Утверждена приказом по МБОУ Бошинская СОШ № 56-а от 30.08.2024 г.

**Программа производственного контроля**

**за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических**

**(профилактических) мероприятий**

**Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения**

**«Бошинская средняя общеобразовательная школа»**

Пояснительная записка

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование юридического лица: | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Бошинская средняя общеобразовательная школа»  (МБОУ Бошинская СОШ |
| Ф. И. О. руководителя, телефон: | Котова Елена Михайловна 848 335 9-17-54 |
| Юридический адрес: | 242511 Брянская обл. Карачевский р-он с. Бошино ул.Школьная - 43 |
| Фактический адрес: | 242511 Брянская обл. Карачевский р-он с. Бошино ул.Школьная - 43 |
| Количество работников: | 21 человека |
| Количество обучающихся: | 38 человек |
| Свидетельство о государственной регистрации | № 518 от 16.11.2016 |
| КПП | 324501001 |
| ИНН | 324501001 |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности | № 4200 от 01.09.2016 г |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

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;
* 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 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
* Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-Ф3 «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 | Котова Елена Михайловна | Директор |
| 2 | Шишина Марина Михайловна | Ответственная за питание |
| 3 | Михеева Ирина Ивановна | Советник по воспитанию |

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  Ежедневно | Директор | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 | График проветриваний |
| Влажность воздуха склада пищеблока | Ответственная за питание | Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока |
| Освещенность территории и помещений | Наличие и состояние осветительных приборов | 1 раз в 3 дня | Рабочий по обслуживанию здания | СП 2.4.3648-20 | Журнал визуального производственного контроля |
| Наличие, целостность и тип ламп | еженедельно | Рабочий по обслуживанию здания | СП 2.4.3648-20 | Журнал визуального производственного контроля |
| Шум | Наличие источников шума на территории и в помещениях | Ежемесячно | Рабочий по обслуживанию здания | СП 2.4.3648-20 | Журнал результатов производственного контроля |
| Условия работы оборудования | По плану техобслуживания | Рабочий по обслуживанию здания, 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 | Ответственная за питание | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201 | Журнал учета входного контроля товаров и продукции |
| Условия работы оборудования | По плану техобслуживания | Рабочий по обслуживанию здания, 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 | Ответственная за питание | 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.); |
| Входной контроль поступающей продукции и товаров | Соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. | Каждая поступающая партия | Ответственная за питание | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201 | Журнал учета входного контроля товаров и продукции |
| 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 | Заместитель директора по УВР | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | Расписание занятий (гриф согласования) |
| 1 раз в неделю (выборочно) | Заместитель директора по УВР |
| 1 раз в неделю (выборочно) | Заместитель директора по УВР |
| Ученическая мебель и оборудование | Оценка соответствия  ученической мебели росто-возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений) | 2 раза в год (август, январь) | Рабочий по обслуживанию здания | СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21 | Ученическая мебель и оборудование |
| Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | Каждая партия | Рабочий по обслуживанию здания | 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 | Директор | 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 31.12. 2021 года – еженедельно | Директор | 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 | Директор | СанПиН 3.3686-21 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| Обследование – 2 раза в месяц.  Уничтожение – по необходимости | Спецорганизация |
| Дератизация | Профилактика –ежедневно | Директор | СанПиН 3.3686-21 |  |
| Обследование – ежемесячно.  Уничтожение – весной и осенью, по необходимости | Спецорганизация |
| Санитарное состояние площадки для сбора отходов | Вывоз ТКО и пищевых отходов | При температуре плюс 4 °C и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °C и выше – ежедневно | Дворник, региональный оператор по обращению с ТКО | СанПиН 2.1.3684-21 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| Рабочие растворы дезсредств | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | Ежедневно | Директор | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 | Журнал учета расходования дезсредств |
| Внутренняя отделка помещений | Состояние отделки | Ежеквартально | Рабочий по обслуживанию здания | СП 2.4.3648-20, 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 | Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Закупка и приемка пищевой продукции и сырья |
| Условия доставки продукции транспортом |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья | Сроки и условия хранения пищевой продукции | Ежедневно | Ответственный по питанию | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья |
| Время смены кипяченой воды | Ежедневно 1 раз каждые 3 часа | Журнал учета температуры |
| Температура и влажность на складе | Ежедневно |
| Температура холодильного оборудования |
| Приготовление пищевой продукции | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | Каждый технологический цикл | Ответственный по питанию | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Приготовление пищевой продукции |
| Поточность технологических процессов | Повар |
| Температура готовности блюд | Каждая партия | Отчет |
| Готовые блюда | Суточная проба | Ежедневно от каждой партии | Повар | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Готовые блюда |
|  | Дата и время реализации готовых блюд | Каждая партия | Ответственный по питанию | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |  |
| Обработка посуды и инвентаря | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | Ежедневно | Директор | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Обработка посуды и инвентаря |
| Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции | Ежедневно | Ответственный по питанию | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 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 | Директор | 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 | Директор | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Гигиенический журнал (сотрудники) |
| Профилактика заболеваний | Вакцинация | По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям | Директор | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н | 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:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование 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 | 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 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) | 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 |
|  | Наименование помещения | Показатели исследования | Объект исследования (обследования) | Количество замеров |
|  | 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 |
|  | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Суточный рацион питания | 1 |
|  | Контроль проводимой витаминизации блюд | Третьи блюда | 1 блюдо |
|  | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 10 смывов |
| Помещения для детей и работников | Контроль уровня искусственной освещенности, пульсации | Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный | Не менее 20% помещений | 1 раз в год, в темное время суток |
| Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей | Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские (при наличии ЭСО) | Не менее 20% классов и кабинетов, 100% мастерских | 1 раз в год |
| 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 |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Суточный рацион питания | 1 |

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 | 11 | 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 |  |  |
| Работники пищеблока | 7 | 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 | Ответственный по питанию |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| График смены кипяченой воды | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Ответственный по питанию |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Директор |
| Журнал учета расходования дезсредств | Ежедневно | Директор |
| Ведомость контроля за рационом  питания | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Журнал учета проведения генеральной уборки | Ежемесячно | Директор |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно | Директор |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Директор |
| Классный журнал | 1 раз в неделю (выборочно) | Заместитель 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, печи | Сообщить в соответствующую службу | Ответственный по питанию |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку | Ответственный по питанию |
| Другие аварийные ситуации | Сообщить в соответствующую службу | Ответственный по питанию |

Программу разработали:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Директор МБОУ Бошинская СОШ |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.М. Котова |  |  |
|  |  |  |  |  |