

**Ответственные за организацию и проведение мероприятий программы  
производственного контроля**

№ п/п	ФИО, должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
1	Директор	-общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных требований, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью
2	Исаев Ш.И., завхоз	<ul style="list-style-type: none"> <li>-контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ</li> <li>-техническое состояние территории, здания, помещений</li> <li>-контроль за состоянием оборудования, сан.тех. приборов, освещения, водоснабжения, канализации, отопления</li> <li>-контроль за проведением микробиологических анализов воды, вентиляции, воздушно-теплого режима, освещения</li> <li>- контроль за прохождением работниками медицинских осмотров и наличием у них личных медицинских книжек;</li> <li>--контроль за вывозом мусора</li> <li>-контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ;</li> <li>-техническое состояние территории, здания, помещений</li> <li>-контроль за состоянием оборудования, сан.тех. приборов, освещения, водоснабжения, канализации, отопления</li> <li>-контроль за проведением микробиологических анализов воды, вентиляции, воздушно-теплого режима, освещения</li> <li>-проведение текущих и генеральных уборок в помещениях образовательной организации</li> <li>--бракераж поступающего сырья и пищевых продуктов.</li> </ul>
3	Исаева П.А., заместитель директора по ВР	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ответственный по питанию</li> <li>-контроль за соблюдением режима питания</li> <li>-контроль за состоянием охраны жизни и здоровья детей</li> <li>-контроль за технологическим приготовлением пищи, закладкой продуктов, выходом блюд, калорийностью</li> <li>-бракераж готовой пищевой продукции</li> </ul>
4	Чупанова С.А., повар	<ul style="list-style-type: none"> <li>-контроль за организацией питания обучающихся</li> <li>-контроль за технологическим приготовлением пищи, закладкой продуктов, выходом блюд, калорийностью</li> </ul>
5	медицинский работник (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> <li>-медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья обучающихся</li> <li>-контроль за состоянием здоровья работников, участвующих в раздаче пищи</li> <li>-контроль за соблюдением карантинных мероприятий</li> <li>-контроль за организацией питания</li> <li>-контроль за состоянием здоровья обучающихся</li> <li>-контроль за санэпид режимом пищеблока</li> </ul>



УТВЕРЖДАЮ

Директор Э.А. Исаева Э.А. Исаева

Приказ №49/2 от 01.09.2022 г

# **ПРОГРАММА**

**производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и  
выполнением санитарно-  
противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий  
МКОУ «Тандовская СОШ»**

## Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	<i>Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Тандовская средняя общеобразовательная школа»</i>		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	<i>Исаева Эльмира Ахмедгаджиевна, 8988 206-56-99</i>		
Юридический адрес:	<i>368985, Ботлихский район, с. Тандо, ул. Центральная. д. 16</i>		
Фактический адрес:	<i>368985, Ботлихский район, с. Тандо, ул. Центральная. д. 16</i>		
Количество работников:	<i>32 человека</i>		
Количество обучающихся:	<i>72 человека</i>		
Свидетельство о государственной регистрации	<i>№</i>	<i>05-АА №464348</i>	<i>от 28.11.2011 г</i>
ОГРН	<i>1020500683763</i>		
ИНН	<i>0506006247</i>		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	<i>№</i>	<i>05Л101 №0004269</i>	<i>от 10.11.2020</i>

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:**

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;

### **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 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 02.01.2000 № 29-ФЗ** «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- **СП 1.1.1058-01** «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- **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»;
- 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 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- 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»;
- 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»;

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность
1	Исаева Эльмира Ахмедгаджиевна	директор
2	Исаев Шамиль Исаевич	заведующий хозяйством
3	Исаева Патимат Ахмедгаджиевна	заместитель директора воспитательной работе
4	Чупанова Салихат Алибеговна	Повар
5	Медицинский работник	медицинский работник (по согласованию)

## 2. 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 помещений Частота проветривания помещений	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	график проветриваний
	Относительная влажность воздуха	1 раз в год	заведующий хозяйством	СП 2.2.3670-20	протокол лабораторных исследований  журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
	Влажность воздуха склада пищеблока	Ежедневно	заведующий хозяйством	СанПиН 2.2.4.548-96	журнал определения влажности воздуха
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня		СП 2.4.3648-20	

	Наличие, целостность и тип ламп		заведующий хозяйством		журнал визуального производственного контроля
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20	журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования пищеблока	По графику технического обслуживания в соответствии с договором	заведующий хозяйством Подрядная организация		
Блокпост	Исследование мощности амбиентного эквивалента дозы гамма-излучения в общественных зданиях	1 раз в 5 лет	заведующий хозяйством	СанПиН 2.6.1.2800-10	журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	журнал пищевых продуктов и производственного сырья
	– 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 дезсредствами и т. д.)				
<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	СП 2.4.3648-20,	расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР	СанПиН 1.2.3685-21	классный журнал
Учебная мебель	Соответствие росту и возрасту обучающихся, расстановка мебели	2 раза в год (сентябрь, январь)	Заместители директора УВР. ВР	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21	журнал результатов производственного контроля
Мебель в обеденном зале	Отсутствие дефектов и повреждений на покрытии, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.	1 раз в неделю	заведующий хозяйством	СанПиН 1.2.3685-21	журнал результатов производственного контроля
<b>Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования</b>					
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	график текущей уборки помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до конца 2022 года – еженедельно	заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20,	журнал учета проведения генеральной уборки

				СП 3.1/2.4.3598-20	
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Противоклещевая обработка – в теплый период не менее 3 раз	заведующий хозяйством	СанПиН 3.3686-21	акт энтомологического обследования
		Обследование – ежемесячно Уничтожение – по необходимости	Обслуживающая организация		акт оказанных услуг (выполненных работ)
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	заведующий хозяйством	СанПиН 3.3686-21	акт оказанных услуг (выполненных работ)
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Обслуживающая организация		
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	3 раза в неделю	заведующий хозяйством	СанПиН 2.1.3684-21	акт оказанных услуг (выполненных работ)
	Очистка хозяйственной площадки				
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	заведующий хозяйством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	журнал



					разведения дезинфицирующих средств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	2 раза в год (весной и осенью)	заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, план-график технического обслуживания	журнал визуального производственного контроля
<b>Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>					
Приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	заведующий хозяйством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	журнал пищевых продуктов и производственного сырья
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Повар		журнал определения влажности воздуха
	Температура холодильного оборудования				журнал учета температурного режима холодильного оборудования
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	технологические карты

	Поточность технологических процессов		Повар		технологические карты
	Температура готовности блюд	Каждая партия			журнал бракеража готовой пищевой продукции
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	журнал бракеража готовой пищевой продукции
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию Повар Медицинский работник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	журнал бракеража готовой пищевой продукции
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медицинский работник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	журнал[U1] разведения дезинфицирующих средств
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	журнал уборки помещений пищеблока с применением дезинфицирующих средств
Исследования воды	Микробиологические исследования	1 раз в квартал и внепланово после ремонта систем водоочистки	заведующий хозяйством	СанПиН 1.2.3685-21	журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
<b>Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников</b>					

Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно.  Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Специалист по охране труда	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки.
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медицинский работник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)
	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Медработник, Специалист по охране труда	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Медработник, Специалист по охране труда	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н	Личные медицинские книжки

### 3. 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	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 воды после системы доочистки воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Вода из разводящей сети системы доочистки в пищеварочный котел	1 проба	1 раз в квартал
<b>Помещения школы</b>			
Микроклимат	Учебные кабинеты и рабочие места	по 2 точки	1 раз в год
Уровень освещенности	2 помещения (выборочно)	по 5 точек в каждом	1 раз в год в темное время суток

Уровень шума	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (пищеблок).	по 3 точки	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования
--------------	--	------------	---

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: *кефир, сметана, молоко.*

в) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

Профессия	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность гигиенич. подготовки
Педагоги	Работы в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	Работа в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Иные сотрудники	Работы в образовательной организации	1 раз в год	ежегодно
Работники пищеблока	Работы в образовательной организации	1 раз в год	ежегодно

г) Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

№ п/п	Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
1	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Повар
2	Журнал учета температуры и влажности складских помещениях	Ежедневно	Повар
3	Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля	По факту	Завхоз

4	Журнал пищевых продуктов и производственного сырья [U2]	Каждая поступающая партия	Повар
5	Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Завхоз
6	Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно, до конца 2022 года – еженедельно	заведующий хозяйством.
7	Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Заведующий хозяйством
8	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Каждая партия	Бракеражная комиссия
9	Гигиенический журнал (сотрудники пищеблока)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Повар Медицинский работник
10	Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Бракеражная комиссия
11	Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
12	Журнал визуального производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством
13	Журнал результатов производственного контроля	По факту	Ответственный по питанию Повар Медицинский работник
14	Журнал уборки помещений пищеблока с применением дезинфицирующих средств	По факту	Повар

**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, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший

Перебои в подаче электроэнергии, в работесистем водоснабжения, канализации, отопления	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством
Нарушение изоляции, обрывэлектропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заведующий хозяйством
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством
		Зам. директора по ВР
		Директор