

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Центр образования с. Старые Туймазы» муниципального района
Туймазинский район Республики Башкортостан
(МАОУ ЦО с. Старые Туймазы)

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ ЦО с. Старые Туймазы

Р. М. Хайдаров

1 марта 2021 года

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Центр
образования с. Старые Туймазы»**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Центр образования с. Старые Туймазы» (МАОУ ЦО с. Старые Туймазы)		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Хайдаров Роберт Мунависович, (34782) 33430		
Юридический адрес:	452775, Республика Башкортостан, Туймазинский район, с. Старые Туймазы, ул. Гаражная, 2А, офис 1		
Фактический адрес:	452775, Республика Башкортостан, Туймазинский район, с. Старые Туймазы, ул. Гаражная, 2А, офис 1		
Количество работников:	59		
Количество обучающихся:	203		
ОГРН	1020202214471		
ИНН	0269014923		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№	5476	от 25.11.2020

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
1	Хайдаров Роберт Мунависович	Директор
2	Насибуллина Дария Фарвазовна	Заведующий хозяйственной частью
3	Хузиахметова Зульфия Фанилевна	Зам. директора по ВР
4	Акберова Регина Айратовна	Делопроизводитель
5	Акбаров Фаат Нигматуллович	Рабочий по ремонту и обслуживанию зданий и сооружений
6	Фазлыева Далира Шайхразиевна	Старшая медсестра
7	Валиахметова Регина Рузиловна	Шеф-повар

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определя емые показател и	Периодичес ность контроля	Лица, проводя щие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистра ции) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклим	Температу	Еженедельно	Насибуллина	СП 2.4.3648-20,	График

ат	ра воздуха помещени й		Д.Ф.	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, СанПиН 1.2.3685-21	проветрив аний
	Частота проветрив ания помещени й				Журнал учета температу ры и влажность и на складе пищеблок а
Освещеннос ть территории и помещений	Влажность воздуха склада пищеблока	1 раз в 6 мес.	Валиахметова Р.Р.		
	Наличие и состояние осветитель ных приборов				
Шум	Наличие, целостнос ть и тип ламп	Ежемесячно	Насибуллина Д.Ф.	СП 2.4.3648-20	Журнал визуально го производс твенного контроля
	Наличие источнико в шума на территори и в помещени ях				
Входной контроль поступающе й продукции и товаров	Условия работы оборудова ния	По плану техобслужи вания	Рабочий по обслуживанию здания Акбаров Ф.Н.	СП 2.4.3648-20, план техобслужи вания	Журнал результат ов производс твенного контроля
	Наличие документо в об оценке соответств ия (деклараци я или сертифика т);				
Входной контроль поступающе й продукции и товаров	Каждая поступающая партия	Валиахметова Р.Р.	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201		Журнал учета входного контроля товаров и продукци и
	соответств ие				

	упаковки и маркировки и 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 дезинфектантами 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 Галиева З.И.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Галиева З.И.		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Галиева З.И.		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	Насибуллина Д.Ф.	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	Насибуллина Д.Ф.	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	Насибуллина Д.Ф.	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	Насибуллина Д.Ф.	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация		
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	2 раза в неделю	Насибуллина Д.Ф., 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 дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих	Ежедневно	Насибуллина Д.Ф.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расхода дезинфицирующих средств

	средств				
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания Акбаров Ф.Н.	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	Валиахметова Р.Р., ООО «Школьное питание»	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	Валиахметова Р.Р., шеф-повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Валиахметова Р.Р., шеф-повар		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Валиахметова Р.Р., шеф-повар		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования			Журнал учета температуры	
Приготовле	Соблюден	Каждый	Валиахметова	СанПиН	Отчет

ние пищевой продукции	ие технологии и приготовл ения блюд по технологи ческим документа м	технологичес кий цикл	Р.Р., шеф-повар	2.3/2.4.3590-20	
	Поточност ь технологи ческих процессов		Валиахметова Р.Р., шеф-повар		Справка
	Температу ра готовност и блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Валиахметова Р.Р., шеф-повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомост ь
	Дата и время реализаци и готовых блюд	Каждая партия	Валиахметова Р.Р., шеф-повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержан ие действую щих веществ дезинфици рующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Мухамадеева Ф., подсобный рабочий	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Мухамадеева Ф., подсобный рабочий	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническ ая подготовка работников	Прохожде ние работнико м гигиениче ской аттестации	Для работников п ищеблока – ежегодно. Для остальных	ООО «Школьное питание» Акберова Р.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинс кие книжки. Ведомост ь

		категорий работников – 1 раз в 2 года			контроля своевре- ности прохожде- ния медосмот- ров и гигиениче- ского обучения
Состояние работников пищеблока	Количество работников в с инфекцио- нными заболеван- иями, поврежден- иями кожных покровов	Ежедневно	Медработник Фазлыева Д.Ш.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенич- еский журнал (сотрудни- ки)

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	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5–10 смывов	1 раз в год

микрофлоры (БГКП)			
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 и внепланово (после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования)
Аэроионный состав воздуха	Помещения с оргтехниккой и кондиционерами, принудительной вентиляцией, помещения для детей	По 3 точки	1 раз в год и внепланово (при покупке 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	30	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		
		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	6	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	Валиахметова Р.Р., шеф-повар.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Валиахметова Р.Р., шеф-повар.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник Фазлыева Д.Ш.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Хайдаров Р.М.

Журнал аварийных ситуаций	По факту	Насибуллина Д.Ф.
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Насибуллина Д.Ф.
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Насибуллина Д.Ф.
Контроль своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Акберова Р.А.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Галиева З.И.

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	Насибуллина Д.Ф.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Насибуллина Д.Ф.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Насибуллина Д.Ф.
		Директор Хайдаров Р.М.

Пронумеровано и прошнуровано

7 (семи) листов

Директор *Р. М. Хайдаров* Р. М. Хайдаров

