

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
Чалтырская средняя общеобразовательная школа №3
(МБОУ СОШ №3)**

УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ СОШ № 3

С.А.Бугаян

17.02.2023



**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
МБОУ СОШ № 3**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Чалтырская средняя общеобразовательная школа № 3 (МБОУ СОШ №3)
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Бугаян Сусанна Асватуровна, (863) 49 2-15-76
Юридический адрес:	346800, с. Чалтырь, ул. 6-я линия, д. 86
Фактический адрес:	346800, с. Чалтырь, ул. 6-я линия, д. 86
Количество работников:	100 человек
Количество обучающихся:	783 человека
Свидетельство о государственной регистрации	№ 204389 серия 61-АЕ от 23.09.2009
ОГРН	1056122007391
ИНН	6122008417
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 4649 от 23.04.2015

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.

4. 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»;
- 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 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».

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Бугаян Сусанна Асватуровна	Директор	№148 от 02.11.2022
2	Хошафян Сейран Аршакович	Зам. директора по АХЧ	№179 от 21.11.2022
3	Усачева Юлия Алексеевна	Зам. директора по УВР	№ 181 от 22.11.2022
4	Киракосян Шохагат Сейрановна	Зам. директора по УВР	№ 29 п 8 от 01.09.2005
5	Чобанян Сируник Саркисовна	Ответственный по питанию	№ 129 от 31.08.2019
6	Соломонян Сона Самвеловна	Специалист по охране труда	№188 от 28.11.2022
7	Хлиян Вартитер Капреловна	Секретарь учебной части Ответственный за работу с кадрами	№ 88 от 24.08.2009

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 воздуха Частота проветриваний	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Хошафян С.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	

					График проветриваний
Освещенность территории помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Зам. директора по АХЧ Хошафян С.А.	СП 2.4.3648-20	Журнал производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ Хошафян С.А.	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ	Каждая поступающая партия		СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	Контроль работы вентиляции	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания		Журнал результатов

					производственный контроль
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 Усачева Ю.А. и Киракосян Ш.С.	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Усачева Ю.А.		Классный журнал ООО, СОО
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Киракосян Ш.С.		Классный журнал НОО
Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)	2 раза в год (август, январь)	Зам. директора по УВР Усачева Ю.А. и Киракосян Ш.С.	СанПиН 1.2.3685-21	Журнал регистрации и результатов производственного контроля
		Каждая партия	Зам. директора по АХЧ Хошафян С.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	

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	Зам. директора по АХЧ Хошафян С.А.	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 01.01.2024 года – еженедельно	Зам. директора по АХЧ Хошафян С.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, СП 3.1/2.4.359 8-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция		Зам. директора по АХЧ Хошафян С.А.	СП 2.4.3648-20	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Зам. директора по АХЧ Хошафян С.А.	СанПиН 3.3686-21	
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		
	Дератизация	Обследование – ежемесячно	Зам. директора по АХЧ Хошафян С.А.	СанПиН 3.3686-21	
Уничтожение – весной и осенью,		Спецорганизация			

		по необходимости			
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	Дворник, региональный оператор по обращению с ТКО	СанПиН 2.1.3684-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	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			
Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество средств	Еженедельно	Зам. директора по АХЧ Хошафян С.А.	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Дезинфицирующие средства и рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Хошафян С.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
Наличие СИЗ	Использование СИЗ	Ежедневно	Специалист по ОТ		Журнал учета

			Соломония н С.С.		выдачи СИЗ
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Качество поступающей пищевой продукции и сырья	Партия поступивших продуктов и продовольственного сырья	По необходимости	Чобанян С.С. Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Условия хранения пищевой продукции и сырья	Вся пищевая продукция	Ежедневно	Ответственный по питанию Чобанян С.С.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчет
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи	Ежедневно	Ответственный по питанию Чобанян С.С.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Ведомость контроля за рационом питания
Соответствие рациона питания обучающихся меню	Ежедневное меню, двухнедельное меню	Один раз в месяц	Ответственный по питанию Чобанян С.С.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Протокол/ акт проверки
Готовящаяся пищевая продукция	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл производства	Ответственный по питанию Чобанян С.С.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчет
Суточная проба	Партия приготовленной пищевой продукции	Ежедневно от каждой партии	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Ведомость

			Чобанян С.С.		
Дезинфекционные средства для мытья посуды	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Еженедельно	Зам. директора по АХЧ Хошафян С.А.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств

Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников

Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кондитерской продукции, детского питания, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года	Ответственный по питанию Чобанян С.С.(родительский контроль) Отв.за работу с кадрами Хлиян В.К.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Личные медицинские книжки.
-------------------------------------	---	--	--	---	----------------------------

Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждения	Ежедневно	Ответственный по питанию Чобанян С.С. (родительский)	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Гигиенический журнал (сотрудники)
----------------------	--	-----------	--	-------------------------	-----------------------------------

	ми кожных покровов		ий контроль)		
	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Отв. за работу с кадрами Хлиян В.К.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, 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	Отв. за работу с кадрами Хлиян В.К.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, приказ Минздрава от 21.03.2014 № 125н	Личные медицинские книжки

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

Назначение помещений	Вид и показатели исследования	Место/объект исследования (обследования)	Объем (количество, число точек или проб)	Кратность
Пищеблок	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

	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
	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	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год
	Исследование параметров микроклимата производственных помещений (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)	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 в год в темное время суток
	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
Учебные и рабочие кабинеты	Оценка параметров микроклимата (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)	Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские	Не менее 10% помещений	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
		Рабочие места (за исключением рабочих мест пищеблока)	10% рабочих мест (по 2 точки)	1 раз в год
	Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионный состав воздуха)	Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный, библиотека	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели, покупки книг
		Помещения с оргтехникой, кондиционерами, принудительной вентиляцией	1 проба	1 раз в год и при покупке новой оргтехники, ПЭВМ, ремонта
	Контроль уровня искусственной освещенности, коэффициент пульсации	Классы, кабинеты, оборудованные персональным и 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 уровней вибрации	Мастерские	Все помещения	1 раз в 2 года
Гигиенический блок	Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: питьевые фонтанчики (4 шт.)	2 пробы 2 раза в год	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год
Бассейн	Качество воды в ванне бассейна (мутность, цветность, запах)	Бассейновая вода	Не менее чем в 2 точках: поверхностный слой толщиной 0,5 – 1,0 сантиметра и на глубине 25 – 30 сантиметров от поверхности и зеркала воды	1 раз в рабочие часы
	Основные микробиологические показатели (общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии, колифаги и золотистый стафилококк)			2 раза в месяц
	Паразитологические			1 раз в квартал
	Температура и влажность относительная	Воздух водной зоны	1 проба	1 раз в рабочие часы
	Подвижность			Перед открытием и после ремонта или замены вентиляционного оборудования
	Освещенность	Все помещения	2 точки	1 раз в год
	Уровень звука	Все помещения	1 точка	Перед открытием и после ремонта или замены

				вентиляционного оборудования
	Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)	Все помещения (кроме температуры воздуха в залах ванн)	2 точки	2 раза в год

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: сметана, творожная запеканка, пицца.

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	58	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		
Заместитель директора по АХЧ	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Делопроизводитель	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	7	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно

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	Ответственный по питанию Чобанян С.С.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию Чобанян С.С.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Ответственный по питанию Чобанян С.С.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Чобанян С.С.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Бугаян С.А.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХЧ Хошафян С.А.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Еженедельно	Зам. директора по АХЧ Хошафян С.А.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Чобанян С.С.
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Хошафян С.А.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Ответственный по питанию Чобанян С.С.
Ведомость контроля своевременности прохождения вакцинации	По факту	Отв.за кадры Хлиян В.К.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Киракосян Ш.С.и Усачева Ю.А.

Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Хошафян С.А.
Личные медицинские книжки.	Один раз в год	Отв.за кадры Хлиян В.К.
Журнал учета выдачи СИЗ	Не менее одного раза в год	Зам. директора по АХЧ Хошафян С.А.

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	Зам. директора по АХЧ Хошафян С.А.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХЧ Хошафян С.А.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ Хошафян С.А.
		Дежурный администратор Вахтер, сторож
		Директор Бугаян С.А.

Программу разработали:

Заместитель директора по АХЧ

Хошафян С.А.

Ответственный по питанию

Чобанян С.С.

Ответственный по кадрам

Хлиян В.К.

Согласовано с специалистом по охране
труда

Соломонян С.С.