



УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ Хмелевская ООШ

Смирнова Т.Б.

09 января 2025 г.

**Программа
производственного контроля за соблюдением санитарных правил
и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
Муниципального общеобразовательного учреждения
Хмелевской основной общеобразовательной школы
Поназыревского муниципального округа Костромской области**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное общеобразовательное учреждение Хмелевская ООШ
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Смирнова Татьяна Борисовна, (849448) 2-72-75
Юридический адрес:	157582, Поназыревский р-н, с. Хмелёвка, ул. Строительная, д. 1
Фактический адрес:	157582, Поназыревский р-н, с. Хмелёвка, ул. Строительная, д. 1
Количество работников:	26 человек
Количество обучающихся:	29 человек
Количество воспитанников дошкольной группы:	8 человек
ОГРН	1024402035393
ИНН	4424001559
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ IO35-01226-44/00221956 от 19.07.2017 г.

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 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, основное общее образование;
 - дошкольное 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 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- СП 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;
- 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 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;
- СанПиН 2.2.0.555-96. 2.2. Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы;
- 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
- ГН 2.2.5.3532-18 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- 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	Смирнова Татьяна Борисовна	Директор	№66 от 06.09.2019
2	Подшивалова Инна Вадимовна	Зам. директора	№595 от 01.09.2023
3	Борисова Екатерина Александровна	Зав. Столовой (ответственный по питанию)	№122 от 02.09.2024
4	Борисов Александр Николаевич	Рабочий по комплексному обслуживанию и текущему ремонту здания	№314 от 01.08.2019

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 График проветривания	Ежедневно	Зам. директора по УВР Подшивалова И.В.	СП 2.4.3648-20	Журнал регистрации температуры и влажности
...					
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 Подшивалова И.В.	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора Подшивалова И.В.		Классный журнал
		Один раз в месяц (выборочно)	Зам. директора Подшивалова И.В.		Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	Зам. директора Подшивалова И.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Чек-лист проведения мероприятий по уборке.
Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	Директор Смирнова Т.Б.	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	Зав.столовой Борисова Е.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Условия хранения пищевой продукции и сырья	Вся пищевая продукция	Ежедневно	Зав.столовой Борисова Е.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Отчет
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи	Ежедневно	Зав.столовой Борисова Е.А.	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	Зав.столовой Борисова Е.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Протокол/акт проверки
Готовящаяся пищевая продукция	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл производства	Зав.столовой Борисова Е.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Отчет
Суточная проба	Партия приготовленной пищевой продукции	Ежедневно от каждой партии	Повар Чернпова В.Л.	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, хранением, транспортировкой и реализацией мяско-молочной, детского питания, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года	Директор Смирнова Т.Б.	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 инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Зав.столовой Борисова Е.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Гигиенический журнал (сотрудники)

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	1 блюдо 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	1 раз в год в зимне-весенний период
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5	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; зонах: овощной, холодной, горячей, доготовочной (выборочно)	1 микробиология 1 санхим	1 раз в год
Помещения школы			
Микроклимат	Температура воздуха	по 1 точке	1 раз в год
	Относительная влажность		
Освещенность	1 рабочее место, 1 помещение	1 замер на рабочем месте	1 раз в год в темное время суток (осень, зима)

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

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

Профессия	Кол-во работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
Педагоги	10	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		
Рабочий по комплексному обслуживанию и текущему ремонту здания	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		Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в год
Водитель школьного автобуса	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в 2 года	1 раз в 2 года
Сторожа	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Уборщик служебных помещений	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Младший воспитатель	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в год

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
<u>Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании</u>	Ежедневно	Зав.столовой Борисова Е.А.
<u>Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях</u>	Ежедневно	Зав.столовой Борисова Е.А.
<u>Гигиенический журнал (сотрудники)</u>	Ежедневно	Зав.столовой Борисова Е.А.
<u>Ведомость контроля за рационом питания</u>	Ежедневно	Зав.столовой Борисова Е.А.
<u>График смены кипячёной воды</u>	Ежедневно	Зав.столовой Борисова Е.А.
Рабочий лист ХАССП	По графику	Член группы ХАССП
Отчеты группы ХАССП	По графику	Председатель группы ХАССП
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Смирнова Т.Б.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Рабочий по комплексному обслуживанию и текущему ремонту здания Борисов А.Н.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Директор школы
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Зав.столовой Борисова Е.А.
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Начальник по безопасности и АХР Мельникова Е.А.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Директор школы Смирнова Т.Б.

Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Подшивалова И.В.
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Рабочий по комплексному обслуживанию и текущему ремонту здания Борисов А.Н.

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	Электромонтёр Шишмаков С.А., рабочий по комплексному обслуживанию и текущему ремонту здания Борисов А.Н.,
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Электромонтёр Шишмаков С.А., рабочий по комплексному обслуживанию и текущему ремонту здания Борисов А.Н.,
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Рабочий по комплексному обслуживанию и текущему ремонту здания Борисов А.Н.
		Зав.столовой Борисова Е.А.
		Директор Смирнова Т.Б.

Программу разработали:

Зам.директора



Подшивалова И.В.

Заведующий столовой

Борисова Е.А.

Рабочий по комплексному
обслуживанию и текущему ремонту
здания

Борисов А.Н.

Директор школы



Согласовано:

Смирнова Т.Б.