

Администрация Октябрьского района  
Управление образования и молодежной политики  
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ПЕРЕГРЕБИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

## **ПРИКАЗ**

22.02.2022 г

с. Перегрёбное

№ 60-од

### **Об утверждении программы производственного контроля МБОУ «Перегребинская СОШ»**

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 1.1.1058-01 «Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 № 18,

#### **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить и ввести в действие с 01.03.2022 года программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Перегребинская средняя общеобразовательная школа».

2. Отменить действие программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Перегребинская средняя общеобразовательная школа», утвержденную директором 06.12.2019г.

3. Возложить функции по осуществлению производственного контроля на территории и в здании школы (кроме пищеблока) на Келлер Наталью Николаевну заместителя директора.

4. Возложить функции по осуществлению производственного контроля на пищеблоке на Подковырову Ольгу Викторовну, заведующего производством (шеф-повара).

5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

Е.Н.Ткач

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ  
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ В МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ  
«ПЕРЕГРЕБИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

Производственный контроль – это комплекс мероприятий, направленных на контроль за соблюдением санитарно-гигиенических нормативов и выполнение профилактических мероприятий.

**Цель программы:**

Обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических(профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации

производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»;
- 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»;
- 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»;
- ГОСТ 12.1.003-83 ССБТ. Шум. Общие требования безопасности;
- МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 28 декабря 2010 г.);
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.);
- МР 2.2.0244-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к условиям труда» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 17 мая 2021 г.);
- МР 2.4.0242-21 "Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 17 мая 2021 г.).

## 2. Перечень работников (должностных лиц), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Ткач Елена Николаевна	Директор школы	Распоряжение от 13.09.2009г №400-рлс
2	Подковырова Ольга Викторовна	Заведующий производством (шеф-повар)	Приказ от 15.08.2019г № 126-лс
3	Келлер Наталья Николаевна	Заместитель директора	Приказ от 25.05.2018г № 84-лс

**3. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), периодичность отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний)**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование помещения</b>	<b>Показатели исследования</b>	<b>Объект исследования (обследования)</b>	<b>Количество замеров</b>	<b>Кратность</b>
1.	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, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Обед	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 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, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год

		Санитарно-бактериологическое исследование продуктов на сальмонеллез	Продукты питания	2	1 раз в год
		Санитарно-бактериологическое исследование смывов на сальмонеллы	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала	3	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; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год
		Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2 точки	2 раза в год ( в холодный и теплый периоды)
		Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2 точки	1 раз год в темное время суток
		Исследование дезинфицирующих растворов	Инвентарная пищеблока	8 проб	2 раза в год
		Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2 точки	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования,

					являющегося источником шума
2.	Помещения для детей и работников	Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)	Классы, кабинеты, мастерские, спортивный зал	5	2 раза в год ( в холодный и теплый периоды)
		Контроль уровня искусственной освещенности, пульсации	Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, музыкальный	9	1 раз в год, в темное время суток
		Оценка параметров шума	Классы, кабинеты с ЭСО, мастерские	5	1 раз в 2 года

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

№ п/п	Должности работников	Периодичность медосмотра	Периодичность гигиенической подготовки
1.	Директор	1 раз в год	1 раз в два года
2.	Заместитель директора	1 раз в год	1 раз в два года
3.	Главный бухгалтер	1 раз в год	1 раз в два года
4.	Заведующий производством (шеф-повар)	1 раз в год	1 раз в год
5.	Учитель	1 раз в год	1 раз в два года
6.	Педагог-психолог	1 раз в год	1 раз в два года
7.	Преподаватель-организатор ОБЖ	1 раз в год	1 раз в два года
8.	Педагог-библиотекарь	1 раз в год	1 раз в два года
9.	Социальный педагог	1 раз в год	1 раз в два года
10.	Педагог-организатор	1 раз в год	1 раз в два года
11.	Тьютор	1 раз в год	1 раз в два года
12.	Бухгалтер	1 раз в год	1 раз в два года
13.	Контрактный управляющий	1 раз в год	1 раз в два года
14.	Специалист по кадрам	1 раз в год	1 раз в два года
15.	Документовед	1 раз в год	1 раз в два года
16.	Делопроизводитель	1 раз в год	1 раз в два года
17.	Инженер-программист	1 раз в год	1 раз в два года

18.	Повар	1 раз в год	1 раз в год
19.	Кухонный рабочий	1 раз в год	1 раз в год
20.	Водитель автомобиля	1 раз в год	1 раз в два года
21.	Рабочий КОРЗ	1 раз в год	1 раз в два года
22.	Дворник	1 раз в год	1 раз в два года
23.	Сторож	1 раз в год	1 раз в два года
24.	Уборщик служебных помещений	1 раз в год	1 раз в два года
25.	Рабочий зеленого строительства	1 раз в год	1 раз в два года
26.	Гардеробщик	1 раз в год	1 раз в два года
27.	Кладовщик	1 раз в год	1 раз в два года

**5. 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;**

№ п/п	Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	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>					
1.	Микроклимат	Температура воздуха помещений	Ежедневно	Заместитель директора	График проветриваний
		Частота проветривания помещений			
		Влажность воздуха склада пищеблока	Ежедневно	Заведующий производством (шеф-повар)	Журнал учета температуры в складских помещениях
2.	Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Заместитель директора	Журнал визуального производственного контроля
		Наличие, целостность и тип ламп			
3.	Шум	Наличие источников шума на	Ежемесячно	Заместитель директора	

		территории и в помещениях			Журнал результатов производственного контроля
		Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания, спецорганизация (по необходимости)	
4.	Входной контроль поступающей продукции и товаров	Соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);	Каждая поступающая партия	Заведующий производством (шеф-повар)	
		Соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.)			
5.	Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ	Каждая поступающая партия	Заместитель директора	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
		Контроль работы вентиляции	Ежеквартально	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания	Журнал результатов производственного контроля
<b>Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания</b>					
6.	Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия Ученической мебели росто- возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)	2 раза в год (август, январь)	Заместитель директора	Журнал регистрации результатов производственного контроля



		Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия	Заместитель директора	
<b>Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования</b>					
7.	Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Заместитель директора	График текущей уборки и дезинфекции
		Кратность и качество генеральной уборки	Еженедельно по четвергам	Заместитель директора	Журнал учета проведения генеральных уборок
8.	Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	2 раза в год	Спецорганизация	Акт выполненных работ
		Дератизация	2 раза в год	Спецорганизация	Акт выполненных работ
9.	Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО	2 раза в неделю	Заместитель директора, региональный оператор по обращению с ТКО	Акты выполненных работ
		Вывоз пищевых отходов	Ежедневно	Заведующий производством (шеф-повар)	Журнал учета пищевых отходов
		Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки	При температуре плюс 4°С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5°С и выше – 1 раз в 5 дней	Заместитель директора	
10.	Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания	Журнал визуального производственного контроля
<b>Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>					
11.	Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов продовольственного сырья	Каждая партия	Заведующий производством (шеф-повар)	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и
		Условия доставки продукции транспортом			

					безопасности продукции
12.	Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Заведующий производством (шеф-повар)	
		Температура холодильного оборудования	Ежедневно	Заведующий производством (шеф-повар)	Журнал учета температуры
13.	Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Медработник	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
		Температура готовности блюд	Каждая партия	Заведующий производством (шеф-повар)	
14.	Готовые блюда	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Заведующий производством (шеф-повар)	
15.	Обработка посуды и инвентаря	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	Заведующий производством (шеф-повар)	
		Обработка кулеров	Еженедельно Один раз в три месяца с применением дезинфекционного средства	Заведующий производством (шеф-повар)	Журнал учета обработки кулеров
<b>Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников</b>					
16.	Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока ежегодно. Для остальных категорий работников - 1 раз в 2 года	Заместитель директора	Личные медицинские книжки
17.	Состояние работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медработник	

		Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Заместитель директора	Личные медицинские книжки
18.	Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача- календарю профилактических прививок эпидемическим показаниям	Медработник	Личные медицинские книжки, ведомость профилактических прививок

#### 6. Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал осмотра на педикулез	Перед началом каждой четверти	Медработник
Журнал кварцевания медицинского кабинета	Ежедневно	Медработник
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно	Заведующий производством (шеф-повар)
Журнал регистрации медицинской помощи, оказываемой учащимся и работникам	Ежедневно	Медработник
Журнал учета инфекционных заболеваний.	Ежедневно	Медработник
Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.	Ежедневно	Заведующий производством (шеф-повар)
Журнал витаминизации третьих и сладких блюд.	Ежедневно	Медработник
Личные медицинские книжки сотрудников.	1 раз в год	Заместитель директора
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.	Ежедневно	Медработник
Журнал здоровья.	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания.	Ежедневно	Медработник
Журнал учета температуры и влажности в складских Помещениях.	Ежедневно	Заведующий производством (шеф-повар)

**7. 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;**

- Аварийная ситуация на инженерных сетях.
- Отключение электроэнергии, теплоснабжения.
- Неудовлетворительные результаты по результатам лабораторных и инструментальных исследований.
- Нарушение технологии производства (на пищеблоке) условий хранения и реализации пищевых продуктов.
- Выход из строя холодильного и технологического оборудования.
- Загрязнения окружающей среды с возникновением угрозы здоровью.
- Проведение реконструкции в учреждении, отдельных помещениях.
- Сообщение об инфекционных заболеваниях, отравлениях, связанных с употреблением пищи.
- Пожар.