



Утверждаю
Директор МБОУ Тимоновская
СОШ с УИОП

В.В. Серова

Приказ №256/1 от 10.09.2021

**Программа
производственного контроля
на 2021-2022 учебный год**

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;
 - 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 30.03.1999 № 52-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»;
 - Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- 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»;
- 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»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- 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»;

- 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».

5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1	<i>Серова Вера Владимировна</i>	<i>Директор</i>
2	<i>Куликовская Виктория Васильевна</i>	<i>Заместитель директора по АХР</i>
3	<i>Башковская Ольга Владимировна</i>	<i>Заместитель директора по УВР</i>
4	<i>Суорова Жанна Дмитриевна</i>	<i>Заведующий производством школьной столовой</i>

6. Профилактические 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 помещений Частота проветривания помещений</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Заместитель директора по АХР</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21</i>	<i>График проветриваний</i>
	<i>Влажность воздуха склада пищеблока</i>				<i>Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока</i>
<i>Освещенность территории и помещений</i>	<i>Наличие и состояние осветительных приборов</i>	<i>1 раз в 3 дня</i>	<i>Заместитель директора по АХР</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Журнал визуального производственного контроля</i>
	<i>Наличие, целостность и тип ламп</i>				
<i>Шум</i>	<i>Наличие источников шума на территории и в помещениях</i>	<i>Ежемесячно</i>	<i>Заместитель директора по АХР</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Журнал результатов производственного контроля</i>
	<i>Условия работы оборудования</i>	<i>По плану техобслуживания</i>	<i>Рабочий по обслуживанию здания,</i>	<i>СП 2.4.3648-20, план техобслуживания</i>	

			<i>спецорганизация (по необходимости)</i>		
<i>Входной контроль поступающей продукции и товаров</i>	<i>– Наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);</i>	<i>Каждая поступающая партия</i>	<i>Заместитель директора по АХР</i>	<i>СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201</i>	<i>Журнал учета входного контроля товаров и продукции</i>
	<i>– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);</i>				
	<i>– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.)</i>				
<i><...></i>					

Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания

<i>Режим образовательной деятельности</i>	<i>Объем образовательной нагрузки обучающихся</i>	<i>При составлении и пересмотре расписания занятий</i>	<i>Заместитель директора по УВР</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21</i>	<i>Расписание занятий (гриф согласования)</i>
		<i>1 раз в неделю (выборочно)</i>	<i>Заместитель директора по УВР</i>		<i>Классный журнал</i>
		<i>1 раз в неделю (выборочно)</i>	<i>Заместитель директора по УВР</i>		<i>Классный журнал</i>
<i>Ученическая мебель и оборудование</i>	<i>Оценка соответствия ученической мебели росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)</i>	<i>2 раза в год (август, январь)</i>	<i>Медработник</i>	<i>СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21</i>	<i>Журнал регистрации результатов производственного контроля</i>
	<i>Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>Заместитель директора по АХР</i>		
<i><...></i>					

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	Заместитель директора по АХР	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 31.12. 2021 года – еженедельно	Заместитель директора по АХР	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	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Заместитель директора по АХР	СанПиН 3.3686-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Заместитель директора по АХР	СанПиН 3.3686-21	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация		
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5	Дворник, региональный оператор по	СанПиН 2.1.3684-21	Журнал регистрации результатов

		°С и выше – ежедневно	обращению с ТКО		производственного контроля
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней			
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заместитель директора по АХР	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания	СП 2.4.3648-20, план-график технического обслуживания	Журнал визуального 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	Заведующий производством школьной столовой, ответственный за госзакупки	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции

	<i>Условия доставки продукции транспортом</i>				<i>Справка</i>
<i>Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья</i>	<i>Сроки и условия хранения пищевой продукции</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Заведующий производством школьной столовой</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Отчет</i>
	<i>Время смены кипяченой воды</i>	<i>Ежедневно 1 раз каждые 3 часа</i>	<i>Заведующий производством школьной столовой</i>		<i>График</i>
	<i>Температура и влажность на складе</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Заведующий производством школьной столовой</i>		<i>Журнал учета температуры и относительной влажности</i>
	<i>Температура холодильного оборудования</i>			<i>Журнал учета температуры</i>	
<i>Приготовление пищевой продукции</i>	<i>Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам</i>	<i>Каждый технологический цикл</i>	<i>Заведующий производством школьной столовой</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Отчет</i>
	<i>Поточность технологических процессов</i>		<i>Повар</i>		<i>Справка</i>
	<i>Температура готовности блюд</i>	<i>Каждая партия</i>		<i>Отчет</i>	

<i>Готовые блюда</i>	<i>Суточная проба</i>	<i>Ежедневно от каждой партии</i>	<i>Повар</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ведомость</i>
	<i>Дата и время реализации готовых блюд</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>Заведующий производством школьной столовой</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Журнал</i>
<i>Обработка посуды и инвентаря</i>	<i>Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработник</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Журнал</i>
	<i>Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Заведующий производством школьной столовой</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</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 – 1 раз в 2 года</i>	<i>Специалист по кадрам</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>

	<i>Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработник</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i>
<i>Состояние работников</i>	<i>Медосмотр</i>	<i>Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно</i>	<i>Медработник</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н</i>	<i>Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>
<i>Профилактика заболеваний</i>	<i>Вакцинация</i>	<i>По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям</i>	<i>Медработник</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н</i>	<i>Личные медицинские книжки</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:

Наименование помещения	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	1 раз в квартал
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный 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	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	Оборудование, инвентарь, тара, руки,	10 смывов	1 раз в год

	<i>наличие яиц гельминтов</i>	<i>спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)</i>		
	<i>Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическ им показателям</i>	<i>Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)</i>	<i>2 пробы</i>	<i>По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическ им показателям – 2 раза в год</i>
	<i>Исследование параметров микроклимата производственны х помещений</i>	<i>Рабочее место</i>	<i>2</i>	<i>2 раза в год (в холодный и теплый периоды)</i>
	<i>Исследование уровня искусственной освещенности в производственны х помещения</i>	<i>Рабочее место</i>	<i>2</i>	<i>1 раз в год в темное время суток</i>
	<i>Исследование уровня шума в производственны х помещениях</i>	<i>Рабочее место</i>	<i>2</i>	<i>1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума</i>
<i>Помещения для детей и работников</i>	<i>Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)</i>	<i>Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские</i>	<i>Не менее 10% помещений</i>	<i>2 раза в год (в холодный и теплый периоды)</i>
	<i>Оценка состояния воздушной среды помещений</i>	<i>Классы, кабинеты, классы ПЭВМ,</i>	<i>Не менее 10% помещений</i>	<i>После ремонтных работ, установки новой мебели</i>

		<i>мастерские, залы спортивный, музыкальный</i>		
	<i>Контроль уровня искусственной освещенности, пульсации</i>	<i>Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, музыкальный</i>	<i>Не менее 20% помещений</i>	<i>1 раз в год, в темное время суток</i>
	<i>Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей</i>	<i>Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские (при наличии ЭСО)</i>	<i>Не менее 20% классов и кабинетов, 100% мастерских</i>	<i>1 раз в год</i>
	<i>Оценка параметров шума</i>	<i>Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские</i>	<i>Не менее 10% помещений, подлежащих оценке</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
	<i>Оценка уровней вибрации</i>	<i>Мастерские</i>	<i>Все помещения</i>	<i>1 раз в 2 года</i>

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 подготовки
<i>Педагоги</i>	<i>57</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
		<i>Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное</i>		

		<i>профессиональной деятельностью</i>		
<i>Директор</i>	<i>1</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
		<i>Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала</i>		
<i>Заместитель директора по АХР</i>	<i>1</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
		<i>Подъем и перемещение груза вручную</i>		
		<i>Работа, связанная с мышечным напряжением</i>		
<i>Работники пищеблока</i>	<i>3</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>Ежегодно</i>

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>Заведующий производством школьной столовой</i>
<i>Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Заведующий производством школьной столовой</i>
<i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i>	<i>Ежедневно перед началом рабочей смены работников</i>	<i>Медработник</i>
<i>Ведомость контроля за рационом питания</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработник</i>
<i>График смены кипяченой воды</i>	<i>Не реже 1 раза каждые 3 часа</i>	<i>Заведующий производством школьной столовой</i>

<i>Журнал регистрации результатов производственного контроля</i>	<i>По факту</i>	<i>Директор</i>
<i>Журнал учета расходования дезсредств</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Заместитель директора по АХР</i>
<i>Ведомость контроля за рационом питания</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Заведующий производством школьной столовой</i>
<i>Журнал учета проведения генеральной уборки</i>	<i>Ежемесячно</i>	<i>Заместитель директора по АХР</i>
<i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработник</i>
<i>Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>	<i>По факту</i>	<i>Специалист по кадрам</i>
<i>Классный журнал</i>	<i>1 раз в неделю (выборочно)</i>	<i>Заместитель директора по УВР</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>Заместитель директора по АХР</i>
<i>Нарушение изоляции, обрыв электропроводов</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку</i>	<i>Заместитель директора по АХР</i>
<i>Другие аварийные ситуации</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу</i>	<i>Заместитель директора по АХР</i>

		<i>Заведующий производством школьной столовой</i>
		<i>Директор</i>