

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С. ПЕТРУНЬ»

«ПЕТРУНЬ СИКТСА ШӨР ШКОЛА»  
МУНИЦИПАЛЬНОЙ ВЕЛОДАН СЪӨМКУД УЧРЕЖДЕНИЕ

П Р И К А З  
Т Ш Ö К Т Ö Д

«1» февраля 2021 г.

№ 30

с. Петрунь

**Об утверждении программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

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», в целях организованного и эффективного производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий

**П Р И К А З Ы В А Ю:**

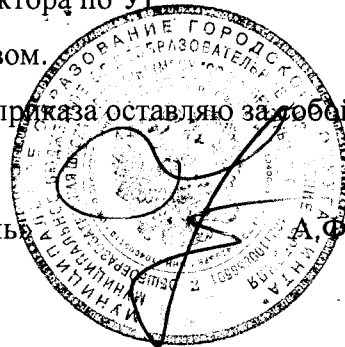
1. Утвердить программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее – Программа) в соответствии с приложением к настоящему приказу.

2. Возложить функции по осуществлению производственного контроля в МБОУ «СОШ с.Петрунь» на следующих сотрудников:

- Терентьев А.Ф., директор;
- Жарун Ю.П., заместитель директора по БТиЖ;
- Филиппова Т.П., заместитель директора по УР;
- Беляева Е.Г., заведующих хозяйством.

3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «СОШ с. Петрунь» А.Ф.Терентьев



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С. ПЕТРУНЬ»

«ПЕТРУНЬ СИКТСА ШÖР ШКОЛА»  
МУНИЦИПАЛЬНОЙ ВЕЛОДАН СЪОМКУД УЧРЕЖДЕНИЕ

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ с. Петрунь»

А.Ф. Терентьев

2021 г.

130 от 01.02.21.

Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
«Средняя общеобразовательная школа с. Петрунь»

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа с. Петрунь» (МБОУ «СОШ с. Петрунь»)		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Терентьев Андрей Федорович, 8(82145)94-254		
Юридический адрес:	169832, Республика Коми, г. Инта, с. Петрунь, ул. Центральная		
Фактический адрес:	169832, Республика Коми, г. Инта, с. Петрунь, ул. Центральная		
Количество работников:	35 человек		
Количество обучающихся:	38 человек		
Количество воспитанников дошкольной группы:	15 человек		
Свидетельство о государственной регистрации	№ 2081104000305	от	14.01.2008 г.
ОГРН	1021100858591		
ИНН	1104008119		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 1622-О	от	17.11.2017 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».

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:

- *дошкольное, начальное общее, основное общее и среднее общее образование;*
- *дополнительное 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-противоэпидемических (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
1	Терентьев Андрей Федорович	Директор
2	Жарун Юлия Петровна	Зам. директора по БТ и Ж
3	Филиппова Татьяна Петровна	Зам. директора по УР
4	Беляева Евгения Григорьевна	Заведующий хозяйством

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
<b>Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ</b>					
Микроклимат	Температура воздуха График проветрив	Ежедневно	Жарун Юлия Петровна, зам. директора по БТ и Ж	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал регистрации температуры и влажности

	<i>ания</i>				<i>ти</i>
<b>Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания</b>					
<i>Режим образовательной деятельности</i>	<i>Объем образовательной нагрузки обучающихся</i>	<i>При составлении и пересмотре расписания занятий</i>	<i>Зам. директора по УР Филиппова Т.П.</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Расписание занятий (гриф согласования)</i>
		<i>Один раз в неделю (выборочно)</i>	<i>Зам. директора по УР Филиппова Т.П.</i>		<i>Классный журнал</i>
		<i>Один раз в неделю (выборочно)</i>	<i>Зам. директора по УР Филиппова Т.П.</i>		<i>Классный журнал</i>
<b>Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования</b>					
<i>Санитарно-противоэпидемический режим</i>	<i>Дезинфекция Дезинсекция Дератизация</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Заведующий хозяйством Беляева Е.Г.</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14</i>	<i>Чек-лист проведения мероприятий по уборке.</i>
<i>Наличие дезинфицирующих и моющих средств</i>	<i>Количество средств</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Заведующий хозяйством Беляева Е.Г.</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Журнал расхода дезинфицирующих средств</i>
<i>Дезинфицирующие средства и рабочие растворы дезсредств</i>	<i>Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Заведующий хозяйством Беляева Е.Г.</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14</i>	<i>Журнал расхода дезинфицирующих средств</i>

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

Качество поступающей пищевой продукции и сырья	Партия поступивших продуктов и продовольственного сырья	По необходимости	Заведующий хозяйством Беляева Е.Г.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Условия хранения пищевой продукции и сырья	Вся пищевая продукция	Ежедневно	Заведующий хозяйством Беляева Е.Г.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи	Ежедневно	Заведующий хозяйством Беляева Е.Г.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость контроля за рационом питания
Соответствие рациона питания обучающихся меню	Ежедневное меню, двухнедельное меню	Один раз в месяц	Заведующий хозяйством Беляева Е.Г.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол/акт проверки
Готовящаяся пищевая продукция	Соблюдение технологии и приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл производства	Заведующий хозяйством Беляева Е.Г.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Суточная проба	Партия приготовл	Ежедневно от каждой	Повар Хатанзейская	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость

	<i>енной пищевой продукции</i>	<i>партии</i>	<i>И.Е.</i>		
<i>Дезинфекцион ные средства для мытья посуды</i>	<i>Содержан ие действую щих веществ дезинфици рующих средств</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Заведующий хозяйством Беляева Е.Г.</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>График</i>
<b>Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников</b>					
<i>Гигиеническая подготовка работников</i>	<i>Прохождение работником гигиеничес кой аттестации</i>	<i>Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортир овкой и реализацией мясо- молочной и кондитерской продукции, детского питания, – ежегодно</i>  <i>Для остальных категорий работников – один раз в два года</i>	<i>Директор Терентьев А.Ф.</i>	<i>СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Личные медицинс кие книжки.  Ведомос ть контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>
<i>Состояние работников</i>	<i>Количество работников в с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Фельдшер ФАП (по договору взаимодействия ) Беляева В.П.</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i>

	покровов				
--	----------	--	--	--	--

## 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
<b>Помещения пищеблока</b>			
<i>Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства</i>	<i>Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда</i>	<i>2 - 3 блюда исследуемого приема пищи</i>	<i>2 раза в год</i>
<i>Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре</i>	<i>Рацион питания</i>	<i>1</i>	<i>1 раз в год</i>
<i>Контроль проводимой витаминизации блюд</i>	<i>Третьи блюда</i>	<i>1 блюдо</i>	<i>2 раза в год</i>
<i>Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)</i>	<i>Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала</i>	<i>5 - 10 смывов</i>	<i>1 раз в год</i>
<i>Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов</i>	<i>Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей</i>	<i>5 - 10 смывов</i>	<i>1 раз в год</i>
<i>Исследования смывов на наличие яиц гельминтов</i>	<i>Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)</i>	<i>5 смывов</i>	<i>1 раз в год</i>



<i>Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям</i>	<i>Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды;</i>	<i>2 пробы</i>	<i>1 раз в год</i>
<b>Помещения школы, дошкольной группы</b>			
<i>Микроклимат</i>	<i>Температура воздуха</i>	<i>по 1 точке</i>	<i>2 раза в год</i>
	<i>Скорость движения воздуха</i>		
	<i>Относительная влажность</i>		
<i>Освещенность</i>	<i>2 помещения (выборочно)</i>	<i>по 5 точек в каждом</i>	<i>1 раз в год в темное время суток</i>
<i>Шум</i>	<i>Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции</i>	<i>по 1 точке</i>	<i>1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования</i>

**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**

<b>Профессия</b>	<b>Количество работников</b>	<b>Характер производимых работ и вредный фактор</b>	<b>Кратность медосмотра</b>	<b>Кратность профессионально-гигиенической подготовки</b>
<i>Педагоги</i>	<i>10</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 профессиональной деятельностью</i>		
<i>Воспитатели, младшие</i>	<i>4</i>	<i>Работы в дошкольных образовательных</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>

<i>воспитатели</i>		<i>организациях</i>		
		<i>Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное 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>Заведующий хозяйством</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>Делопроизводитель</i>	<i>1</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Работники пищеблока</i>	<i>2</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**

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственное лицо</b>
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	<i>Заведующий хозяйством Беляева Е.Г.</i>
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	<i>Заведующий хозяйством Беляева Е.Г.</i>
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	<i>Медработник Беляева В.П.</i>
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	<i>Медработник Беляева В.П.</i>
График смены кипяченой воды	Ежедневно	<i>Заведующий хозяйством Беляева Е.Г.</i>
<i>Журнал регистрации результатов производственного контроля</i>	<i>По факту</i>	<i>Директор Терентьев А.Ф.</i>

<i>Журнал аварийных ситуаций</i>	<i>По факту</i>	<i>Зам. директора по БТ и Ж Жарун Ю.П.</i>
<i>Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Заведующий хозяйством Беляева Е.Г.</i>
<i>Ведомость контроля за рационом питания</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Заведующий хозяйством Беляева Е.Г.</i>
<i>Журнал регистрации температуры и влажности</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Зам. директора по БТ и Ж Жарун Ю.П.</i>
<i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Заведующий хозяйством Беляева Е.Г.</i>
<i>Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>	<i>По факту</i>	<i>Директор Терентьев А.Ф.</i>
<i>Классный журнал</i>	<i>1 раз в неделю (выборочно)</i>	<i>Зам. директора по УР Филиппова Т.П.</i>
<i>Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Зам. директора по БТ и Ж Жарун Ю.П.</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**

<b>Перечень возможных аварийных ситуаций</b>	<b>Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию</b>	<b>Ответственное должностное лицо</b>
<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,</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу</i>	<i>Зам. директора по БТ и Ж Жарун Ю.П.</i>

<i>канализации, отопления, печи</i>		
<i>Нарушение изоляции, обрыв электропроводов</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку</i>	<i>Зам. директора по БТ и Ж Жарун Ю.П.</i>
<i>Другие аварийные ситуации</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу</i>	<i>Зам. директора по БТ и Ж Жарун Ю.П.</i>
		<i>Заведующий хозяйством Беляева Е.Г.</i>
		<i>Директор Терентьев А.Ф.</i>

Программу разработали:

*Заместитель директора по БТ и Ж*

*Жарун Ю.П.*

*Заведующий хозяйством*

*Беляева Е.Г.*