

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 9 им. Полевого П.Г.

### Приказ

18.08.2021 г.

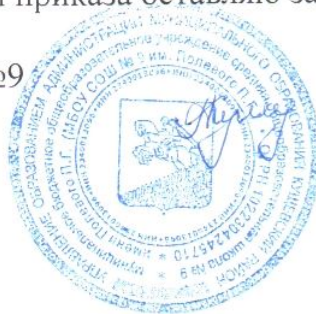
№ 178

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

В соответствии с пунктом 2.1 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», пунктом 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», в целях разработки и внедрения системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП) приказываю:

1. Утвердить программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ №9  
им. Полевого П.Г.



А.А. Кульбачная

**КУЛЬБАЧНАЯ АЛЕНА АНАТОЛЬЕВНА**  
Подписано цифровой подписью:  
КУЛЬБАЧНАЯ АЛЕНА АНАТОЛЬЕВНА  
Дата: 2021.08.24 09:42:03 +03'00'

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 9 им. Полевого П.Г.

Утверждаю  
Директор МБОУ СОШ № 9  
им. Полевого П.Г.  
А.А. Кульбачная  
« 18 » 08.2021 г.

The stamp is circular and blue. It contains the following text: "Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 9 им. Полевого П.Г." around the perimeter. In the center, there is a smaller emblem and the text "Итого: 122306246710 \* Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 9 им. Полевого П.Г.".

**Программа производственного контроля за соблюдением  
санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

### Пояснительная записка

Наименование юридического лица	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 9 им. Полевого П.Г. (МБОУ СОШ № 9 им. Полевого П.Г.)
Ф.И.О. руководителя, телефон	Кульбачная Алена Анатольевна, 8(861) 68 -33-3-75
Юридический адрес	352003, Краснодарский край, Куцевский район, с. Красная Поляна, ул. Мира, 38
Фактический адрес	352003, Краснодарский край, Куцевский район, с. Красная Поляна, ул. Мира, 38
Количество работников	23 человека
Количество обучающихся	73 человека
Свидетельство о государственной регистрации	№ 23-23-06/044/2005-512 от 06.11.2015
ОГРН	1022304245710
ИНН	2340013096
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	06865 от 24.07.2015

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».

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.

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация: начальное общее, основное общее и среднее общее образование; дополнительное образование детей.

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

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

Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

СП 1.1.1058-01. 1.1 «Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила»;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;

СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;

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 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;

СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила»;

СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;

Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Кульбачная Алена Анатольевна	Директор	№ 212 от 26.08.2019
2	Дроботюк Елена Ефимовна	завхоз	№ 26 от 26.10.2009
3	Кохан Елена Анатольевна	Ответственный по питанию	

## 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 помещений Частота проветривания помещений	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Влажность воздуха склада пищеблока				Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Входной контроль поступающей продукции и товаров	Наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
Соответствие упаковки и маркировки товара требованиям					

	действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);				
	Соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезинфекантами и т. д.)				

**Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания**

Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Директор	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)			Классный журнал

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

Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
---	-------------------------------------	-----------	-----------------------	--	---

	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Обследование – 2 раза в год Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Акт выполненных работ
	Дератизация	Обследование – 2 раза в год. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	2 раза в месяц	Заведующий хозяйством региональный оператор по обращению с ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.5.2.3472-17	Акт выполненных работ
	Очистка хозяйственной площадки				
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	1 раз в 10 дней	Школьная медсестра	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Заведующий хозяйством		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	Заведующий хозяйством ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал скоропортящихся продуктов
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал учета температуры	Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию, школьная медсестра	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Справка
	Поточность технологических процессов		Повар		

	Температура готовности блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Школьная медсестра	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Школьная медсестра	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Школьная медсестра	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Рабочая по кухне	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал

**Производственный контроль за соблюдением 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	Школьная медсестра	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными	Ежедневно	Школьная медсестра	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал здоровья

	заболеваниям и, повреждения ми кожных покровов			
--	--	--	--	--

**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.**

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 год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз 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
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда	5 смывов	1 раз в год

	персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)		
Исследования 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
Помещения школы			
Микроклимат (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность)	Помещения для детей и рабочие места	По 2 точке	1 раз в год
Уровень освещенности	2 помещения (выборочно)	По 3 точки	1 раз в год в темное время суток
Уровень шума	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	По 3 точки	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования
Аэроионный состав воздуха	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией, помещения для детей	По 3 точки	1 раз в год и внепланово (при покупке новой мебели, книг и других товаров; после ремонтных работ)

а) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, йогурт, яйца.

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

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Учителя-предметники	10	Работы в образовательных организаций	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательных организаций	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Заместитель директора по воспитательной работе	1	Работы в образовательных организаций	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Заведующий хозяйством	1	Работы в образовательных организаций	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Секретарь	1	Работы в образовательных организаций	1 раз в год	1 раз в 2 года
Старшая	1	Работы в	1 раз в год	1 раз в 2

вожатая		образовательных организаций		года
Библиотекарь	1	Работы в образовательных организаций	1 раз в год	1 раз в 2 года
Повар 1		Работы в образовательных организаций	1 раз в год	1 раз в год
		Хлор и его соединения.		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
		Подъём и перемещение груза вручную.		
		Работы при повышенных температурах		
Рабочая по кухне	1	Работы в образовательных организаций	1 раз в год	1 раз в год
		Хлор и его соединения.		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
		Подъём и перемещение груза вручную.		
		Работы при повышенных температурах		
Уборщица служебных помещений	3	Работы в образовательных организаций	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Синтетические моющие средства		
		Хлор и его соединения		
		Работа, связанная с мышечным		

		напряжением		
Водитель школьного автобуса	1	Работы в образовательных организаций Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.	1 раз в год	1 раз в 2 года

**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 учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал здоровья	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Школьная медсестра
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Школьная медсестра
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Школьная медсестра
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Школьная медсестра
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Школьная медсестра
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Директор

**Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор**

Перечень 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	Заведующий хозяйством
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заведующий хозяйством
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством
		Ответственный по питанию
		Директор

Программу разработали:

Завхоз



Е.Е. Дроботюк

Ответственный по питанию



Е.А. Кохан