

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Бикбардинская основная общеобразовательная школа»

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Бикбардинская ООШ»

 Л. А. Барзозова

08.09.2023 г.



**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий в
МБОУ «Бикбардинская ООШ»**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Бикбардинская основная общеобразовательная школа» (МБОУ «Бикбардинская ООШ»)
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Бардасова Лариса Анатольевна, 83426228542
Юридический адрес:	617706, Пермский край, Куединский м.о., с. Бикбарда, ул. Школьная, д. 5
Фактический адрес:	617706, Пермский край, Куединский м.о., с. Бикбарда, ул. Школьная, д. 5
Количество работников:	18 человек
Количество обучающихся:	63 человека
Свидетельство о государственной регистрации	№ 0000398 от 02.06.2014
ОГРН	1065957014705
ИНН	5957011672
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 6562 от 11.11.219

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 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и [постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 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 образование.
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.	Бардасова Лариса Анатольевна	Директор МБОУ «Бикбардинская ООШ»	№ СЭД-06-07-85 от 08.09.2023 г.

2.	Ганева Оксана Александровна	Заведующий хозяйством, ответственный по питанию	№142-од от 01.09.2023 г.
3.	Гайнулина Екатерина Николаевна	Заместитель директора	№69-к от 26.08.2022 г.
4.	Дельмиев Федор Фаткиевич	Рабочий по комплексному обслуживанию ремонту зданий	от 01.09.2023 г.
5.	Шуракова Светлана Викторовна	Повар	от 01.09.2023 г.
6.	Мурзанаева Марина Георгиевна	Классный руководитель 8 класса	от 31.08.2023 г.
7.	Новикова Роза Тимерхановна	Классный руководитель 1 класса	от 31.08.2023 г.
8.	Бадртдинова Румия Адегамовна	Классный руководитель 4 класса	от 31.08.2023 г.
9.	Меляхматов Роберт Байтемирович	Классный руководитель 6 класса	от 31.08.2023 г.
10.	Суфиянова Разалия Азмухаматовна	Классный руководитель 3 класса	от 31.08.2023 г.
11.	Первухина Ирина Алексеевна	Классный руководитель 5 класса	от 01.09.2023 г.
12.	Шарафисламова Ксения Рамилевна	Классный руководитель 9 класса	от 31.08.2023 г.
13.	Арсланова Ираида Темиргалиевна	Классный руководитель 2 класса	от 01.09.2023 г.
14.	Тапаева Евгения Рамилевна	Классный руководитель 7 класса	от 31.08.2023 г.

6. Профилактические 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 помещений Частота проветривания помещений	Ежедневно	Заведующий хозяйством Ганева О.А.	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 Ганева О.А.	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Заведующий хозяйством Ганева О.А.	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий Дельмиев Ф.Ф.	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Входной контроль поступающей	– наличие документов об оценке соответствия (декларация)	Каждая поступающая партия	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля

<p>продукции и товаров</p>	<p>или сертификат);</p> <p>– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);</p> <p>– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (возможность контакта с дезсредствами и т. д.)</p>		<p>м Ганева О.А.</p>		<p>товаров и продукции</p>
<p>Загрязняющие воздух вещества</p>	<p>Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ</p> <p>Контроль работы вентиляции</p>	<p>Каждая поступающая партия</p> <p>Ежеквартально</p>	<p>Заведующий хозяйством Ганева О.А.</p> <p>Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий Дельмиев Ф.Ф.</p>	<p>СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21</p>	<p>Журнал учета входного контроля товаров и продукции</p> <p>Журнал результатов производственного контроля</p>

Производственный контроль за организацией образовательной воспитательной деятельности

Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора Гайнулина Е.Н.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели ростовозрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)	2 раза в год (август, январь)	Заведующие кабинетам и	СанПиН 1.2.3685-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия	Заведующий хозяйством Ганева О.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	Заведующий хозяйством Ганева О.А.	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 01.01.2024 года – еженедельно	Заведующий хозяйством Ганева О.А.	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	Профилактика – ежедневно	Заведующий хозяйством Ганева О.А.	СанПиН 3.3686-21	Журнал регистрации результатов производств

		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	ГБУЗ ПК ПКЦД		енного контроля
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Заведующий хозяйством Ганева О.А.	СанПиН 3.3686-21	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	ГБУЗ ПК ПКЦД		
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	Заведующий хозяйством Ганева О.А., 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			
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством Ганева О.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходований дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по комплексному обслуживанию и	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля

			ремонт зданий Дельмиев Ф.Ф.		
Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Заведующий хозяйством Ганева О.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	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	Зав. хозяйством, ответственная по питанию Ганева О.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Ответственная по питанию Ганева О.А.		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Зав. хозяйством, ответственная по питанию Ганева О.А.		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температуры
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по	Каждый технологический цикл	Зав. хозяйством, ответственная по	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет

	технологическим документам		питанию Ганева О.А.		
	Поточность технологических процессов		Повар Шуракова С.В.		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия			Отчет
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар Шуракова С.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал учета забора суточных проб
	Органолептическая оценка	Каждая партия	Ответственная по питанию Ганева О.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию Ганева О.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Заведующий хозяйством Ганева О.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Инструкция №2118 по применению средств дезинфекции . Дезхлор
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно		СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий	Директор Л. А. Бардасова	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременн

		работников – 1 раз в 2 года			ости прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников пищеблока с инфекционными и заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Заведующий хозяйством Ганева О.А	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)
	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве ; периодический – ежегодно	Директор Л. А. Бардасова	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 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	Директор Л. А. Бардасова	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	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:

Назначение помещений	Вид и показатели исследования	Место/объект исследования (обследования)	Объем (количество, число точек или проб)	Кратность
Пищеблок (лабораторные исследования и испытания за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП)	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	Питьевая вода из разводящей сети помещений:	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическ

	санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)		им 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	Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские,	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели, покупки книг

(аэроионный состав воздуха)	залы спортивный, музыкальный, библиотека		
	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 персональными ЭСО, мастерские	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

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 подготовки
Педагоги	13	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 Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заведующий хозяйством	1	Работы в образовательных организациях Подъем и перемещение груза вручную Работа, связанная с мышечным напряжением	1 раз в год	1 раз в 2 года
Делопроизводитель	3	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 Ганева О.А.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию Ганева О.А.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Ответственный по питанию Ганева О.А.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Ганева О.А.
Питьевой фонтанчик	Смена фильтров в соответствии с паспортом питьевого фонтанчика	Ответственный по питанию Ганева О.А.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Бардасова Л.А.

Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Заведующий хозяйством Ганева О.А
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Ганева О.А.
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Заведующий хозяйством Ганева О.А
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Заведующий хозяйством Ганева О.А
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Директор Бардасова Л.А.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора Гайнулина Е.Н.

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	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством Ганева О.А
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заведующий хозяйством Ганева О.А
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством Ганева О.А
		Ответственный по питанию Ганева О.А.
		Директор Бардасова Л.А.