

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С. ТИМИРЯЗЕВО
БАШМАКОВСКОГО РАЙОНА ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ (МБОУСОШ С. ТИМИРЯЗЕВО)
Пензенская область, Башмаковский район, с. Тимирязево, улица Первомайская, дом 16, телефон 5-81-15,
e-mail: bash_timiryazevo@edu-penza.ru

Принято на Совете школы
Протокол № 6 от 04. 06.2021г.

Утверждаю
Директор  Рязанцева С. Н.
Приказ № 60-п от 04.06.2021

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий в
МБОУСОШ с. Тимирязево
Башмаковского района Пензенской области.**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с. Тимирязево (МБОУСОШ с. Тимирязево)	
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Рязанцева Светлана Николаевна (8 84143) 5-81-15.	
Юридический адрес:	442067, Пензенская область Башмаковский район, с. Тимирязево, ул. Первомайская,16	
Фактический адрес:	442067, Пензенская область Башмаковский район, с. Тимирязево ул. Первомайская, 16	
Количество работников:	24 человека	
Количество обучающихся:	119 человек	
ОГРН	1025800641525	
ИНН	5806003479	
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 12243	от 17.01.2017 г.

1. Общие положения:

1.1. Настоящая программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий разработана в соответствии 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».

*Федерального закона № 52 от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (раздел II. «Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания»).

*Постановления главного Государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

• СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 24.12.2020 г. №44);

• СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32);

• СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.12.2020 г. №40);

• СП 2.5.3650-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к отдельным видам транспорта и объектам транспортной инфраструктуры» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 16.10.2020 г. №30);

• СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.2020 г. № 36);

• СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 2).

• СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 2).

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля в МБОУСОШ с. Тимирязево возлагается на директора школы.

1.4. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за Соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать (воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений).

Вредные воздействия на человека – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
(далее санитарные правила)

- нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний

Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико- санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

Профессиональные заболевания – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

Массовые не инфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

1.7. 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.

1.8. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее образование,
- основное общее образование
- среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;

1.9. 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;
- ГОСТ 31861-2012. Межгосударственный стандарт. Вода. Общие требования к отбору проб;
- СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- 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 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические 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 2.2.2.540-96. 2.2.2. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к ручным инструментам и организации работ. Санитарные правила и нормы;
- СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;
- СанПиН 2.2.0.555-96. 2.2. Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы;
- СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;
- СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03. 2.2.2. Гигиена труда, технологические процессы, сырье, материалы, оборудование, рабочий инструмент. 2.4. Гигиена детей и подростков. Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 2.2.2.1327-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;
- 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»;
– ПОТ РМ-017-2001 «Межотраслевые правила по охране труда при окрасочных работах»;
– 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 2.2.5.1313-03. Химические факторы производственной среды. Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны. Гигиенические нормативы;
– СанПиН 2.2.2.1332-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
– СП 2.2.2.1327-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;
– НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные 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»;
- СП 2.4.3648-20 Утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28

2 Порядок организации и проведения производственного контроля:

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнение противоэпидемических (профилактических мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются:

производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор школы.

3. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).

3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).

3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).

3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).

3.7. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность (п.13).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

4.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).

4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

4.7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

4.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

5. Организация взаимодействия с Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пензенской области в Каменском, Пачелмском, Белинском, Башмаковском районах.

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пензенской области в Каменском, Пачелмском, Белинском, Башмаковском районах.

5.2. В соответствии с санитарными правилами СП1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий», юридическое лицо предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Рязанцева Светлана Николаевна	Директор	№ 60-п от 04.06.2021
2	Герасева Наталья Владимировна	ответственный за питание	№ 60-п от 04.06.2021
3	Ахметова Марина Александровна	Представитель общешкольного родительского комитета	№ 60-п от 04.06.2021
4	Пастухова Татьяна Александровна	Повар МБОУСОШ с. Тимирязево	№ 60-п от 04.06.2021

7.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					

Микроклимат	Температура воздуха помещений Частота проветривания помещений Влажность воздуха склада пищеблока	Ежедневно	Завхоз Шпинев Г. Г. Ответств. за питание Герасева Н. В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний. Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территорий и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов. Наличие, целостность и тип ламп	1 раз в 3 дня	Завхоз Шпинев Г. Г.	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях. Условия работы оборудования	Ежемесячно По плану техобслуживания	Завхоз Шпинев Г. Г. Рабочий (уборщик служебных помещений), спецорганизация (по необходимости)	СП 2.4.3648-20 СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
Входной контроль поступающей продукции и товаров	- наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат), - соответствие упаковки и	Каждая поступающая	Ответств. за питание Герасева Н. В.	СП 2.4.3648-20, ТР	Журнал учета входного контроля товаров 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.)	продукция		ТС007/201	продукции

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 Буданова З. В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Буданова З. В.		Классный журнал
Ученическая	Оценка	2 раза в год	Зам.	СанПиН	Журнал

мебель и оборудование	соответствия ученической мебели ростовозрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений) Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	(август, январь) Каждая партия	директора по УВР Буданова З. В. Зам. директора по УВР Буданова З. В.	1.2.3685-20, МР 2.4.0242-21 СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21.	регистрации результатов производственного контроля
-----------------------	--	---------------------------------------	---	--	--

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

Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция Дератизация	Профилактика -Ежедневно Обследование -2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости Профилактика -Ежедневно	Завхоз Шпинев Г. Г. Спецорганизация Завхоз Шпинев Г. Г.	СанПиН 3.3686-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля.
--------------------------------------	--------------------------------	--	---	---------------------	--

		Обследование -2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимост и	Спецорганиза ция.	СанПиН 3.3686-21	
	Дератизация	Профилактика -ежедневно Обследование - ежемесячно. Уничтожение- весной и осенью, по необходимост и	Завхоз Шпинев Г. Г. Спецорганиза ция	СанПиН 3.3686-21	
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Завхоз Шпинев Г. Г.	СП 2.4. 3648-20, СанПиН 2.3./2.4.359 0-20.	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до 31.12.2021 г-еженедельно	Завхоз Шпинев Г. Г.	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20СП 3.1/2.4.359 8-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	При температуре плюс 4 градуса С и ниже-1раз в 3	Завхоз школы		Журнал регистрации

		дня. При температуре плюс 5 град С и выше-ежедневно.	Шпинев Г. Г. региональный оператор по обращению с ТКО.	СанПиН2.1.3684-21	результатов производственного контроля.
Рабочие растворы дезсредств	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки. Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств.	При температуре плюс 4 градС и ниже-1 раз в 20 лней. При температуре плюс 5 град С и выше-1 раз в 5 дней. Ежедневно.	Завхоз Шпинев Г. Г.	СанПмН2.3/2.4.3590-20,СП2.4.3648-20.	Журнал учета расходования дезсредств.
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Завхоз Шпинев Г. Г.	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	Ответств за питание Герасева Н. В.	СанпиН2.3/2.4.3590-20	Жеклаоации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности
---	--	---------------	------------------------------------	-----------------------	--

	Условия доставки продукции транспортом				продукции
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции.	Ежедневно	Ответств за питание Герасева Н. В.	СанПМН2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Ответств за питание Герасева Н. В.		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Ответств за питание Герасева Н. В.		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температуры
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответств за питание Герасева Н. В.	СанПиН2.3/2.4.3590-20.	Отчет
	Поточность технологических процессов		Повар Пастухова Т. А.		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия			Отчет
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно	Повар Пастухова Т. А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость

	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответств за питание Герасева Н. В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Кухонный работник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	Ответств за питание Герасева Н. В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	отчет

Производственный контроль за состоянием личной гигиены и обучением работников.

Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока- ежегодно. Для остальных категорий работников- 1 раз в 2 года	Директор школы Рязанцева С. Н.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные мед. Книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
	Количество работников пищеблока с инфекционными и заболеваниями, повреждениям и кожных покровов	Ежедневно	Ответств за питание Герасева Н. В.	, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

Состояние работников	Медосмотр	Предварительный- при трудоустройстве, периодический - ежегодно	Директор школы Рязанцева С. Н.	СП2.4.3648-20, СанПиН2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 №29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31..12.2020 №988н/1420н	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача- по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Медработник, Директор школы Рязанцева С. Н.	СП2.4.3648-20, СанПиН2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03.2014 №125н.	Личные медкнижки

8.Перечни:

8.1. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока, школы и иные помещения.

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
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала пищеблока, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследование 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 в цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном	2 пробы	По химическим показателям- 1 раз в год, микробиологическим показателям- 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый период)
Исследование уровня искусственной освещенности в			

	производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год
	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции: ремонта оборудования, являющегося источником звука
Помещения для детей и работников	Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)	Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские	Не менее 10% помещений	2 раза в год (в холодный и теплый период)
	Оценка состояния воздушной среды помещений	Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели
	Контроль уровня искусственной освещенности, пульсации	Кабинеты, классы, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, музыкальный	Не менее 20% помещений	1 раз в год в темное время суток
	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские (при наличии ЭСО)	Не менее 20% классов и кабинетов, 100% мастерских	1 раз в год.
	Оценка параметров шума	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские	Не менее 10% помещений, подлежащих оценке	1 раз в 2 года
	Оценка уровня	Мастерские	Все	1 раз в 2 года

	вибрации		помещения	
--	----------	--	-----------	--

8.2. Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

9. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры предосторожности
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний, острых миопатозов, периостритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связанного аппарата костей, предплечий, плеча. пояснично-крестцового отдела позвоночника	Ограничение подъема в переносе тяжестей до 30 кг. для мужчин: 10 кг.- для женщин. 2 раза в течении каждого часа рабочей смены

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

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
Педагоги	15	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательных	1 раз в год	1 раз в 2 года

		организациях		
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Завхоз	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Работники пищеблока	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	Ежегодно
Уборщик служебных помещений	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Водитель школьного автобуса	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

11. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор МБОУСОШ С. Тимирязево Рязанцева С. Н.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз школы Шпинев Г. Г.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз школы Шпинев Г. Г.

Журнал бракеража скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Ответственный за питание Герасева Н. В.
Журнал бракеража готовых блюд	Ежедневно	Ответственный за питание Герасева Н. В.
Ведомость контроля за питанием	Ежедневно	Ответственный за питание Герасева Н. В.
Журнал регистрации температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Завхоз школы Шпинев Г. Г.
Журнал «Здоровье»	Ежедневно	Педагог- психолог Карпова Е. А.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Зам. директора по УВР Буданова З. В.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Буданова З. В.
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Зам. директора по УВР Буданова З. В.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом работы работников	Фельдшер, отв. за питание

12. Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений технологических процессов, иных ситуаций, при возникновении которых юридическое лицо или индивидуальный предприниматель обязан приостановить, либо прекратить свою деятельность или работу' и информировать Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты нрав потребителей и благополучия человека по Пензенской области в Каменском, Пачелмском, Белинском, Башмаковском районах

Перечень возможных аварийных 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 соответствующую службу	Завхоз школы Шпинев Г. Г.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Завхоз школы Шпинев Г. Г.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз школы Шпинев Г. Г.
		Директор МБОУСОШ с.Тимирязево Рязанцева С. Н.
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	Работы в образовательных организациях	Завхоз школы Шпинев Г. Г.

13. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение года постоянно	Директор школы
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Директор школы
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	По договору
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	ежедневно	завхоз
5	Контроль за качеством поступающих	постоянно	кладовщик

	продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.		
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	1 раз в месяц- комиссия по питанию Ежедневно бракеражная комиссия	Бракеражная комиссия
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с календарем прививок.	постоянно	Директор школы
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	завхоз
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	директор школы.

10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	директор школы
11	Санпросветработа	постоянно	завхоз
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Завхоз