

УТВЕРЖДАЮ

Директор
МОУ «Лекшмозерская ОШ»
Е.Ю. Коловангина
№ 17-а от 22.05.2022

Д. Морщихинская, 2022 год.

| | | | | |
|--|--|------------------------|----|------------|
| Наименование юридического лица: | муниципальное общеобразовательное учреждение «Лекшмозерская основная школа» | | | |
| Ф. И. О. руководителя, телефон: | Коловангина Екатерина Юрьевна 3-16-17 | | | |
| Юридический адрес: | 164136 Россия, Архангельская область, Каргопольский район, д. Морщихинская, улица Западная, д.18 | | | |
| Фактический адрес: | 164136 Россия, Архангельская область, Каргопольский район, д. Морщихинская, улица Западная, д.18 | | | |
| Количество работников: | 17 человек | | | |
| Количество обучающихся: | 35 человек | | | |
| ОГРН | 1022901295383 | | | |
| ИНН | 2911004081 | | | |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности | № | Л035-01270-29/00372912 | от | 28.07.2016 |
| | | | | |

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 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 30.03.1999 № 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 |
|-------|-------------------------------|----------------------|
| 1 | Коловангина Екатерина Юрьевна | Директор |

| | | |
|---|---------------------------------|-----------------------------|
| 2 | Подгорних Наталья Николаевна | Работник буфета |
| 3 | Пономарева Валентина Николаевна | Повар в д/с «Ягодка» |
| 4 | Попова Екатерина Николаевна | Заместитель директора по ВР |
| 5 | Боголепова Евгения Михайловна | Родительский комитет |

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 | Повар, работник буфета | 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 | Рабочий по обслуживанию зданий | СП 2.4.3648-20 | Журнал визуального производственного контроля |
| | Наличие, целостность и тип ламп | | | | |
| Шум | Наличие источников шума на территории и в помещениях | Ежемесячно | Рабочий по обслуживанию здания | СП 2.4.3648-20 | Журнал результатов производств |

| | Условия работы оборудования | По плану техобслуживания | Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости) | СП 2.4.3648-20, план техобслуживания | енного контроля |
|--|---|---------------------------|--|--------------------------------------|--|
| Входной контроль поступающей продукции и товаров | – наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат); | Каждая поступающая партия | Повар, работник буфета | 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 (возможность контакта с дезинфицирующими средствами и т. д.) | | | | |

| | | | | | |
|------------------------------|--|---------------------------|------------------------|---|--|
| Загрязняющие воздух вещества | Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ | Каждая поступающая партия | Повар, работник буфета | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21 | Журнал учета входного контроля товаров и продукции |
| ... | | | | | |

Производственный контроль за организацией образовательной воспитательной деятельности

| | | | | | |
|------------------------------------|--|---|---------------------------------|------------------------------------|---|
| Режим образовательной деятельности | Объем образовательной нагрузки обучающихся | При составлении и пересмотре расписания занятий | Зам. директора по УР | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | Расписание занятий (гриф согласования) |
| | | 1 раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УР | | Классный журнал |
| | | 1 раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УР | | Классный журнал |
| 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) | Директор, классные руководители | СанПиН 1.2.3685-21 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| | Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | Каждая партия | Директор | 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 | Директор | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.35 90-20 | График текущей уборки и дезинфекции помещений |
| | Кратность и качество генеральной уборки | Ежемесячно, до 01.01.2024 года – еженедельно | Директор | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.35 90-20, СП 3.1/2.4.35 98-20 | Журнал учета проведения генеральной уборки |
| Санитарно-противоэпидемический режим | Дезинсекция | Профилактика – ежедневно | Директор | СанПиН 3.3686-21 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| | | Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости | Спецорганизация | | |
| | Дератизация | Профилактика – ежедневно | Директор | СанПиН 3.3686-21 | |
| | | Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости | Спецорганизация | | |
| 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 | 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 | Директор | СанПиН 2.3/2.4.35 90-20, СП 2.4.3648-20 | Журнал учета расходований дезсредств |
| Внутренняя отделка помещений | Состояние отделки | Ежеквартально | Рабочий по обслуживанию здания | СП 2.4.3648-20 | Журнал визуального производственного контроля |
| ... | | | | | |
| 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 | Повар, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» | СанПиН 2.3/2.4.35 90-20 | 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 | Ответственный по питанию | СанПиН 2.3/2.4.35 90-20 | Отчет |
| | Время смены кипяченой воды | Ежедневно 1 раз каждые 3 часа | Ответственный по питанию | | График |
| | Температура и влажность на складе | Ежедневно | Повар, Работник буфета | | Журнал учета температуры и относительной влажности |
| | Температура холодильного | | | Журнал учета температуры | |

| | | | | | |
|--|---|------------------------------------|------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| | оборудовани я | | | | |
| Приготовление пищевой продукции | Соблюдение технологии приготовлен ия блюд по технологичес ким документам | Каждый технологически й цикл | повар | СанПиН 2.3/2.4.35 90-20 | Отчет |
| | Поточность технологичес ких процессов | | Повар | | Справка |
| | Температура готовности блюд | Каждая партия | | Отчет | |
| Готовые блюда | Суточная проба | Ежедневно от каждой партии | Повар | СанПиН 2.3/2.4.35 90-20 | Ведомость |
| | Органолепти ческая оценка | Каждая партия | Старший повар | СанПиН 2.3/2.4.35 90-20 | Журнал |
| | Дата и время реализации готовых блюд | Каждая партия | Старший повар | СанПиН 2.3/2.4.35 90-20 | Журнал |
| Обработка посуды и инвентаря | Содержание действующи х веществ дезинфициру ющих средств в рабочих растворах | Ежедневно | Повар | СанПиН 2.3/2.4.35 90-20 | Журнал |
| | Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции | Ежедневно | Старший повар | СанПиН 2.3/2.4.35 90-20 | Отчет |
| ... | | | | | |
| Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников | | | | | |
| Гигиеническая подготовка работников | Прохождени е работником гигиеническо й аттестации | Для работников пищ | директор | СП 2.4.3648- 20, СанПиН | Личные медицински е книжки. |

| | | | | | |
|--------------------------|------------|--|--------------|--|--|
| | | <p>еблока – ежегодно.</p> <p>Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года</p> | | 2.3/2.4.35 90-20 | Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения |
| Состояние работников | Медосмотр | Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно | Медработники | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.35 90-20, 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 | Медработники | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.35 90-20 | 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 безопасность 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 год |
| | 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 | Питьевая вода из разводящей сети | 2 пробы | По химическим показателям – 1 раз в год, |

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

| | | | | |
|--|--|---|---|---|
| | | 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, 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 |

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 | 10 | 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 | | |
| Бухгалтер | 3 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Работники пищеблока | 2 | 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 |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Ст. воспитатель |
| График смены кипяченой воды | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Ответственный по питанию |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Директор |
| Журнал учета расходования дезсредств | Ежедневно | Уборщик служебных помещений |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Журнал учета проведения генеральной уборки | Ежемесячно | Директор |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Директор |
| Классный журнал | 1 раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УВР |
| ... | | |

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 | Директор |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку | Директор |
| Другие аварийные ситуации | Сообщить в соответствующую службу | Директор |
| | | Старший повар |
| | | Педагоги |
| ... | | |

Программу разработали:

Повар Пономарёва  Пономарёва В.Н.

Работник буфета Подгорних  Подгорних Н.Н.

Согласовано:

Директор Коловангина  Коловангина Е.Ю.