

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Бехтеевская средняя общеобразовательная школа  
Корочанского района Белгородской области»



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор МБОУ «Бехтеевская СОШ»

А.В. Кийков

01 февраля 2021 г.

**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий  
МБОУ «Бехтеевская СОШ»**

## Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Бехтеевская средняя общеобразовательная школа Корочанского района Белгородской области» (МБОУ «Бехтеевская СОШ»)
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Кийков Александр Викторович, 8-47-231-59-204
Юридический адрес:	309218, Белгородская область, Корочанский район, с. Бехтеевка, ул. Ленина, д.126
Фактический адрес:	309218, Белгородская область, Корочанский район, с. Бехтеевка, ул. Ленина, д.126
Количество работников:	73 человека
Количество обучающихся:	553 человека
Свидетельство о государственной регистрации	серия 31А01 №0000247 регистрационный номер 3682 от 19 февраля 2014 года
ОГРН	1023101337247
ИНН	3110006593
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	серия 31Л01 №0000634 регистрационный номер 6073 от 6 февраля 2014 года

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (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:

- 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 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 2.4.3648-20 «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
1	Кийков Александр Викторович	Директор
2	Мощенко Александр Иванович	Зам. директора по АХР
3	Московченко Елена Владимировна	Зам. директора по УВР
4	Пономарь Наталья Александровна	Заместитель директора по ВР
5	Дороганова Елена Николаевна	Секретарь
6	Мелешкова Татьяна Ивановна	Экономист
7	Плюшкина Любовь Ивановна	Заведующая столовой, кладовщик

И	Цивилева Светлана Васильевна	Медицинская сестра
---	------------------------------	--------------------

6. 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  График проветривания	Ежедневно	Зам. директора по АХР Мощенко А.И.	СП 2.4.3648-20	Журнал регистрации температуры и влажности
<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 Московченко Е.В.	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Московченко Е.В.		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Московченко Е.В.		Классный журнал

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

Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция	Ежедневно	Зам. директора по АХР Мощенко А.И.	СП 2.4.3648-20,	Чек-лист проведения мероприятий по уборке.
	Дезинсекция			СанПиН	
	Дератизация			3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	
Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	Зам. директора по АХР Мощенко А.И.	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	Кладовщик Плюшкина Л.И.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Условия хранения пищевой продукции	Вся пищевая продукция	Ежедневно	Заведующая столовой Плюшкина Л.И.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	отчет

и сырья					
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи	Ежедневно	Экономист Мелешкова Т.И.  Заведующая столовой Плюшкина Л.И.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость контроля за рационом питания
Соответствие рациона питания обучающихся двухнедельному меню	Ежедневное меню, двухнедельное меню	Один раз в месяц	Заместитель директора Пономарь Н.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол / акт проверки
Готовящаяся пищевая продукция	Соблюдение технологии и приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл производства	Заведующая столовой Плюшкина Л.И.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	отчет
Суточная проба	Партия приготовленной пищевой продукции	Ежедневно от каждой партии	Заведующий столовой Плюшкина Л.И.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость

**Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников**

Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работников гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением,	Секретарь Дороганова Е.Н.  Медицинская сестра Цоцорина С.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки.
-------------------------------------	---	--	---	---	----------------------------

		транспортировкой и реализацией мясо-молочной продукции, — ежегодно  Для остальных категорий работников — один раз в два года			Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медицинская сестра Цоцорина С. В.	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 (внешняя экспертиза)

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
<b>Помещения пищеблока</b>			
Микробиологические исследования проб	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда,	2 - 3 блюда исследуемого	



готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	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
<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 вентиляции	по 1 точке	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	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
Педагоги	42	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 АХР	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Секретарь	1	Работы в образовательных	1 раз в год	1 раз в 2 года

		организациях		
Работники пищеблока	7	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	Заведующая столовой Плюшкина Л.И.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Заведующая столовой Плюшкина Л.И.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медицинская сестра Цопорина С.В.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медицинская сестра Цопорина С.В.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Кийков А.В.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХР Мощенко А.И.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХР Мощенко А.И.
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Зам. директора по АХР Мощенко А.И.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Секретарь Дороганова Е.Н.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР

		Московченко Е.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, печи	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХР Мощенко А.И.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХР Мощенко А.И.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХР Мощенко А.И.
		Заместитель директора Пономарь Н.А.
		Директор Кийков А.В.

Программу разработали:

Заместитель директора по АХР

Мощенко А.И.

Ответственный по питанию

Пономарь Н.А.