

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ с.Ишлы
 З.С.Зубаирова
Приказ № 168 от 13.10.2013



**Программа производственного контроля
За соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- эпидемиологических
(профилактических) мероприятий
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Средняя
общеобразовательная школа с.Ишлы
(МБОУ СОШ с.Ишлы)**

Пояснительная записка

Наименование юр.лица	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Средняя общеобразовательная школа с.Ишлы
ФИО, руководителя, телефон	Зубаирова Зульфа Сахибьяновна
Юридический адрес:	453471, Республика Башкортостан, Аургазинский район, с.Ишлы, ул.Ленина, 23
Фактический адрес:	453471, Республика Башкортостан, Аургазинский район, с.Ишлы, ул.Ленина, 23
Количество работников:	
Количество обучающихся	127
Свидетельство о гос.регистрации	№ 0000517 от 07.09.2015
ОГРН	1020201255678
ИНН	0205003122
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 0518 от 09.06.2011 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 санитарноэпидемиологическом 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; • предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.
3. 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 санитарноэпидемиологическом 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»;

С

П 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
1	Зубаирова зульфа Сахибьяновна	Директор

2	Шарипов Мунир Миннулович	завхоз
3	Хасанова Светлана Ринатовна	Зам.директора по УВР
4	Мусина Гульсира Ишмурзовна	Зам.директора по ВР
5	Мирсаяпова Мунира Шамсуновна	Ответственная за питание
6	Зубаиров Ирек Фанилович	Преподаватель- организатор ОБЖ

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 помещений	Ежедневно	Завхоз Шарипов М.М.	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 Шарипов М.М.	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 Шарипов М.М.	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	ИП Идрисов	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Завхоз Шарипов М.М.	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.);				
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезинфицирующими средствами и т. д.)				

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 Хасанова С.Р.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Хасанова С.Р.		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Хасанова С.Р.		Классный журнал

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 Шарипов М.М.	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 конца 2021 года – еженедельно	Завхоз Шарипов М.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-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Завхоз Шарипов М.М.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Завхоз Шарипов М.М.	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	ООО «АЛТЫНАЙ»		
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	2 раза в неделю	Завхоз Шарипов М.М., «ЭКО-сити»	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 дезинфекционных средств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Уборщица Абышева Н.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезинфекционных средств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Завхоз Шарипов М.М.	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	Согласно плану контроля	Мирсаяпова М.Ш	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	Согласно плану контроля	Ответственный по питанию Мирсаяпова М.Ш.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Согласно плану контроля	Ответственный по питанию Мирсаяпова М.Ш.		График
	Температура и влажность на складе	Согласно плану контроля	Ответственный по питанию Мирсаяпова М.Ш.		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	Ответственный по питанию Мирсаяпова М.Ш.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Ответственный по питанию Мирсаяпова М.Ш.		Справка
	Температура готовности блюд	Выборочно		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Ответственный по питанию Мирсаяпова М.Ш.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию Мирсаяпова М.Ш.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ	Ежедневно	Ответственный по питанию Мирсаяпова	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал

	дезинфицирующих средств в рабочих растворах		М.Ш.		
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию Мирсаяпова М.Ш.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	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 в	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Директор	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 (при наличии денежных средств)

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 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
Помещения школы			
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
Аэроионный состав воздуха	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией, помещения для детей	По 3 точки	1 раз в год

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	14	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательных	1 раз в год	1 раз в 2 года

		организациях		
		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		
УВП	14	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	
ОП	9	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

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 Мирсаяпова М.М.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию Мирсаяпова М.М.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Ответственный по питанию Мирсаяпова М.М.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Мирсаяпова М.М.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Ответственный по питанию Мирсаяпова М.М.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз Шарипов М.М.
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Завхоз Шарипов М.М.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Мирсаяпова М.М.
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Завхоз Шарипов М.М.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Ответственный по питанию Мирсаяпова М.М.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и	По факту	Директор

гигиенического обучения		
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Хасанова С.Р.

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 Шарипов М.М.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Завхоз Шарипов М.М.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз Шарипов М.М..
		Ответственный по питанию Мирсаяпова М.Ш.
		Директор Зубаирова З.С.