

**Приложение  
УТВЕРЖДЕНО  
приказом МБОУ  
Сад-Базовской сош от 30.12.2022г .№ 239**

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
(с применением принципов ХАССП)**

**За соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно – противоэпидемических (профилактических)  
мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в  
муниципальном бюджетном образовательном учреждении  
Сад-Базовской средней школе**

**п. Крынка**

**2022 г.**

## **1. Паспорт программы**

### **Характеристика объекта:**

1. Полное и сокращенное наименование: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Сад-Базовская средняя общеобразовательная школа.
2. 346991, Ростовская область, Матвеево-Курганский район, п. Крынка, ул. Светлая, дом 19
3. ИНН 6119007237  
ОГРН 1026101232112  
тел : 8(241)3-77-97
4. электронная почта: mk-ssad-2019@yandex.ru
5. Тип объекта: Образовательная организация.
6. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:  
Образовательная:
  - предоставление услуг по дневному уходу за детьми,
  - образование дополнительное детей и взрослых,
  - образование начальное общее.

### **Характеристика здания:**

1. Тип строения: отдельно стоящее 2-х этажное кирпичное здание;
2. Площадь: 1751,5 кв. м;
3. Оборудование: оборудование офисное (компьютер, сканер, интерактивная доска, проектор), оборудование для проведения учебной деятельности.

### **Характеристика инженерных систем:**

1. Освещение: естественное и искусственное;
2. Система вентиляции: естественная, вытяжная;
3. Система водоснабжения: горячая и холодная;
4. Система канализации: местная

## **2. Цель программы –обеспечение здоровья учащихся и сотрудников МБОУ.**

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

- Федеральный закон от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения;

- Федеральный закон от 17.09.1998г. №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011г. №323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- 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»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 1.2 3685-21 «ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ И ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ И (ИЛИ) БЕЗВРЕДНОСТИ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА ФАКТОРОВ СРЕДЫ ОБИТАНИЯ»
- 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 Минтруда России №988н, Минздрава России №1420н от 31.12.2020г. «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 28.01.2021г «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»;

**4. Действие программы-бессрочно, изменения , дополнения вносятся при изменении законодательства, нормативно-правовых актов.**

**5. Объекты производственного контроля-кабинеты, туалеты, кладовая, столовая, кухня, библиотека, используемые для выполнения работ, оказание услуг.**

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

№ п/п	Должность	Функции
1	Директор	<ul style="list-style-type: none"> <li>• общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</li> <li>• организация плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>• организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> <li>• разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.</li> </ul>
2	Заместитель директора по УВР	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми.</li> <li>• исполнение мер по устранению выявленных нарушений.</li> </ul>
3	завхоз	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличие у него личных медицинских книжек;</li> <li>• медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;</li> <li>• контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</li> <li>• ведение учета и отчетности по производственному контролю.</li> </ul>
4	завхоз	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>• организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> <li>• разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль охраны окружающей среды.</li> </ul>
5	Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль организации питания;</li> <li>• отслеживание витаминизации блюд;</li> <li>• ведение учетной документации.</li> </ul>

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

№ п/п	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание СП 2.2 3670-20	Форма учета результатов
1	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	при замене ламп	Кабинеты ( по 1 точке)	СанПиН 2.1.3685-4 21, МУК 4.3.2812-10.4.3 СП 2.1 3678-20	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2	Контроль санитарного фона и пищевой продукции Приложение 6 к МР 2.36.0233-21	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования	1 раз в год	Рекреации-10 проб (с мебели, с батарей, с подоконников) в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов), кабинеты (подоконники, жалюзи, батареи)	СанПиН 3.2.3215-14, 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

3	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	1 раза в год и внеплано во после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных, столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем (2пробы)	СанПиН 2.1.3684-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раза в год	мясные блюда (2-3 блюда исследуемого приема пищи)	ТР ТС 021	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

### 8. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Директор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель по УВР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Завхоз	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Заведующий библиотекой	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Инженер-электроник	1	1 раз в год	1 раз в год

6	Ведущий специалист по кадрам	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Учитель	18	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Педагог дополнительного образования, реализующий внеурочную деятельность ФГОС-1	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Педагог-организатор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Социальный педагог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Уборщик служебных помещений	4	1 раз в год	1 раз в год
13	Рабочий по ремонту зданий и сооружений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Сторож	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Дворник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	Повар	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	Подсобный рабочий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
18	Водитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

**9. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.**

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Общее образование	СП 1.1.1058-01

**10. Мероприятия предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг**

Объект контроля	Основание	Срок	Ответственный
<b>Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию</b>			

Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Завхоз
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Завхоз
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, График проветриваний	Постоянно	Завхоз
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Завхоз
Кратность и качество: -текущей уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Завхоз
-генеральной уборки помещений		Ежемесячно	
Состояние оборудования, инвентаря и посуды пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Завхоз
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Завхоз
<b>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>			
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья: - качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; -условия доставки продукции транспортом	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, рабочий лист ХАССП	Каждая партия	Завхоз
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья:	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, рабочий лист ХАССП	Ежедневно	Завхоз



- сроки и условия хранения пищевой продукции			
- время смены кипяченной воды		Каждые три часа	Завхоз
- температура и влажность на складе		Ежедневно	Завхоз
- температура холодильного оборудования			
Приготовление пищевой продукции: - соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, рабочий лист ХАССП	Каждый технологический цикл	Завхоз
- поточность технологических процессов;			
- температура готовности блюд;		Каждая партия	Повар
Готовые блюда: -суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, рабочий лист ХАССП	Ежедневно от каждой партии	Повар
- дата и время реализации готовых блюд		Каждая партия	Завхоз
Обработка посуды и инвентаря: - содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, рабочий лист ХАССП	Ежедневно	Подсобный рабочий

- обработка инвентаря для сырой готовой продукции			Подсобный рабочий
<b>Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности</b>			
Гигиеническая оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям обучающихся и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раза в год, сентябрь, май	Завхоз
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Завхоз
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Заместитель директора по УВР
Режим дня обучающихся	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Заместитель директора по УВР
<b>Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников</b>			
Осуществление деятельности по охране и укреплению здоровья учащихся	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Кл.руководители
Оказание первой медицинской помощи при заболевании, несчастных случаях	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Учителя,
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 №157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Завхоз
Осмотр учащихся на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Фельдшер
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Завхоз
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Фельдшер

<b>Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников</b>			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	завхоз
<b>Контроль санитарного состояния территории и охрана окружающей среды</b>			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки	Федеральный закон от 24.06.1998 №89-ФЗ	2 раза в неделю	дворник
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		1 раз в три месяца	Специализированная организация, у которой есть лицензия на вывоз отходов 1 класса опасности
Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 №89-ФЗ, СанПиН 3.5.2.3472-17	1 раза в неделю	Региональный оператор по обращению с ТКО
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	Уборщики
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	Профилактика-ежедневно Обследование- 2 раза в месяц Уничтожение по необходимости	Завхоз
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	Профилактика-ежедневно Обследование-ежемесячно Уничтожение по необходимости	Завхоз

**11.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	Завхоз
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Завхоз
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Завхоз
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Завхоз
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Фельдшер
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Фельдшер
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Завхоз
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Завхоз
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля испытаний	По факту	Завхоз

**12. 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>№ п/п</b>	<b>Ситуация</b>	<b>Действия</b>
1	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	- прекращение работы пищеблока; - сокращение рабочего дня;

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация подвоза воды для технических целей;</li> <li>- обеспечение запаса бутилированной минеральной воды</li> </ul>
2	Возникновение заболеваний: педикулез и др.- 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</li> <li>- проветривание;</li> <li>- наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;</li> <li>- реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети</li> </ul>
3	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С- 3 случая и более; Ветряная оспа, грипп и др.- 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> <li>- введение карантина;</li> <li>-реализация мероприятий по профилактике заболеваний</li> </ul>
4	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приостановление деятельности до ликвидации аварии;</li> <li>-вызов специализированных служб</li> </ul>
5	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>- прекращение работы пищеблока;</li> <li>- сокращение рабочего дня;</li> <li>- использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов</li> </ul>
6	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вызов пожарной службы;</li> <li>- эвакуация;</li> <li>- приостановление деятельности</li> </ul>

**13. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий**

<b>№ п/п</b>	<b>Мероприятие</b>	<b>Срок</b>	<b>Ответственный</b>
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	По мере изменений в законодательстве	Директор
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-	При формировании	Директор

	противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	штата и по необходимости	
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата ежегодно	Директор
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Директор
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Директор
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Завхоз
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Директор
8	Анализ состояния санитарно – эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Директор завхоз
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Директор завхоз
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно – противоэпидемических ( профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Директор
11	Представление информации о результатах производственного контроля		Завхоз