

УТВЕРЖДЕНО:



Директор МБОУ СОШ №10

И. М. Сотникова М. Т.

М. М. Боева

2024г.

ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при
осуществлении образовательной деятельности в
Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
средней общеобразовательной школы №10 имени Героя Совет-
ского Союза Сотникова М. Т. с. Маламино, муниципального об-
разования Успенский район

с. Маламино

2024год

1. Область применения

1.1. Настоящая Программа производственного контроля разработана в соответствии с действующими законодательными и другими нормативными правовыми актами, содержащими нормативные требования государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

1.2. Программа производственного контроля распространяется на Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение среднюю общеобразовательную школу №10 имени Героя Советского Союза Сотникова М. Т. с. Маламино, муниципального образования Успенский район и обязательна к применению в области производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

1.3. Программа производственного контроля устанавливает единую систему организации и осуществления производственного контроля с учетом функций управления должностных лиц учреждения

1.4. Программа производственного контроля направлена на обеспечение безопасности для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.

1.5. Внедрение и соблюдение требований Программы обеспечивают должностные лица учреждения

2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 №521-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

- Федеральный закон от 21.11. 2011 № 323 –ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

- СП 1.1.1058-01 « Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных норм правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»

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

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения , отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- СанПиН 2.1.3684-21 « Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, организации и проведению санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;

-СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

-СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

- Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420 от 31.12. 2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медосмотры»;

- приказ Минздрава России от 28.01.2021г. № 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».

3. Исполнители мероприятий производственного контроля

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1.	Директор	-общий контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов; -организация профессиональной подготовки и аттестации работников; -разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений	Устава Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №10 имени Героя Советского Союза Сотникова М . Т . с. Маламино, муниципального образования Успенский район
2	Кладовщик	- контроль за состоянием поступающих продуктов; -контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов - контроль за соблюдением ветеринарно-санитарных требований;	Приказ от 11.01.2021года № 16
3	Заведующий хозяйством	-контроль за сохранностью и готовностью к действию первичных средств пожаротушения; -обеспечения безопасного накопления ртутьсодержащих ламп и приборов; -обеспечение качественным водоснабжением; - осуществление планового контроля	Приказы от 11.01.2021г № 10, 26, 41, 44 Приказы от 01.09.2021г № 105,106,107,108

		технического состояния зданий и сооружений; - проверка качества уборки участка; - проверка санитарного состояния теплых навесов; - контроль за санитарным состоянием помещений; - контроль за состоянием маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам; - контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря; - контроль за исправностью технологического и холодильного оборудования; - за проведением мероприятий дератизации, дезинсекции; - контроль за сбором, хранением и вывозом ТБО.	
4	Ответственный по охране труда	- контроль за состоянием физкультурного инвентаря; - контроль за состоянием закрепления оборудования; - контроль за проведением аттестации рабочих мест; - выявление профрисков; - контроль за состоянием медицинских аптечек	Приказ от 11.01.2021г № 3,48 , 26
8	Повар, бракеражная комиссия	- контроль за состоянием посуды на целостность и чистоту; - контроль за качеством приготовления пищи в пищеблоке	Приказ от 11.01.2021г № 12

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

№	Объект контроля	показатели	кратность	Место контроля (количество замеров)	основание	Форма результатов
1.	Привозная питьевая вода	бактериологическое исследование	1 раз в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды.	СанПиН 2.1.3684-21	протокол

2.	Исследование смывов поверхностей	Исследование на яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших и социсты криптоспоридий	1 раз в год	разделочные столы пищеблок, мебель, столовая посуда,	СанПиН 2.1.3684-21	протокол
3.	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Исследование готовых кулинарных изделий, в том числе продукции общественного питания	1 раз в год	1	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	протокол
4.	Вода	Сокращенный химический анализ	1 раз в год	1 мутность, цвет, запах 20 ⁰ , запах 60 ⁰ С, привкус	СанПиН 2.1.3684-21	протокол
5	Пищевая продукция	Определение энергетической ценности блюд	1 раз в год	3блюда	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	протокол
6.	Освещенность	Определение качественных показателей освещенности	1 раз в год	В одной точке измерения 3	СанПиН 2.1.3684-21 МУК 4.3.2194-07	протокол
7	Метеорологические факторы	Определение	1 раз в год	2	СанПиН 2.1.3684-21 СП 2.4.3648-20 МУК 4.3.2756-10	протокол
8.	Искусственная освещенность	Определение качественных показателей освещенности	1 раз в год	В одной точке 3	СанПиН 2.1.3684-21 МУК 4.3.2194-07	протокол
9.	Вода, почва	Санитарно-гигиеническая оценка результатов лабораторных исследований физических факторов	1 раз в год	1	СанПиН 2.1.3684-21	протокол
10	Физические факторы	Результаты лабораторных исследований	1 раз в год	1	СанПиН 2.1.3684-21	протокол
11.	Продукты питания	Результаты лабораторных исследований	1 раз в год	1	СанПиН 2.1.3684-21	протокол

5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке аттестации

№ п/п	Профессия, должность	Всего работников	В том числе	Опасные и вредные производственные факторы	Пункт приказа	Периодичность
-------	----------------------	------------------	-------------	--	---------------	---------------

		таю- щих	женщин			осмотра
1	Педагог-психолог, социальный педагог	1	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	25	1 раз в год
2	Учитель по физической культуре	2	0	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	25	1 раз в год
3	Директор	1	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	25	1 раз в год
4.	Делопроизводитель	1	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	25	1 раза в год
5	Повар	1	1	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	23	1 раз в
6	Кладовщик	1	1	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	23	1 раз в год
7	Кухонный рабочий	1	1	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях	23	1 раз в год

				пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)		
8	Сторож	1	0	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	25	год 1 раз в год
9	Заведующий хозяйством	1	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	25	1 раз в год
10	Учителя	14	11	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	25	1 раз в год
11	Водитель	1	0	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	25	1 раз в год

К какой отрасли относится:

Работа в школьных организациях

Количество работающих: 24

Количество женщин: 19 мужчин: 5

6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства

Параметры контроля	Периодичность	Ответственные	Оформление результатов контроля
Контроль за состоянием участка			
Проверка качества уборки участка	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Проверка санитарного состояния теневых навесов	1 раз в месяц май-сентябрь	Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием помещений			
Контроль за санитарным состоянием пищеблока	1 раз в квартал	Заведующий хозяйством, директор	Журнал производственного контроля
Контроль за санитарным состоянием помещений	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием оборудования			
Контроль за состоянием физкуль-	1 раз в	Заведующий хозяй-	Журнал производст-

турного инвентаря	квартал	ством	венного контроля
Контроль за состоянием закрепления оборудования	1 раз в квартал	Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Контроль за организацией питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления			
Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды на целостность и чистоту	1 раз в месяц	Повар	Журнал производственного контроля
Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания	Ежедневно	Повар	Журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания
Контроль за режимом организации питания	2 раза в месяц	ответственный за питание	Карты оперативного контроля
Контрольное взвешивание порций	1 раз в квартал	Бракеражная комиссия	Акты
Контроль за качеством приготовления пищи на пищеблоке	Ежедневно	Повар, Бракеражная комиссия	журнал бракеража готовой продукции
Контроль за состоянием поступающих продуктов	Ежедневно	Заведующая хозяйством	Журнал бракеража сырой продукции, поступившей на пищеблок
Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал бракеража скоропортящихся продуктов поступивших на пищеблок
Контроль за соблюдением температурного режима холодильников	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал температурного режима холодильников
Контроль за состоянием медицинского обеспечения и работы по здоровьесбережению			
Контроль за состоянием работы по формированию ЗОЖ	1 раз в квартал	Ответственный за питание	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием медицинских аптечек	1 раз в квартал	Ответственный за охрану труда	Журнал производственного контроля
контроль за соблюдением графиков работы сотрудников	1 раз в квартал	делопроизводитель	Журнал производственного контроля
Контроль за организацией режима дня и занятий			
Контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки	1 раз в квартал	Заместитель директора по УВР	Журнал производственного контроля

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства.

**Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций
и пищевой продукции на этапах ее изготовления**

процесс	Основание, форма учета результатов	Кратность осуществления контроля	Ответственное лицо
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья: -качество и безопасность поступивших продуктов питания и продовольственного сырья; -условия доставки продукции транспортом; -состояние упаковки	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Делопроизводитель (ответственный за работу ФГИС «Меркурий»)
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; -сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Кладовщик
Температура и влажность на складе	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Кладовщик
Температура холодильного оборудования	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Кладовщик
Приготовление пищевой продукции; Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Повар (ответственный по питанию)
Поточность технологических процессов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Повар (ответственный по питанию)
Температура готовности блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	повар
Готовые блюда: -суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	повар
Дата и время реализации готовых блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Повар (ответственный по питанию)
Обработка посуды и инвентаря: -содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Кухонная рабочая
Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Кухонный рабочий