

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Фатежская средняя общеобразовательная школа №2»
Фатежского района Курской области**

**ИНН 4625003813КПП 462501001 ОГРН 1024640809346 ОКПО 23023392
ОКВЭД85.14 ОКВЭД 45.39ОКВЭД 85.41
307100, Курская область, Фатежский район, город Фатеж,
улица Тихая, 33, тел 8 (47144) 2-13-76
mkou.fsosh2@yandex.ru**



УТВЕРЖДЕНО

приказом руководителя
от 31 августа 2022 г. №234
директор школы
О. А. Юркина

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил
и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
Муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Фатежская средняя общеобразовательная школа №2»
Фатежского района Курской области**

Пояснительная записка

| | |
|--|--|
| Наименование юридического лица: | Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Фатежская средняя общеобразовательная школа №2» Фатежского района Курской области |
| Ф. И. О. руководителя, телефон: | Юркина Ольга Александровна, (847144) 2-13-74 |
| Юридический адрес: | 307100, Курская обл., г. Фатеж, ул. Тихая, 33 |
| Фактический адрес: | 307100, Курская обл., г. Фатеж, ул. Тихая, 33 |
| Количество работников: | 76 человека |
| Количество обучающихся: | 572 человек |
| Свидетельство о государственной регистрации | № 1592 от 19.05.2016 г. |
| ОГРН | 1024640809346 |
| ИНН | 4625003813 |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности | № 2206 от 25.04.2016 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-ФЗ «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»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- 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»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- МР 2.4.0259-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям, реализующим образовательные программы дошкольного образования, осуществляющим присмотр и уход за детьми, в том числе размещенным в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, а также детским центрам, центрам развития детей и иным хозяйствующим субъектам, реализующим образовательные программы дошкольного образования и (или) осуществляющим присмотр и уход за детьми, размещенным в нежилых помещениях»;
- 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 | Юркина Ольга Александровна | Директор |
| 2 | Чаплыгин Александр Николаевич | Зам. директора по АХЧ |
| 3 | Сырых Наталья Михайловна | Зам. директора по УВР |
| 4 | Бабарыкина Мария Владимировна | Зам. директора по УВР |
| 5 | Творогова Наталья Анатольевна | Ответственный по питанию |
| 6 | Кретьева Татьяна Анатольевна | Инженер по охране труда |
| 7 | Бондарева Людмила Александровна | Медработник школы |
| 8 | Коренева Галина Алексеевна | Шеф-повар школьной столовой |

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

| Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ | | | | | |
|--|---------------------------------|------------------------|---|--|--|
| Объект контроля | Определяемые показатели | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Нормативная документация | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
| Микроклимат | Частота проветривания помещений | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ Чаплыгин А. Н. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 | График проветриваний |
| | Температура воздуха помещений | | | | Журнал учета температуры и влажности на |

| | | | | | |
|--|---|---------------------------|--|--------------------------------------|--|
| | | | | | складе пищеблока |
| Освещенность территории и помещений | Наличие и состояние осветительных приборов | 1 раз в 3 дня | Зам. директора по АХР Чаплыгин А. Н. | 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 АХР Чаплыгин А. Н. | СП 2.4.3648-20 | Журнал результатов производственного контроля |
| | Условия работы оборудования | По плану техобслуживания | 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 АХР Чаплыгин А. Н. | 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 веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.) | | | | |
| Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания | | | | | |
| Режим | Объем | При | Зам. директора | СП 2.4.3648- | Расписание |

| | | | | | |
|--|---|--|--|--|---|
| образовательной деятельности | образовательной нагрузки обучающихся | составлении и пересмотре расписания занятий | по УВР Сырых Н. М., Бабарыкина М.В. | 20, СанПиН 1.2.3685-21 | занятий (гриф согласования) |
| | | 1 раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УВР Сырых Н. М. | | Классный журнал |
| | | 1 раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УВР Бабарыкина М. В. | | Классный журнал |
| Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования | | | | | |
| Санитарное состояние помещений и оборудования | Кратность и качество текущей уборки | Ежедневно | Зам. директора по АХР Чаплыгин А. Н. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | График текущей уборки и дезинфекции помещений |
| | Кратность и качество генеральной уборки | Ежемесячно, до конца 2022 года – еженедельно | Зам. директора по АХР Чаплыгин А. Н. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20 | Журнал учета проведения генеральной уборки |
| Санитарно-противоэпидемический режим | Дезинсекция | Профилактика – ежедневно | Зам. директора по АХР Чаплыгин А. Н. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| | | Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости | Спецорганизация | | |
| | Дератизация | Профилактика – ежедневно | Зам. директора по АХР Чаплыгин А. Н. | СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14 | |
| | | Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости | Спецорганизация | | |

| | | | | | |
|---|--|-------------------------|--|---|--|
| | | ости | | | |
| Санитарное состояние хозяйственной площадки | Вывоз ТКО и пищевых отходов | 2 раза в неделю | Зам. Директора по АХР Чаплыгин А. Н., 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 | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ Чаплыгин А. Н. Медработник Бондарева Л. А. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 | Журнал учета расходования дезсредств |
| Внутренняя отделка помещений | Состояние отделки | Ежеквартально | Зам. директора по АХР Чаплыгин А. Н. | План-график технического обслуживания | Журнал визуального 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 | Шеф-повар Коренева Г. А. | 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 | Шеф-повар Коренева Г. А. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| | Время смены кипяченой воды | Согласно плану контроля | Шеф-повар Коренева Г. А. | | График |
| | Температура и влажность на складе | Согласно плану контроля | Шеф-повар Коренева Г. А. | Журнал учета температуры | Журнал учета температуры и относительной влажности |
| | Температура холодильного оборудования | | | | |
| Приготовление пищевой продукции | Соблюдение технологии приготовления блюд по | Согласно плану контроля | Шеф-повар Коренева Г. А. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |

| | | | | | |
|---|--|----------------------------|--|--|--|
| | технологическим документам | | | | |
| | Поточность технологических процессов | | Шеф-повар Коренева Г. А. | | Справка |
| | Температура готовности блюд | Выборочно | | Отчет | |
| Готовые блюда | Суточная проба | Ежедневно от каждой партии | Медработник Бондарева Л. А. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ведомость |
| | Дата и время реализации готовых блюд | Каждая партия | Медработник Бондарева Л. А. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| Обработка посуды и инвентаря | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | Ежедневно | Медработник Бондарева Л. А. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| | Обработка инвентаря для сырой готовой продукции | Ежедневно | Медработник Бондарева Л. А. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников | | | | | |
| Гигиеническая подготовка работников | Прохождение работником гигиенической аттестации | 1 раз в 2 года | Инженер по охране труда Кретова Т. А. | 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 | Медработник Бондарева Л. А. Инженер по охране труда Кретова Т. 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 (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 |

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: молоко, кисломолочные продукты.

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 | 46 | 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 | 2 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | |
| ОП | 24 | 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 | Шеф-повар Коренева Г. А. |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Шеф-повар Коренева Г. А. |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Медработник Бондарева Л. А. Инженер по охране труда Кретьова Т. А. |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Медработник Бондарева Л. А., ответственный за питание Творогова Н. А. |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Инженер по охране труда Кретьова Т. А. |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Инженер по охране труда Кретьова Т. А. |
| Журнал учета расходования дезсредств | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ Чаплыгин А. Н., медработник Бондарева Л. А. |
| Журнал учета проведения генеральной уборки | Ежемесячно | Зам. директора по АХЧ Чаплыгин А. Н. |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Инженер по охране труда Кретьова Т. А. |
| Классный журнал | 1 раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УВР Сырых Н. М., Бабарыкина М. В. |

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 | Сообщить в соответствующую службу | Зам. директора по АХР Чаплыгин А. Н. |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку | Зам. директора по АХР Чаплыгин А. Н. |
| Другие аварийные ситуации | Сообщить в соответствующую службу | Зам. директора по АХР Чаплыгин А. Н. |
| | | Ответственный по питанию Творогова Н. А. |
| | | Директор Юркина О. А. |
| | | Инженер по охране труда Кретьова Т. А. |