Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Тюхтетская средняя школа №2» (МБОУ «Тюхтетская СШ №2»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Тюхтетская СШ №2»

А.Н. Тимотыш

01 апр

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий

филиала МБОУ «Тюхтетская СШ № 2» в с. Леонтьевка

Пояснительная записка

лица:

Наименование юридического Муниципальное бюджетное общеобразовательное

учреждение «Тюхтетская средняя школа №2»

Ф. И. О. руководителя,

телефон:

Тимотыш Анна Николаевна (2-19-04)

Юридический адрес: 662010, Красноярский край, с. Тюхтет, ул. Давыдова,5

662012, Красноярский край, Тюхтетский район, с. Фактический адрес:

Леонтьевка, ул. Центральная, д.2

Количество работников: 23 человек

Количество обучающихся: 32 человек

Свидетельство о

No 4710 24.11.2016 государственной OT

регистрации

ОГРН 1032401070096

ИНН 2438300837

Лицензия на осуществление

образовательной $N_{\underline{0}}$ 8811-л ОТ 12.05.2016

деятельности

- 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:
 - 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 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом 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 санитарнопротивоэпидемических (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»;
- TP TC 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- TP TC 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- TP TC 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- TP TC 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	Приказ о назначении
1	Клундук Светлана Владимировна	Заведующая филиалом МБОУ «Тюхтетская СШ №2» в с. Леонтьевка	03-01-02 от 01.01.2021
2	Шубенина Наталья Васильевна	Завхоз, ответственный по питанию	03-01-1 от 11.01.2021
3	Горбарчук Ольга Геннадьевна	Методист	03.01-1 от 11.01.2021

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяе мые показатели	Периодично ьконтроля	Я	Лица,про щиеконт	роль	Нормативная документаци я	Формы учета (регистра ции) результа тов контроля
состоянием	территории		обор	удования	, пров	итарно-техничес ведением строит ых работ	
Микроклим	Температ ура воздуха помещен ий Частота проветрив ания помещен ий Влажност ь воздуха склада пищеблок а	Ежедневно	Зав: Шу Н.В	бенина	СанГ. 2.3/2. 20, С	.4.3648-20, ІиН .4.3590- анПиН 585-21	График проветри ваний Журнал учета температ уры и влажност и на складе пищебло ка
Освещеннос ть территории и помещений	Наличие и состояние осветител ьных приборов Наличие, целостнос ть и тип ламп	1 раз в 3 дня	Зав: Шу Н.В	бенина	СП 2	.4.3648-20	Журнал визуальн ого производ ственног о контроля
Шум	Наличие источник ов шума на	Ежемесячно	Зав:	бенина	СП 2	.4.3648-20	Журнал

	территори и и в помещен иях Условия работы оборудов ания	По плану техобслужив ания	Рабочий по обслуживани ю здания Ашарапов Р.Б. спецорганиза ция (по необходимос ти)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	результат ов производ ственног о контроля
Входной контроль поступающе й продукции и товаров	- наличие документ ов об оценке соответст вия (декларац ия или сертифик ат); - соответст вие упаковки и маркиров ки товара требовани ям действую щего законодат ельства и норматив ов (объем информац ии, наличие текста на русском языке и т. д.); - соответст	Каждая поступающа я партия	Ответственн ая за питание Шубенина Н.В.	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукци и

(профилакт	ических) ме		анитарным со	держанием террито	График		
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования							
		1 раз в неделю (выборочно)	Методист Горбарчук О.Г.		Классны й журнал		
ьной деятельност и	Объем образоват ельной нагрузки обучающ ихся	1 раз в неделю (выборочно)	Методист Горбарчук О.Г.	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 1.2.3685-21	Классны й журнал		
Режим образовател		При составлении и пересмотре расписания занятий	Методист Горбарчук О.Г.		Расписан ие занятий (гриф согласов ания)		
		троль за орга и обучения и		бного процесса, реж	имами,		
	вие товара гигиениче ским норматив ам и санитарн ым требовани ям (наличие загрязняю щих воздух веществ, возможно сть контакта с дезсредст вами и т. д.)						

состояние помещений и	уборки				ции помещен ий
оборудован ия	Кратност ь и качество генеральн ой уборки	Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно	Завхоз Шубенина Н.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведен ия генераль ной уборки
		Профилакти ка — ежедневно	Завхоз Шубенина Н.В.		
Санитарно-	Дезинсек ция Унг е – нео	Обследовани е – 2 раза в месяц. Уничтожени е – по необходимос ти	Спецорганиз ация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472- 17	Журнал регистра ции результат ов производ ственног о контроля
противоэпи демический режим	ка — ежедн Обсле е — ежеме Чия Уничт е — вес осень	Профилакти ка – ежедневно	Завхоз Шубенина Н.В.		
		ежемесячно. Уничтожени е – весной и осенью, по необходимос	Спецорганиз ация	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	
Санитарное состояние	Вывоз ТКО и пищевых отходов	2 раза в	Завхоз Шубенина Н.В., регион	Федеральный закон от 24.06.1998	Журнал регистра ции результат
хозяйственн ой площадки	Очистка хозяйстве нной площадки	неделю	альный оператор по обращению с ТКО	№ 89-Ф3, СанПиН 2.1.3684-21,СанПиН 3.5.2.3472-17	ов производ ственног о контроля
Рабочие растворы дезсредств	Содержан ие действую щих	Ежедневно	Завхоз Шубенина Н.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходов ания

	веществ дезинфиц ирующих средств				дезср в
Внутренняя отделка помещений	Состояни е отделки	Ежекварталь но	Рабочий по обслуживани ю зданий Ашарапов Р.Б.	План-график технического обслуживания	Журн визуа. ого произ ственн о контр
-				і. Контролируемые эт іа этапах ее изготовле	
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасно сть поступив ших продукто в и продовол ьственног о сырья Условия доставки продукци и транспорт ом	Каждая партия	Ответственн ый по питанию Шубенина Н.В	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декла ии, свиде ьства други докум ы о качест и безопа ости проду и
Хранение пищевой продукции и продовольст венного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукци и	Ежедневно	Ответственн ый по питанию Шубенина Н.В.	СанПиН	Отчет
	Время смены кипячено й воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Ответственн ый по питанию Шубенина Н.В.	2.3/2.4.3590-20	Графи
				<u>.</u>	

	ура и влажност ь на складе Температ ура холодиль ного оборудов ания		ый по питанию Шубенина Н.В.	Журнал учета температуры	учета температ уры и относите льной влажност и
Приготовле ние	Соблюде ние технологи и приготовл ения блюд по технологи ческим документ ам	Каждый технологиче ский цикл	Ответственн ый по питанию Шубенина Н.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
пищевой продукции	Поточнос ть технологи ческих процессов		Повар		Справка
	Температ ура готовност и блюд	Каждая партия	Тукиш Л.В.	Отчет	
	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар Тукиш Л.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомост ь
Готовые блюда	Дата и время реализаци и готовых блюд	Каждая партия	Ответственн ый по питанию Шубенина Н.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержан ие действую щих веществ	Ежедневно	Завхоз Шубенина Н.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал

	дезинфиц ирующих средств в рабочих растворах				
	Обработк а инвентаря для сырой готовой продукци и	Ежедневно	Ответственн ый по питанию Шубенина Н.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Производсти работников	венный кон	троль за собл	юдением личн	ой гигиены и обучени	ем
Гигиеничес кая подготовка работников	Прохожде ние работник ом гигиениче ской аттестаци и	Для работников пищеблока — ежегодно. Для остальных категорий работников — 1 раз в 2 года	Заведующая филиалом МБОУ «Тюхтетская СШ №2» в с. Леонтьевка Клундук С.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицин ские книжки. Ведомост ь контроля своеврем ености прохожд ения медосмот ров и гигиенич еского обучения
Состояние работников пищеблока	Количест во работник ов с инфекцио нными заболеван иями, поврежде ниями кожных покровов	Ежедневно	Фельдшер Шестова С.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенич еский журнал (сотрудн ики)

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	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	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах:	2 пробы	1 раз в год			

нормативов по химическим и микробиологическим показателям	овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)		
	Помещения школ	ы	
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 и внепланово (после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования)
Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией, помещения для детей		По 3 точки	1 раз в год и внепланово (при закупке новой мебели, книг и других товаров; после ремонтных работ)

- 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	Количеств о работнико в	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотр а	Кратность подготовк и
Педагоги	15	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового		

		аппарата, обусловленное профессиональной деятельность ю		
Заведующая филиалом		Работы в образовательных организациях		
МБОУ «Тюхтетска я СШ №2» в с. Леонтьевка	1	Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала	1 раз в год	1 раз в 2 года
	1	Работы в образовательных организациях		1 раз в 2 года
Завхоз		Подъем и перемещение груза вручную	1 раз в год	
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Работники пищеблока	4	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 шубенина Н.В.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию шубенина Н.В.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Фельдшер Шестова С.Н.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Фельдшер Шестова С.Н., Ответственный по питанию Шубенина Н.В.
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию шубенина Н.В.

Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующая филиалом МБОУ «Тюхтетская СШ №2» в с. Леонтьевка Клундук С.В.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз Шубенина Н.В.
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Завхоз Шубенина Н.В.
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Завхоз Шубенина Н.В
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Заведующая филиалом МБОУ «Тюхтетская СШ №2» в с. Леонтьевка Клундук С.В.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Методист Горбарчук О.Г.

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	Завхоз Шубенина Н.В.

Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Завхоз Шубенина Н.В.		
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз Шубенина Н.В.		
		Заведующая филиалом МБОУ «Тюхтетская СШ №2» в с. Леонтьевка Клундук С.В.		
Программу разработали:				
Заведующий хозяйством, Шубенина Н.В.				
Согласовано:				
Методист		_ Горбарчук О.Г.		