

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Ненецкого автономного округа «Средняя школа имени А.А.Калинина с. Нижняя Пёша»



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБОУ НАО  
«СШ им. А. А. Калинина  
с. Нижняя Пёша»  
М. С. Голубина  
11 января 2021 г.

**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий**

**Пояснительная записка**

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 существующих изменений 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 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 56337-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнении 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. Производство 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 2.2.4.548-96. 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	Голубина Марина Семеновна	Директор	№ 221/лр от 30.09.2013
2	Никонова Римма Вячеславовна	Зам. директора по АХЧ	№ 48/4 от 01.09.2006
3	Семьяшкина Виктория Семеновна	Зам. директора по УВР	№ 6 от 20.01.2009
4	Семьяшкина Александра Витальевна	Отвественный по питанию	№ 362 от 02.09.2019

**6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля**

<b>Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ</b>					
Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Микроклимат	Температура воздуха График проветривания	Ежедневно	Учитель, ведущий урок	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал регистрации температуры и влажности
...					
<b>Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методами обучения и воспитания</b>					
Режим образовательной	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и просмотре	Зам. директора по УВР Семьяшкина В.С.	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласован)

деятельность и		расписания занятий	Зам. директора по УВР Семьяшкина В.С.		Классный журнал
		Один раз в четверть			

**Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования**

Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Никонова Р.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	
Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Никонова Р.В.	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Рабочие растворы дезинфицирующих средств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Никонова Р.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Журнал расхода дезинфицирующих средств
...					

**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 продовольственных сырьев	Каждая партия	Повар Ванюта М.А., ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» Семьяшкина А.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции	Справка
	Условия доставки продукции транспортом					Справка
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно			Отчет	Отчет
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Ответственный по питанию Семьяшкина А.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал учета температуры и относительной влажности	Журнал учета температуры
	Температура холодильного оборудования					
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Повар Ванюта М.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет	Отчет
	Полнота технологических процессов					Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия	Повар Ванюта М.А.			Отчет

Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар Ванюта М.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию Семьяшкина А.В	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник Маркова С.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию Семьяшкина А.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
...					
<b>Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников</b>					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работников гигиенической аттестации	Для работников, пищеблока, – ежегодно	Медработник Маркова С.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
		Для остальной категории работников – один раз в два года		СанПиН 2.3/2.4.3590-20	

Состояние работников с инфекционными заболеваниями, поврежденными кожных покровов	Ежедневно	Медработник Маркова С.А.	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	2 раза в год
Капторийность, 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 церсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, чехе 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
<b>Помещения школы</b>					
Микроклимат	Температура воздуха		по 1 точке	2 раза 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		по 1 точке	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем	вентиляции, ремонта оборудования
	вентиляции				
...					
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 профессио-нально-	



		Работы в образовательных организациях		гигиенической подготовки
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	1 раз в год	1 раз в 2 года
Педагоги	41	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Директор	1	Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слезением за экраном видеотерминала	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заместитель директора по АХЧ	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	4	Подъем и перемещение груза вручную Работа, связанная с мышечным напряжением 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	Ответственный по питанию Семьяшкина А. В.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию Семьяшкина А. В.

Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник Маркова С.А.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник Маркова С.А.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Голубина М.С.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХЧ Никонова Р.В.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Никонова Р.В.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питание Семьяшкина А.В.
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Никонова Р.В.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник Маркова С.А.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник Маркова С.А.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Семьяшкина В.С.

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	Первый обнаруживший

Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник Маркова С.А.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник Маркова С.А.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Голубина М.С.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХЧ Никонова Р.В.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Никонова Р.В.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Семьяшкина А.В.
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Никонова Р.В.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник Маркова С.А.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник Маркова С.А.
Красный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Семьяшкина В.С.

Программу разработали:

Заместитель директора по АХЧ

Никонова

Никонова Р.В.

Ответственный по питанию

Семьяшкина

Семьяшкина А.В.