

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА СЕЛА СТАРЫЕ КАЗАНЧИ МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА АСКИНСКИЙ
РАЙОН РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ
с. Старые Казанчи
М.А.Нуриахметов
«31» 08 2024 года



Программа
производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

Пояснительная записка

Наименование юридического лица: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с. Старые Казанчи (МБОУ СОШ с.Старые Казанчи)

Ф. И. О. руководителя, телефон: Нуриахметов Мансур Альфрисович, (34771) 2-41-47

Юридический адрес: 452887, РБ, Аскинский район,
с. Старые Казанчи, ул. Школьная, 10

Фактический адрес: 452887, РБ, Аскинский район,
с. Старые Казанчи, ул. Школьная, 10

Количество работников: 32 человек

Количество обучающихся: 94 человек

Свидетельство о государственной регистрации № 51777598554193 от 27.03.2008

ОГРН 1020200940638

ИНН 0204002944

Лицензия на осуществление образовательной деятельности № 2230 от 10.10.2010

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:

- 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 30.03.1999 № 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 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	Приказ о назначении
1	Нуриахметов Мансур Альфрисович	Директор	№ 18-Л от 19.08.2021
2	Нуриахметов Булат Альфрисович	Зам. директора по УР	№ 10 от 20.08.2021
3	Гарифуллина Альфия Рифовна	Секретарь	№ 15 от 11.09.2018
4	Назмиева Файруза Махмудовна	Ответственный по питанию	№ 109 от 31.08.2024
5	Галиева Фируза Зуфаровна	Уборщик служебных помещений	№ 12 от 08.09.2021

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	Уборщик служебных помещений Галиева Ф.З.	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	Влажность воздуха склада пищеблока	1 раз в 3 дня	Уборщик служебных помещений Галиева Ф.З.	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие и состояние осветительных приборов				
Шум	Наличие, целостность и тип ламп	Ежемесячно	Уборщик служебных помещений Галиева Ф.З..	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Наличие источников шума на территории и в помещениях				
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий Гаязов Л.А. спецорганизация (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
		Каждая поступающая	Уборщик служебных помещений Галиева Ф.З.	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля

Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	партия			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 веществ, возможность контакта с дезинфекантами 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	Заместитель директора по УР Нуриахметов Б.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Заместитель директора по УР Нуриахметов Б.А.		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Заместитель директора по УР Нуриахметов Б.А.		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	Уборщик служебных помещений Галиева Ф.З.	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 –	Уборщик служебных помещений Галиева Ф.З.	СП 2.4.3648-20, СанПиН	Журнал учета проведения

		Ежедневно		СП 3.1/2.4.3598-20	Генеральная уборка
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Уборщик служебных помещений Галиева Ф.З.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.347 2-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц.	Спецорганизация		
	Уничтожение – по необходимости				
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Уборщик служебных помещений Галиева Ф.З.	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	
Обследование – ежемесячно.		Спецорганизация			
	Уничтожение – весной и осенью, по необходимости				
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	2 раза в неделю	Уборщик служебных помещений Галиева Ф.З., региональный оператор по обращению с ТКО	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 дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Уборщик служебных помещений Галиева Ф.З.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезинфекции
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий Гаязов	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	Ответственный по питанию Назмиева Ф.М., ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» Нурмухаметов К.М.	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 Назмиева Ф.М.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Ответственный по питанию Назмиева Ф.М.		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Ответственный по питанию Назмиева Ф.М.		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	Ответственный по питанию Назмиева Ф.М.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Повар Халимова Л.Р.		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар Халимова Л.Р.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых	Каждая партия	Ответственный по	СанПиН	Журнал

	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медицинский инспектор Фазыльянова Г.С.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию Назмиева Ф.М.	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	Секретарь Гарифуллина А.Р.	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 пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медицинский инспектор Фазыльянова Г.С.	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 переносчиков	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 и внепланово (после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования)
Аэроионный состав воздуха	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией, помещения для детей	По 3 точки	1 раз в год и внепланово (при закупке новой мебели, книг и других товаров; после ремонтных работ)

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	17	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		
Заместитель директора по АХЧ	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Делопроизводитель	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
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 Назмиева Ф.М.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию Назмиева Ф.М.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Ответственный по питанию Назмиева Ф.М.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Назмиева Ф.М.
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию Назмиева Ф.М.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Нуриахметов М.А.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Ответственный по питанию Назмиева Ф.М.
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Ответственный по питанию Назмиева Ф.М.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Назмиева Ф.М.
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Уборщик служебных помещений Галиева Ф.З.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медицинский инспектор Фазыльянова Г.С.
Ведомость контроля своевременности прохождения дежурств и гигиенического обучения	По факту	Секретарь Гарифуллина А.Р.
Назначенный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Заместитель директора по УР Нуриахметов Б.А.

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 Назмиева Ф.М.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Ответственный по питанию Назмиева Ф.М.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Ответственный по питанию Назмиева Ф.М.
		Ответственный по питанию Назмиева Ф.М.
		Директор Нуриахметов М.А.

Программу разработали:

Ответственный по питанию



Назмиева Ф.М.

Согласовано:

Секретарь



Гарифуллина А.Р.