



# Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения

## Пояснительная записка:

Наименование юридического лица:

## Муниципальное общеобразовательное учреждение Манкечурская средняя общеобразовательная школа

Ф. И. О. руководителя, телефон:

Репина Инна Иннокентьевна, 89242766454

### Юридический адрес:

674634, Забайкальский край, Александрово-Заводский  
р-н, с. Манкечур, ул. Центральная, 6

### Фактический адрес:

674634, Забайкальский край, Александрово-Заводский  
р-н, с. Манкечур, ул. Центральная, 6

Количество работников:

41 человек

Количество обучающихся:

63 человек

1. Настоящая Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм 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»
  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;
  4. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность
-------	----------------------	----------------------

1	Репина Инна Иннокентьевна	директор
2	Елгина Елена Ивановна	заведующий хозяйством
3	Суслина Ирина Дуфаровна	заместитель директора по УВР
4	Жан-Дун-Чан Надежда Валерьевна	заместитель директора по ВР

5. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
<b>Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ</b>					
Микроклимат	Температура воздуха График проветривания	Ежедневно	Зав.хозяйством Елгина Е.И.	СП 2.4.3648-20	Журнал регистрации температуры
<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	Зам. директора по УВР Суслина И.Д.	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Суслина И.Д.		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Суслина И.Д.		Классный журнал
<b>Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования</b>					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	Елгина Е.И.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Чек-лист проведения мероприятий по уборке.
			Елгина Е.И.		
			Елгина Е.И.		
Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	Елгина Е.И.	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств

**Производственный контроль организации питания.**

**Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления**

Качество поступающей пищевой продукции и сырья	Партия поступивших продуктов и продовольственного сырья	По необходимости	Елгина Е.И.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве продукции
Условия хранения пищевой продукции и сырья	Вся пищевая продукция	Ежедневно	Елгина Е.И.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	отчет
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи	Ежедневно	Елгина Е.И.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость контроля за рационом питания
Соответствие рациона питания обучающихся двухнедельному меню	Ежедневное меню, десятидневное меню	Один раз в месяц	Елгина Е.И.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол/акт проверки
Готовящаяся пищевая продукция	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл производства	Елгина Е.И.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	отчет
Суточная проба	Партия приготовленной пищевой продукции	Ежедневно от каждой партии	Повар Редкозубова П.Л. Конькова Т.И., Барабанщикова С.И.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость

**Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников**

Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с производством детского питания, работа с дошкольниками – ежегодно. Для остальных категорий работников – один раз в два года	Репина ИИ	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 с инфекционным и заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Елгина Е.И.	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
<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 - 3 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	Третий 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, сырье 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, докоточном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год

**Помещения школы**

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
Шум	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	по 1 точке	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

**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 профессионально-гигиенической подготовки
Педагоги	15	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		
Заведующий хозяйством	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	4	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	Елгина Е.И.

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Елгина Е.И.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Елгина Е.И.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Елгина Е.И.
График смены кипяченой воды	Ежедневно	Елгина Е.И.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Репина ИИ
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством Елгина Е.И.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством Елгина Е.И.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Заведующий хозяйством Елгина Е.И.
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Заведующий хозяйством Елгина Е.И.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Заведующий хозяйством Елгина Е.И.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Директор Репина ИИ
Электронный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Жан-Дун-Чан НВ
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заведующий хозяйством Елгина Е.И.

**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	Заведующий хозяйством Директор
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заведующий хозяйством Директор