Приложение №1

|  |  |
| --- | --- |
|  | УТВЕРЖДЕНО |
|  | приказом МБОУ «СОШ №12»  от 11 января 2023г. №3 |

**Программа производственного контроля**   
**за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических**   
**(профилактических) мероприятий**   
**Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательной школы №12»**

**(МБОУ СОШ №12)**

**Пояснительная записка**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование юридического лица: | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №12» | | | |
| Ф. И. О. руководителя, телефон: | Бембеев Борис Наранович, (884422) 3 78 53 | | | |
| Юридический адрес: | 358009, Республика Калмыкия, г. Элиста, 3 мкр., д.26 | | | |
| Фактический адрес: | 358009, Республика Калмыкия, г. Элиста, 3 мкр., д.26 | | | |
| Количество работников: | 106 человек | | | |
| Количество обучающихся: | 925 человек | | | |
| Свидетельство о государственной регистрации | № | 08 000173501 | от | 21.01.2003 |
| ОГРН | 1030800751376 | | | |
| ИНН | 0814044078 | | | |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности | серия | 08 ЛО1 №0000281 | от | 21 ноября 2016 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 № 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:

* дошкольное, начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
* дополнительное образование детей и взрослых;
* предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.

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 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
* Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-Ф3 «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
* 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 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»;
* СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
* СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
* 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 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
* 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»;
* 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»;
* ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
* ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
* ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
* 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»;

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Фамилия, имя, отчество** | **Занимаемая должность** |
| 1 | Бембеев Борис Наранович | Директор |
| 2 | Инджиев Эрдни Юрьевич | Зам. директора по АХЧ |
| 3 | Берикова Байрта Владимировна | Зам. директора по УВР |
| 4 | Конокова Ирина Ивановна | Зам. директора по УВР НОО |
| 5 | Таняева Байрта Валерьевна | Ответственная за организацию  по  горячему питанию. |
| 5 | Кирипова Данара Юрьевна | Документовед |

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 помещений  Частота проветривания помещений | Ежеднев-но | Зам. директора по АХЧ Инджиев Э.Ю | | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 | | | | График проветриваний |
|  |  |
| Освещен-ность террито-рии и помеще-ний | Наличие и состояние осветительных приборов | 1 раз в 3 дня | Зам. директора по АХЧ Инджиев Э.Ю | | СП 2.4.3648-20 | | | | Журнал визуального производственного контроля |
| Наличие, целостность и тип ламп |
| Шум | Наличие источников шума на территории и в помещениях | Ежемесячно | Зам. директора по АХЧ Инджиев Э.Ю | | СП 2.4.3648-20 | | | | Журнал результа-тов производственного контроля |
| Условия работы оборудования | По плану техобслуживания | Сантехник Халиман В.В..,  Обслуживающая организация (по необходимости) | | СП 2.4.3648-20, план техобслуживания | | | |
| Входной контроль поступающей продукции и товаров | – наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат); | Каждая поступающая партия | Зам. директора по АХЧ Инджиев Э.Ю | | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201 | | | | Журнал учета входного контроля товаров и продукции |
| – 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.) |
| **Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания** | | | | | | | | | |
| Режим образова-тельной деятель-ности | Объем образовательной нагрузки обучающихся | При составлении и пересмот-ре расписа-ния занятий | | Зам. директора по УВР Берикова Б.В.., Конокова И.И. | | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | | | Расписание занятий (гриф согласования) |
| 1 раз в неделю (выборочно) | | Зам. директора по Берикова Б.В. | | Классный журнал |
| 1 раз в неделю (выборочно) | | Зам. директора по УВР Конокова И.И. | | Классный журнал |
| **Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования** | | | | | | | | | |
| Санитар-ное состояние помеще-ний и оборудо-вания | Кратность и качество текущей уборки | Ежеднев-но | Зам. директора по АХЧ  Инджиев Э.Ю | | | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | | График текущей уборки и дезинфек-ции помеще-ний |
| Кратность и качество генеральной уборки | Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно | Зам. директора по АХЧ  Инджиев Э.Ю. | | | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20 | | | Журнал учета проведе-ния генераль-ной уборки |
| Санитарно-противоэпидемический режим | Дезинсекция | Профилактика – ежедневно | Зам. директора по АХЧ  Инджиев Э.Ю | | | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17 | | | Журнал регистрации результа-тов производ-ственного контроля |
| Обследование – 2 раза в месяц.  Уничтожение – по необходимости | Спецорганиза-  ция | | |
| Дератизация | Профилактика –ежедневно | Зам. директора по АХЧ  Инджиев Э.Ю | | | СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14 | | |
| Обследование – ежемесяч-но.Уничтожение – весной и осенью, по необходимости | Спецорганизация | | |
| Санитар-ное состояние хозяйственной площадки | Вывоз ТКО и пищевых отходов | 2 раза в неделю | Зам. директора по АХЧ   Инджиев Э.Ю., региональный оператор по обращению с ТКО | | | Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21,СанПиН 3.5.2.3472-17 | | | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| Очистка хозяйственной площадки |
| Рабочие растворы дезсредств | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | Ежеднев-но | Зам. директора по АХЧ  Инджиев Э.Ю | | | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 | | | Журнал учета расходования дезсредств |
| Внутрен-няя отделка помеще-ний | Состояние отделки | Ежеквар-тально | Зам. директора по АХЧ Инджиев Э.Ю | | | План-график технического обслуживания | | | Журнал визуально-го производственного контроля |
| **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 продовольственного сырья | Согласно плану контроля | Ответственная за организацию по горячему питанию Таняева Б.В. | | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | | Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции | |
| Условия доставки продукции транспортом | Справка | |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья | Сроки и условия хранения пищевой продукции | Согласно плану контроля | Ответственная за организацию по горячему питанию Таняева Б.В. | | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | | Отчет | |
| Время смены кипяченой воды | Согласно плану контроля | Ответственная за организацию по горячему питанию Таняева Б.В. | | График | |
| Температура и влажность на складе | Согласно плану контроля | Ответственная за организацию по горячему питанию Таняева Б.В. | | Журнал учета температуры и относительной влажности | |
| Температура холодильного оборудования | Журнал учета температуры | | |  | |
| Приготов-ление пищевой продукции | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | Согласно плану контроля | Ответственная за организацию по горячему питанию Таняева Б.В. | | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | | Отчет | |
| Поточность технологических процессов | Ответственная за организацию по горячему питанию Таняева Б.В. | | Справка | |
| Температура готовности блюд | Выбороч-но | Отчет | | |  | |
| Готовые блюда | Суточная проба | Ежеднев-но от каждой партии | Ответственная за организацию по горячему питанию Таняева Б.В..  медработник | | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | | Ведомость | |
| Дата и время реализации готовых блюд | Каждая партия | Ответственная за организацию по горячему питанию Таняева Б.В..  Медработник | | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | | Журнал | |
| Обработка посуды и инвентаря | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | Ежеднев-но | Медработник | | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | | Журнал | |
| Обработка инвентаря для сырой готовой продукции | Ежеднев-но | Ответственная за организацию по горячему питанию Таняева Б.В.  Медработник . | | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | | Отчет | |
| **Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников** | | | | | | | | | |
| Гигиеническая подготовка работни-ков | Прохождение работником гигиенической аттестации | 1 раз в 2 года | Документовед Кирипова Д.Ю. | | 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 | Ежеднев-но | Медработник  . | | 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 (при наличии денежных средств)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 | 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 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 |
| **Помещения школы** | | | |
| Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность) | Помещения для детей и рабочие места | По 2 точки | 2 раза в год |
| Уровень освещенности | 2 помещения (выборочно) | По 3 точки | 1 раз в год в темное время суток |
| Уровень шума | Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции | По 2 точки | 1 раз в год |
| Аэроионный состав воздуха | Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией, помещения для детей | По 3 точки | 1 раз в год |

**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** **подготовки** |
| Педагоги | 44 | 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 |
| Заместитель директора по АХЧ | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Подъем и перемещение груза вручную |
| Работа, связанная с мышечным напряжением |
| УВП | 14 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год |  |
| ОП | 9 | Работы в образовательных организациях | 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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование форм учета и** **отчетности** | **Периодичность** **заполнения** | **Ответственное лицо** |
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании | Ежедневно | Ответственная за организацию по горячему питанию Таняева Б.В. |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Ответственная за организацию по горячему питанию Таняева Б.В. |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Медработник  Документовед Кирипова Д.Ю. |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Медработник |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Ответственная за организацию по горячему питанию  Таняева Б. В. |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Зам. директора по АХЧ Инджиев А.Ю. |
| Журнал учета расходования дезсредств | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ Инджиев А.Ю |
| Ведомость контроля за рационом  питания | Ежедневно | Ответственная за организацию по горячему питанию  Таняева Б.В. |
| Журнал учета проведения генеральной уборки | Ежемесячно | Зам. директора по АХЧ Инджиев А.Ю. |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно | Медработник  Документовед Кирипова Д.Ю. |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Документовед Кирипова Д.Ю. |
| Классный журнал | 1 раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УВР Берикова Б.В..,Конокова И.И. |

**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 | Зам. директора по АХЧ Инджиев Э.Ю. |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку | Зам. директора по АХЧ Инджиев Э.Ю. |
| Другие аварийные ситуации | Сообщить в соответствующую службу | Зам. директора по АХЧ Инджиев Э.Ю. |
| Ответственная за организацию по горячему  питанию Таняева Б.В. |
| Директор Бембеев Б.Н. |