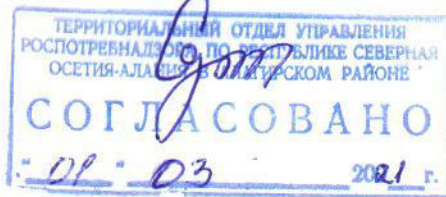


Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа им. С.Х. Тубеева
с. Хазнидон Ирафского района РСО-Алания



УТВЕРЖДАЮ

Директор  Тубеев Р.С.

1 марта 2021 г.



**Программа производственного контроля за соблюдением санитарных
правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий МКОУ СОШ с. Хазнидон**

ХАЗНИДОН

2021

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа им. С.Х. Тубеева с. Хазнидон Ирафского района РСО-Алания (МКОУ СОШ с. Хазнидон)			
Директор телефон:	<i>Тубеев Р.С.</i>			
Юридический адрес:	363505 РСО-Алания Ирафский район с. Хазнидон ул.Ленина 30 А			
Фактический адрес:	363505 РСО-Алания Ирафский район с. Хазнидон ул.Ленина 30 А			
Количество работников:	<i>33 человека</i>			
Количество обучающихся:	<i>88 человек</i>			
Свидетельство о государственной регистрации	№	<i>15 №000934675</i>	от	<i>03.03.2004</i>
ОГРН	1041500650091			
ИНН	1508004102			
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№	<i>2516</i>	от	<i>20.01.2017</i>

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:

– *начальное общее, основное общее и среднее общее образование;*

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»;*

– *СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;*

– *СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (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 2.2.4.548-96. 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	Приказ о назначении
1	<i>Тубеев Роберт Сланбекович</i>	<i>Директор</i>	<i>№ 09 от 09.08.1999</i>
2	<i>Гегкиева Жанна Садимовна</i>	<i>Зам. директора по УВР Ответственный по питанию</i>	<i>№ 24 от 21.09.2018</i>
3	<i>Камболова Диана Марксовна</i>	<i>Председатель ПК</i>	<i>№ 15 от 22.06.2017</i>
6	<...>		

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					
<i>Микроклимат</i>	<i>Температура воздуха График проветривания</i>	<i>Один раз в неделю (выборочно)</i>	<i>Председатель ПК</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20</i>	<i>Журнал регистрации температуры и влажности</i>
<...>					
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
<i>Режим образовательной</i>	<i>Объем образовательной нагрузки</i>	<i>При составлении и</i>	<i>Зам. директора по УВР Гегкиева Ж.С.</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Расписание занятий (гриф согласования)</i>

деятельности	обучающихся	пересмотре расписания занятий			
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Гегкиева Ж.С.		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Гегкиева Ж.С.		Классный журнал
<...>					

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

Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Один раз в неделю (выборочно)	Директор Зам. дир. по УВР Председатель ПК	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Чек-лист проведения мероприятий по уборке.
Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество средств	Один раз в неделю (выборочно)	Директор Зам. дир. по УВР Председатель ПК	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Один раз в неделю (выборочно)	Директор Зам. дир. по УВР Председатель ПК	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Журнал расхода дезинфицирующих средств
<...>					

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 продовольственных	Каждая партия	Повар Гегкиева Д.Е.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и
---	---	---------------	---------------------	-------------------------	---

	ого сырья				безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольст венного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственны й по питанию Гегкиева Ж.С. Повар Гегкиева Д.Е.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчет
	Время смены кипяченной воды		Повар Гегкиева Д.Е.		График
	Температура и влажность на складе		Повар Гегкиева Д.Е.		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температуры
Приготовле ние пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюдов по технологическим документам	Каждый технологич еский цикл	Ответственны й по питанию Гегкиева Ж.С.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчет
	Поточность технологических процессов				Повар Гегкиева Д.Е.
	Температура готовности блюд	Каждая партия	Отчет		
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар Гегкиева Д.Е.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственны й по питанию Гегкиева Ж.С.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующи х средств в	Ежедневно	Медработник Тинаева Н.А.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Журнал

	<i>рабочих растворах</i>				
	<i>Обработка инвентаря для сырой готовой продукции</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию Гегкиева Ж.С.</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.359 0-20</i>	<i>Отчет</i>
<...>					
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
<i>Гигиеническая подготовка работников</i>	<i>Прохождение работником гигиенической аттестации</i>	<i>Для работников, пищеблока, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года</i>	<i>Председатель ПК Камболова Д.М.</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20</i>	<i>Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>
<i>Состояние работников пищеблока</i>	<i>Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработник Тинаева Н.А.</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.359 0-20</i>	<i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i>
<...>					

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			
<i>Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного</i>	<i>Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда</i>	<i>2 - 3 блюда исследуемо о приема пищи</i>	<i>2 раза в год</i>

законодательства			
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			
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, 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 профессиональной о-гигиенической подготовки
Педагоги	22	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		
Делопроизводитель	3	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	2	Работы в образовательных организациях	2 раз в год	2 раз в год
Рабочий по обслуживанию здания	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Уборщик служебных помещений	3	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Сторож	1	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
<i>Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Повар Гегкиева Д.Е.</i>
<i>Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Повар Гегкиева Д.Е.</i>
<i>Ведомость контроля за рационом питания</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработник Тинаева Н.А.</i>
<i>График смены кипяченой воды</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию Белова А.А.</i>
<i>Журнал регистрации результатов производственного контроля</i>	<i>По факту</i>	<i>Директор Тубеев Р.С.</i>
<i>Журнал аварийных ситуаций</i>	<i>По факту</i>	<i>Зам. директора по АХЧ Петров П.П.</i>
<i>Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию Гегкиева Ж.С.</i>
<i>Ведомость контроля за рационом питания</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию Гегкиева Ж.С.</i>
<i>Журнал регистрации температуры и влажности</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Повар Гегкиева Д.Е.</i>
<i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i>	<i>1 раз в неделю (выборочно)</i>	<i>Медработник Тинаева Н.А.</i>
<i>Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>	<i>По факту</i>	<i>Председатель ПК Камболова Д.М.</i>
<i>Классный журнал</i>	<i>1 раз в неделю (выборочно)</i>	<i>Зам. директора по УВР Гегкиева Ж.С.</i>
<i>Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Зам. директора по УВР Ответственный по питанию Гегкиева Ж.С.</i>
<i><...></i>		

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
<i>Пожар</i>	<i>Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители</i>	<i>Первый обнаруживший</i>
<i>Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу</i>	<i>Директор Тубеев Р.С.</i>
<i>Нарушение изоляции, обрыв электропроводов</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку</i>	<i>Директор Тубеев Р.С.</i>
<i>Другие аварийные ситуации</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу</i>	<i>Директор Тубеев Р.С.</i>
		<i>Заместитель директора по УВР Ответственный по питанию Гегкиева Ж.С.</i>
		<i>Директор Тубеев Р.С.</i>
<...>		

Программу разработали:

**Заместитель
директора по УВР
Ответственный по
питанию**

Гегкиева Ж.С.

**Председатель ПК
Делопроизводитель**

Камболова Д.М.