2 года |
| | Оценка уровней вибрации | Мастерские | Все помещения | 1 раз в 2 года |

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 профессионально- |
|-----------|-----------------------|--|----------------------|----------------------------|
|-----------|-----------------------|--|----------------------|----------------------------|

| | | | | |
|---------------------|----|---|-------------|--------------------------|
| | | | | гигиенической подготовки |
| Педагоги | 19 | 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 | | |
| 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 | Старший повар |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Старший повар |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Старший повар |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Старший повар |
| График смены кипяченой воды (при условии использования) | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Старший повар |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Директор |
| Журнал учета расходования дезинфицирующих средств | Ежедневно | Завхоз |
| Журнал учета проведения генеральной уборки | Ежемесячно | Завхоз |
| Журнал регистрации температуры и влажности в складских помещениях пищеблока | Ежедневно | Старший повар |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Уполномоченный (ответственный) по охране труда |

| | | |
|-----------------|-------------------------------|--------------------------|
| Классный журнал | 1 раз в неделю (выборочно) | Зам. 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 | Сообщить в соответствующую службу | Завхоз |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку | Завхоз |
| Другие аварийные ситуации | Сообщить в соответствующую службу | Директор, завхоз |

Программу разработали:

Завхоз

В.Г. Чугуев

Старший повар

А.В. Ширинян