

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Марченковская основная общеобразовательная школа (МКОУ Марченковская ООШ)
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Черевко Наталья Владимировна, (847395) 42-6-39
Юридический адрес:	Воронежская обл. Ольховатский р-н, сл. Марченковка, ул. Мичурина, д. 43
Фактический адрес:	396670, Воронежская обл. Ольховатский р-н, сл. Марченковка, ул. Мичурина, д. 43
Количество работников:	21 человек
Количество обучающихся:	60 человек 20 человек – воспитанники дошкольной группы
Свидетельство о государственной регистрации	№ Д-2254 от 11.12.2013
ОГРН	1023601232940
ИНН	3618002750
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ И-3474 от 24.05.2012

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;
- предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.

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

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;
- СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;
- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы
- ГН 2.2.5.3532-18 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические

медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

- 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».

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Черевко Наталья Владимировна	Директор	№ 288-Р от 26.08.2015
2	Теперик Александр Павлович	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	№ 05-К от 05.02.2018
3	Теперик Татьяна Сергеевна	Зам. директора по УВР	№ 03-К от 02.09.2000
4	Никитина Елена Викторовна	Зам. директора по ВР	№ 17-К от 11.01.2016
5	Божко Людмила Владимировна	Повар	№ 08-К от 12.01.2015
6	Свитко Светлана Митрофановна	Повар	№ 44/2-К от 01.08.2017
7	Ивахненко Галина Евгеньевна	Уборщик служебных помещений	№ 23-К от 11.04.1994

6. 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	Ежедневно	Теперик	СП	Журнал

	воздуха График проветривания		А.П., рабочий по комплексн ому обслужива нию и ремонт зданий	2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	регистрации температуры и влажности
--	------------------------------------	--	---	---	---

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 Теперик Т.С.	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Теперик Т.С.		Электронный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Теперик Т.С.		Электронный журнал
...					

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

Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	Зам. директора ВР Никитина Елена Викторовна	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 3.5.2.3472- 17, СП 3.5.3.3223- 14	Чек-лист проведения мероприятий по уборке.
Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество средств	Ежедневно	Ивахненко Г.Е., уборщик служебных помещений	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Рабочие растворы	Содержание действующих	Ежедневно	Ивахненко Г.Е.,	СП 2.4.3648-	Журнал расхода

дезсредств	веществ дезинфицирующих средств		уборщик служебных помещений	20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	дезинфицирующих средств
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	Зам. директора по ВР Никитина Е.В., ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Повар Божко Л.В., повар Свитко С.М.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчет
	Время смены кипячёной воды	Ежедневно 1 раз каждые три часа	Повар Божко Л.В., повар Свитко С.М.		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Повар Божко Л.В., повар Свитко С.М.		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	Повар Божко Л.В., повар Свитко С.М.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчет
	Поточность технологическая		Повар Божко		Справка

	их процессов		Л.В., повар Свитко С.М.		
	Температура готовности блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар Божко Л.В., повар Свитко С.М.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Повар Божко Л.В., повар Свитко С.М.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Повар Божко Л.В., повар Свитко С.М.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Повар Божко Л.В., повар Свитко С.М.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, пищеблока, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года	Директор Черевко Н.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными и заболеваниями, повреждениям	Ежедневно	Повар Божко Л.В., повар Свитко С.М.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

	и кожных покровов				
--	-------------------	--	--	--	--

7. Перечни

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

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
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	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	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 персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем,	2 пробы	1 раз в год

гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	доготовочном (выборочно)		
Помещения школы			
Микроклимат	Температура воздуха	по 1 точке	2 раза в год
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещенность	2 помещения(выборочно)	по 5 точек в каждом	1 раз в год в темное время суток
Шум	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	по 1 точке	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

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

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

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
Педагоги	8	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Зам. директора	1	Работы в образовательных	1 раз в год	1 раз в 2 года

по УВР		организациях		
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Зам. директора по ВР	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Рабочий по комплексном обслуживанию и ремонту зданий	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	
Работники пищеблока	3	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно
Уборщики служебных помещений	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	
Сторож	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	
Воспитатель	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	
Младший воспитатель	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	

г) 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	Повар Божко Л.В., повар Свитко С.М.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Повар Божко Л.В., повар Свитко С.М.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Повар Божко

	перед началом рабочей смены работников	Л.В., повар Свитко С.М.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Повар Божко Л.В., повар Свитко С.М.
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	повар Свитко С.М.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Черевко Н.В.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Теперик А.П., рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Ивахненко Г.Е., уборщик служебных помещений
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Повар Божко Л.В., повар Свитко С.М.
Журнал регистрации температуры	Ежедневно	Теперик А.П., рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий
Ведомость контроля своевременности прохождения медбсмотров и гигиенического обучения	По факту	Черевко Н.В., директор
Электронный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Теперик Т.С.
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Теперик А.П., рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий

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

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	Теперик А.П., рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Теперик А.П., рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Теперик А.П., рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий
		Директор Черевко Н.В.

Программу разработали:

Зам.директора по УВР

Зам.директора по ВР



Т.С.Теперик

Е.В. Никитина