Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №28 имени Героя Советского Союза Гагиева Александра Максимовича

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ № 28
_____Л.А.Гуриева
_____ 2021 года

ПРОГРАММА

производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБОУ СОШ № 28 г. Владикавказа

Программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля (далее ПК) за соблюдением правил и норм, выполнением санитарно - противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий при осуществлении общеобразовательной деятельности, организации питания, медицинского обслуживания школьников, определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки контроля, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований. В программе определены лица, организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля.

1.Характеристика объекта:

Наименование юридического лица: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 28 имени Героям Советского Союза Гагиева Александра Максимовича

Юридический адрес: 362040, РСО - Алания, г. Владикавказ, ул. Максима Горького, дом 39.

Фактический адрес: 362040, РСО - Алания, г. Владикавказ, ул. Максима Горького, дом 39.

Ф.И.О. руководителя: Гуриева Людмила Алексеевна

ЛИЦЕНЗИЯ - № 2574 Серия 15Л01 № 0001514 от 17.11.2017г. Срок действия лицензии – бессрочное

АККРЕДИТАЦИЯ – № 1157 серия 15А02 № 0000117 от 18.12.2017 г. по 21.03.2029г.

Санитарно - эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам видов деятельности, работ, услуг, представляющих опасность *для человека*: выдано 15.11.2017г. № 15.01.09.000.М.000218.11.17

Свидетельство на право оперативного управления Здание: Кадастровый (или условный) номер 15:09:0020152:330

Паспорт БТИ на здание: дата 12.07.2016г. Инвентарный номер 15/201/2016-84386.

Кадастровый паспорт на земельный участок: Кадастровый номер 15:09:0020152:1, 15:09:0020152:25.

Договор на проведение дезинсекции: имеется

Договор на вывоз твёрдых бытовых отходов: имеется

Договор на проведение работ по дератизации и дезинсекции: имеется

Технический отчет о провидении профилактических испытаний электроустановки здания - имеется

Сведения об ответственных за осуществление производственного контроля:

Заместитель директора по УВР – Киргуева З.А.

Ответственный по безопасности – Касаев С.Г.

Завхоз – Каргинов Р.В.

2.Структура образовательного учреждения:

Проектная вместимость учащихся – 320 человек, фактическая наполняемость — 1025 учащихся. Всего классов – 30.

уровень - начального общего образования - 12;

уровень - основного общего образования - 15;

уровень – среднего общего образования - 3.

Режим работы учреждения – 5 дневная учебная неделя для 1-4 классов, 6 дневная учебная неделя для 5 - 11 классов.

Обучение в одну смену.

3.Характеристика зданий помещений:

№ п/п	Адрес	Назначение оснащенных зданий, строений, сооружений, помещений
1.	362040, РСО -Алания, г. Владикавказ, ул. Максима Горького, дом 39	Здание нетиповое, состоит Подвал – 2543,5 м^2, 1 этаж – 2424,1 м^2, 2 этаж – 564,7 м^2, 2 этаж – 1597,4 м^2, 3, 4 этаж – 1544,0 м^2. Помещения: <u>Учебные: 1887,2</u> м² <u>Учебно-вспомогательные:</u> Администрация- 136 ² м² Актовый зал- 216 м² Библиотека-281,6 м² Спортивный зал-520 м² Гимназический зал-179 м² Репетиционный зал - 1 -113 м² 2- 127 м² Конференц-зал - 134 м² Лаборантские - 5-129 м² Психолог- 120,6 м² <u>Подсобные помещения:</u> Санузлы- 24-170 м² Раздевалки-8-160 м² <u>Медицинский кабинет -83.4</u> <u>Столовая - 329,2 м²</u>
	Всего (кв. м):	8400,3 м²

4.Характеристика инженерных систем:

Система отопления: централизованное

Система канализации: централизованное

Система вентиляции: приточно-вытяжная (на пищеблоке)

Система искусственного освещения - (лампы накаливания или люминесцентное)

Наличие естественного освещения с постоянным пребыванием людей

5.Участок объекта

Площадь кв.м., расположение по отношению к жилой застройке — _____ кв.м.

Благоустройство территории:

Наличие специального оборудования, мест для хранения отходов: имеется контейнерная площадка на 1 контейнер

Наличие ограждения по периметру - имеется _____ кв.м.

Наличие искусственного освещения по периметру: прожектор на здании

6. Штаты сотрудников: кол-во работающих — 75 человек

Педагогический состав — 52 человека. Администрация - 6 человек; в отпуске по уходу за ребенком – 2 человека; обслуживающий персонал —10 чел.

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 юридическоголица.

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 санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасностипищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактикеинфекционных 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 условиямтруда»;
- 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-гигиеническоезначение»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования коргализации 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 3.2.3215-14 «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»;
- 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:

№	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1	Гуриева Людмила Алексеевна	Директор
2	Каргинов Руслан Владимирович	Завхоз
3	Киргуева Зарема Арсамаговна	Зам. директора по УВР
4	Тотоева Лариса Владимировна	Ответственная по питанию
5	Кочиева Л.Г.	Заведующий столовой
6		Медработник

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 помещений Частота проветривания помещений	Ежедневно	Завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Влажностьвоздуха склада пищеблока				Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещённость территории помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Завхоз	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Завхоз	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию	СП 2.4.3648-20, план техобслуживание	

Входной контроль поступающей продукциии товаров	– наличие документов об Оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Завхоз	СП 2.4.3648-20,ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и 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	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классныйжурнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классныйжурнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических(профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарное состояние помещенийи оборудования	Кратностьи 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 2021года – 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-противоэпиде-мический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза вмесяц. Уничтожение по необходимости	Спец организация		
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Завхоз	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	

		Обследование – ежемесячно. Уничтожение весной и осенью, по необходимости	Спец организация		
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	2 раза внеделю	Завхоз	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				
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояниеотделки	Ежеквартально	Завхоз	План-график технического обслуживания	Журнал визуального производственного контроля
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Заведующий столовой	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет

продовольствен ного сырья	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3часа	Ответственный по питанию		График
	Температура и влажностьна складе	Ежедневно	Заведующий столовой		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования			Журнал учетатемпературы	
Приготовление пищевой продукции	Соблюден технологии приготовления блюд по технологическим документам	Технологический цикл	Ответственный по питанию	СанПиН2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Заведующий столовой		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовыеблюда	Суточнаяпроба	Ежедневно от каждой партии	Заведующий столовой	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал

Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучениемработников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников –1 раз в 2 года	Заместитель директора по УВР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомостьконтроля своевременности похождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медработник	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 отношениикоторых 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, выходблюд 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 наналичие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5–10 смывов	1 раз в год
Исследования смывовна наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала,сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевойводы 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			
Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительнаявлажность)	Помещения для детей ирабочие 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, системывентиляции	По 2 точки	1 раз в год и внепланово (послереконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования)
Аэроионный составвоздуха	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 другихтоваров; после ремонтных работ)

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальнуюопасность: кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

в) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

Профессия	Количество работников	Характер производимыхработ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Педагоги	52	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Завхоз	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2года
		Подъем и перемещениегруза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Работники пищеблока	4	Работы в образовательныхорганизациях	1 раз в год	ежегодно

г) Перечень форм учета и отчетности, установленной действующимзаконодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Наименование форм учета иотчетности	**Периодичностьзаполнения**	**Ответственное лицо**
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности вскладских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей сменыработников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 разакаждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Завхоз
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета проведения генеральнойуборки	Ежемесячно	Завхоз
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля своевременностипрохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Зам. директора по УВР.

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 возможныхаварийных 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 соответствующуюслужбу	Завхоз
Нарушение изоляции,обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующуюслужбу, заменить электропроводку	Завхоз
Другие аварийныеситуации	Сообщить в соответствующуюслужбу	Завхоз
		Ответственный по питанию
		Директор