Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Кибьинская основная общеобразовательная школа»
(МКОУ Кибьинская ООШ)
427719, Удмуртская Республика, Кизнерский район, с. Кибья, ул. Школьная д.9
ИНН 1813003360, КПП 183901001, ОГРН 1021800841248
тел. 8(34154)52244, ninapapamonowa@yandex.ru

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ Кибьинская ООШ
_____ Е.Н.Портнова
10 января 2023 г.

ПРОГРАММА
производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Кибьинская основная общеобразовательная школа»

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Кибьинская основная общеобразовательная школа»
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Портнова Елена Николаевна, 8(34154)5-22-44
Юридический адрес:	427719, Удмуртская Республика, Кизнерский район, село Кибья, ул. Школьная 9
Фактический адрес:	427719, Удмуртская Республика, Кизнерский район, село Кибья, ул. Школьная 9
Количество работников:	20 человек
Количество обучающихся:	21 человек
Свидетельство о государственной регистрации	№ 169 от 31.07.1998 г
ОГРН	1021800841248
ИНН	1813003360
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 82 от 21.05.2014 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 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». СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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:

3.1. Ведение образовательной деятельности по общеобразовательным программам:

начальное общее, основное общее образование

3.2. 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»;
- 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 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»
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- 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 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «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*	*Приказ о назначении*
1	Портнова Елена Николаевна	Директор, ответственный по питанию	№ 16 от 01.09.2022.
2	Лаврентьева Н.М	Ответственный по УВР	№ 53 от 09.09.2022.
3	Беляева О.Ю	Ответственный по ВР	№ 38 от 02.09.2019
4	Парамонова Нина Семеновна	Завхоз	№ 44лс от 01.10.2022.
5	Зорина Ольга Николаевна Шумихина Наталья Григорьевна	Повар	№ 39 лс от 01.09.2022
6	Ионова Любовь Николаевна	Начальник ДОЛ	№19от20.05.2022

1. **Директор школы** — осуществляет общий контроль за исполнением требований санитарных норм и правил в школе, правил ОТ и ТБ, в том числе:
   - За обеспечение санитарно-технических условий труда
   - За организацию разработки инструкций по охране труда для персонала школы
   - За соблюдение требований охраны труда при эксплуатации основного здания, технологического и энергетического оборудования, осуществлению их периодического осмотра, текущего контроля
   - контроль за прохождением медосмотра сотрудниками с регистрацией в журнале учета;

2. **Ответственный по УВР**
   - контроль за максимальной нагрузкой обучающихся в организованных формах обучения;
   - контроль за выполнением режимных моментов;
   - контроль за соответствием графика учебных занятий, требованиям СанПиНа, своевременную его корректировку;
   - контроль за ТБ и ОТ в кабинетах с особыми условиями труда,
   - контроль за организацией работы кружков и секций в школе;
   - контроль за максимальной нагрузкой обучающихся в организованных формах обучения;
   - контроль за выполнением режимных моментов;
   - контроль за соответствием графика учебных занятий, требованиям СанПиНа, своевременную его корректировку;
   - контроль за маркировкой мебели в соответствии с ростом ребенка и ее расстановкой;
   -

2. **Ответственный по ВР**
   - медико-педагогический контроль за физическим развитием обучающихся;
   - контроль за проведением мероприятий по теме «Здоровье»;
   - контроль за выполнением профилактических мероприятий по оздоровлению и закаливанию детей;
   - контроль за организацией работы кружков и секций в школе;
   - контроль за проведением внеклассных мероприятий и соблюдением СанПиНа во время

их проведения;

- контроль за пропагандой ЗОЖ.

3. **Завхоз**

- организует и контролирует работу технического и обслуживающего персонала школы,
- выполнение ими требований санитарно-гигиенических норм и правил по уборке помещений школы, поддержание в надлежащем состоянии материально-технической базы школы,
- контроль за исправностью работы оборудования, ревизия технологического и холодильного оборудования, пожарной и охранной сигнализации с регистрацией в журналах,
- контроль за наличием моющих и дезинфицирующих средств с регистрацией в журналах,
- контроль за ТБ и ОТ с регистрацией в журналах,
- контроль за уборкой мусора и пищевых отходов,
- контроль за освещенностью в здании и на территории, своевременной утилизацией люминесцентных ламп с регистрацией в журналах,
- контроль за системой отопления, электро и водоснабжением, с регистрацией в журналах,
- контроль за исправностью работы системы канализации,
- контроль за проведением дератизационных, дезинсекционных мероприятий с регистрацией в журнале,
- контроль за благоустройством и озеленением территории,
- контроль за соблюдением гигиенических требований к микроклимату помещений,
- контроль за проведением косметического ремонта,
- контроль за соблюдением санитарных норм допустимых уровней шума и вибрации на рабочих местах,
- контроль наличия гигиенических сертификатов на применяемые отделочные материалы, с указанием области применения,
- контроль за условиями хранения продуктов питания и соблюдением сроков их реализации;
- контроль за санитарным содержание пищеблока, качеством обработки инвентаря и посуды, с регистрацией в журнала учета мероприятий по контролю санитарного состояния;
- контроль за соблюдением графиков генеральной и текущей уборки, проветривание помещений, питьевого режима и т. д.;
- ежедневное составление меню

4. **Повар** - организует

- контроль за условиями хранения продуктов питания и соблюдением сроков их реализации;
- оценку с гигиенических позиций технологии приготовления блюд (сохранность биологической ценности сырья и безопасность пищи), с регистрацией в «Журнале бракеража готовой продукции»;
- контроль за выполнением правил личной гигиены персоналом пищеблока, осмотр на наличие гнойничковых заболеваний и порезов, с регистрацией в журнале здоровья работников пищеблока;
- ежедневное составление меню;
- контроль за рационом питания с регистрацией в журнале «Ведомость контроля за рационом питания»

5. **Начальник лагеря** – организует работу летнего лагеря, контролирует работу педагогического и обслуживающего персонала лагеря, выполнение ими требований санитарно-гигиенических норм и правил

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 Частота проветривания помещений Влажность воздуха склада пищеблока	Ежедневно	Завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов Наличие, целостность и тип ламп	1 раз в 3 дня	Завхоз	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях Условия работы оборудования	Ежемесячно По плану техобслуживания	Завхоз	СП 2.4.3648-20 план техобслуживания	Журнал результатов производственного контроля
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат); – соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и	Каждая поступающая партия	Завхоз	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции

	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 образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	ответственный по УВР	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	ответственный по УВР		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	завхоз	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 2023 года – еженедельно	завхоз	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	Дезинфекция	Профилактика – ежедневно	завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17 СП 3.5.3.3223-14	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Дезинсекция Дератизация	Профилактика – ежедневно Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости			
		Профилактика – ежедневно Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости			
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	2 раза в неделю	Завхоз, 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				
Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество средств	Ежедневно	завхоз	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода моющих и дезинфицирующих средств
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	завхоз	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода моющих и дезинфицирующих средств
Внутренняя отделка	Состояние отделки	Ежеквартально	завхоз	План-график	Журнал визуального

помещений				технического обслуживания	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	Каждая партия	Завхоз, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» директор.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Завхоз	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	завхоз		График
	Температура холодильного оборудования	Ежедневно	завхоз		Журнал учеты температуры и относительной влажности
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл Каждая партия	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов				
	Температура готовности блюд		Повар		Справка
				Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от	Повар	СанПиН	Ведомость

		каждой партии		2.3/2.4.3590-20	
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	завхоз	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Повар, завхоз.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работниками гигиенической аттестации	Для работников пищеблока, директора – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года	Завхоз, директор	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевремености прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Завхоз, повар	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**
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
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			
Микроклимат	Температура воздуха	Помещения	2 раза в год

	Скорость движения воздуха	для детей и рабочие места (по 2 точки)	
	Относительная влажность		
Освещенность	2 помещения (выборочно)	Помещения (по 2 точки)	1 раз в год в темное время суток
Шум	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	Помещения (по 2 точки)	1 раз в год и внепланово –после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования
Аэроионный состав воздуха	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	**Количество работников**	**Характер производимых работ и вредный фактор**	**Кратность медосмотра**	**Кратность подготовки**
Директор	1	Работа в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в год
Педагоги	10	Работа в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в 2 года
Завхоз	1	Работа в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в год
Уборщица служебных помещений	2	Работа в образовательной организации	1раз в год	1 раз в 2года
сторож	2	Работа в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в 2года
дворник	1	Работа в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в 2года

		Тяжесть трудового процесса Параметры микроклимата		
Машинист котельной	4	Работа в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в год

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	завхоз
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	завхоз
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	завхоз
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	завхоз
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал аварийных ситуаций	По факту	завхоз
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	завхоз
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию , повар
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	завхоз
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	завхоз
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Директор
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Ответственный по электронному журналу
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	завхоз

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
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	завхоз
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	завхоз
		Ответственный по питанию
		Директор