

**ПРОГРАММА**  
**производственного контроля**  
**за соблюдением требований санитарных правил и выполнением**  
**санитарно-противоэпидемических**  
**(профилактических) мероприятий**  
**в МКОУ «Селищенская ОШ»**

<b>Наименование организации</b>	<b>Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Селищенская основная школа имени В.М.Крылова»</b>
<b>Руководитель:</b>	<b>Арличенкова Людмила Валентиновна</b>
<b>Юридический адрес:</b>	<b>215240 Смоленская область, Новодугинский район, д. Селище, д.45</b>
<b>Телефон</b>	<b>8 (48138) 2-18-34</b>

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (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 образование, основное общее образование

4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 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 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- 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;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- 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»;

- СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство, по гигиенической оценке, факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;
- СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;
- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы
- приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Арличенкова Людмила Валентиновна	И.о.директора	Приказ № 35 от 22.04.2021 г. По МКОУ «Селищенская ОШ»

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация
<b>Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ</b>				
Микроклимат	Температура воздуха	Ежедневно	Арличенкова Л.В.	СП 2.4.3648-20
	График проветривания			СанПиН 2.3/2.4.359 0-20
<b>Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания</b>				
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Арличенкова Л.В.	СП 2.4.3648-20
		Один раз в неделю (выборочно)	Арличенкова Л.В.	
		Один раз в неделю (выборочно)	Арличенкова Л.В.	
Гигиеническая оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка	Гигиеническая оценка соответствия	2 раз в год, сентябрь, май	Арличенкова Л.В.	СП 2.4.3648-20
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Маркировка мебели	Постоянно	Арличенкова Л.В.	СП 2.4.3648-20
Продолжительность прогулок	Продолжительность прогулок	Постоянно	Арличенкова Л.В.	СП 2.4.3648-20
<b>Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории,</b>				

<b>помещений и оборудования</b>				
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция	Ежедневно	Арличенкова Л.В.	СП 2.4.3648-20
	Дезинсекция			СанПиН 3.5.2.3472-17
	Дератизация			СП 3.5.3.3223-14
Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество средств	Ежедневно	Арличенкова Л.В.	СП 2.4.3648-20
Дезинфицирующие средства и рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Арличенкова Л.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14
<b>Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>				
Качество поступающей пищевой продукции и сырья	Партия поступивших продуктов и продовольственного сырья	По необходимости	Арличенкова Л.В. ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20
Условия хранения пищевой продукции и сырья	Вся пищевая продукция	Ежедневно	Арличенкова Л.В.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи	Ежедневно	Арличенкова Л.В.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20
Соответствие рациона питания обучающихся меню	Ежедневное меню, двухнедельное меню	Один раз в месяц	Арличенкова Л.В.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20

Готовящаяся пищевая продукция	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл производства	Арличенкова Л.В.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20
Суточная проба	Партия приготовленной пищевой продукции	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20
Дезинфекционные средства для мытья посуды	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Арличенкова Л.В.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20
<b>Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников</b>				
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией детского питания – <i>ежегодно</i> Для остальных категорий работников – <i>один раз в два года</i>	Арличенкова Л.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Арличенкова Л.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20

## 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
<b>Помещения пищеблока</b>			
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз 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
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений (выборочно)	1 проба	1 раз в год

<b>Помещения</b>			
Микроклимат	Температура воздуха	по 1 точке	1 раз в год
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещенность	2 помещения (выборочно)	по 5 точек в каждом	1 раз в год в темное время суток

**б) 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
Учителя	2	Работы в образовательных учреждениях всех типов и видов (п.18 приложения №2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.)	1 раз в год	1 раз в 2 года
Директор	1	Работы в образовательных учреждениях всех типов и видов (п.18 приложения №2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.) Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала	1 раз в год	Ежегодно
Повар	1	Работы в образовательных учреждениях всех типов и видов (п.18 приложения №2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.) (п.15,20 приложения №2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.)	1 раз в год	Ежегодно
Рабочая по	1	Работы в образовательных	1 раз в год	1 раз в 2 года



обслуживанию зданий		учреждениях всех типов и видов (п.18,20 приложения №2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.)		
Рабочий	1	Работы в образовательных учреждениях всех типов и видов (п.18,20 приложения №2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.)	1 раз в год	1 раз в 2 года
Сторож	1	Работы в образовательных учреждениях всех типов и видов (п.18, 20 приложения №2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.)	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**

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственное лицо</b>
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию Арличенкова Л.В.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Арличенкова Л.В.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Арличенкова Л.В.
График смены кипяченой воды	Ежедневно	Арличенкова Л.В.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Арличенкова Л.В.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Арличенкова Л.В..

**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**

<b>Перечень возможных аварийных ситуаций</b>	<b>Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию</b>	<b>Ответственное должностное лицо</b>
Пожар	Сообщить в пожарную службу,	Первый

	вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Арличенкова Л.В.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Арличенкова Л.В.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Арличенкова Л.В.