

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Ключанская средняя школа»

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ «Ключанская СШ»



Т.И. Видехина

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в муниципальном общеобразовательном учреждении
«Ключанская средняя школа»
на 2023- 2024г,**

с. Ключ 2023г.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	<i>Муниципальное общеобразовательное учреждение «Ключанская средняя школа»</i>
Тип объекта:	<i>общеобразовательная организация</i>
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	<i>1) образовательная:</i> <ul style="list-style-type: none"><i>• дошкольное образование;</i><i>• дополнительное образование детей;</i>
Юридический адрес:	<i>391235, Рязанская область, Кораблинский район, с. Ключ, ул. Школьная 39</i>
Фактический адрес:	<i>391235, Рязанская область, Кораблинский район, с. Ключ, микр. Молодежный, д.6</i>

Характеристика здания

Тип строения	<i>отдельно стоящее 1-этажное здание</i>
Площадь	<i>412,8 кв. м.</i>
Оборудование	<i>оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер, оборудование для проведения учебной деятельности)</i>

Характеристика инженерных систем

Освещение	<i>естественное и искусственное</i>
Система вентиляции	<i>естественная, приточно-вытяжная</i>
Система отопления	<i>индивидуальная</i>
Система водоснабжения	<i>горячая бойлер, холодная централизованная</i>

2. 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»;
- 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»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- 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».

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

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт
			о

			возложении функций
1	Зам. Директора по дошкольному образованию	<ul style="list-style-type: none"> - общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; - организация плановых медицинских осмотров работников; - организация профессиональной подготовки и аттестации работников; - разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений; 	
2	Воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> - контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; - исполнение мер по устранению выявленных нарушений. 	
3	Зам.директора	<ul style="list-style-type: none"> - контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; - медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; - контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; - ведение учета и отчетности по производственному контролю. 	
4	Завхоз	<ul style="list-style-type: none"> - контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; - организация лабораторно-инструментальных исследований; - ведение учетной документации; - разработка мер по устранению выявленных нарушений; - контроль охраны окружающей среды. 	
5	Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> - контроль организации питания; - отслеживание витаминизации блюд; - ведение учетной документации. 	

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а

также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	1 раз в два года	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в два года и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз в два года и внепланово при закупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при	1 раз в два года	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)		

		электрографии				
4	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21,	Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
5	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в два года	Пищевые блоки – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	1 раз в два года и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
7	Исследования пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раз в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

		<i>Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>Рацион питания (1 проба)</i>		
		<i>Контроль проводимой витаминизации блюд</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>Третьи блюда (1 проба)</i>		

5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, аттестации

№ п/ п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	<i>Зам директора</i>	<i>1</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в два года</i>
2	<i>Воспитатели</i>	<i>2</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в два года</i>
3	<i>Музыкальный работник</i>	<i>1</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в два года</i>
4	<i>Помошник воспитателя</i>	<i>1</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в год</i>
5	<i>Работники пищеблока</i>	<i>1</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в год</i>
6	<i>Технический персонал</i>	<i>5</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в год</i>

6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	завхоз
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	завхоз
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до 31 декабря 2023 года – еженедельно	
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 3.5.2.3472-17	по мере необходимости	Региональный оператор по обращению с ТКО, завхоз
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Очистка хозяйственной площадки	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 3.5.2.3472-17	2 раза в неделю	Ответственные за хоз. площадками
	Рабочие растворы дезсредств		Ежедневно	завхоз
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно	завхоз, рабочий по обслуживанию здания
Дезинсекция	– обследование	СанПиН 3.5.2.3472-17	1 раз в год	Специализированная

Дератизация		СП 3.5.3.3223-14		организация
	– уничтожение		По необходимости	Специализир ованная организация
	– профилактика		Ежедневно	завхоз, рабочий по обслуживани ю здания
Освещенность территории и помещений	– наличие, целостность и тип ламп	СП 2.4.3648- 20	1 раз в 3 дня Ежедневно (в течение дня)	Завхоз
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590- 20		
Микроклимат помещений	– кратность проветривания;	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Ежедневно (в течение дня)	Завхоз
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648- 20	Ежемесячно	Завхоз
Шум Песок в песочницах	– условия работы оборудования	План технического обслуживани я	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживани ю здания, спецорганиза ция (по необходимос ти)
	– состояние песка;	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 1.2.3685-21	После каждой прогулки	воспитатель
Песок в песочницах Входной контроль поступающей	– наличие крышки на песочнице	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 1.2.3685-21	После каждой прогулки	воспитатель
	– наличие документов об оценке соответствия	СП 2.4.3648- 20, ТР ТС	Каждая партия	Завхоз

	(декларация или сертификат);			
продукции и		007/201		
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Завхоз
Внутренняя отделка помещений	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.)	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания

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; – условия доставки продукции транспортом; – ...	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Завхоз , ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	повар кладовщик
	– время смены кипяченной воды;		Каждые три часа	повар
	– температура и влажность на складе;		Ежедневно	Завхоз

	– температура холодильного оборудования;			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию повар
	– поточность технологических процессов;			Повар
	– температура готовности блюд			
Готовые блюда	– суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
	– дата и время реализации готовых блюд			Каждая партия
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Завхоз
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Завхоз
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции; – ...			Ответственный по питанию повар

Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности

Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Воспитатели
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Каждая партия	Воспитатели
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Воспитатель
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Воспитатели
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Воспитатели
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Зам. директора, завхоз
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		Один раз в два года	

--	--	--	--	--

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
<i>Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Завхоз</i>
<i>Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Завхоз</i>
<i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i>	<i>Ежедневно перед началом рабочей смены работников</i>	<i>Зам. директора, завхоз</i>
<i>Ведомость контроля за рационом питания</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Завхоз</i>
<i>График смены кипяченой воды</i>	<i>Не реже 1 раза каждые 3 часа</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
<i>Журнал учета инфекционных заболеваний детей</i>	<i>По факту</i>	<i>Зам директора</i>
<i>Журнал осмотра воспитанников на педикулез</i>	<i>Ежемесячно</i>	<i>Зам директора</i>
<i>Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>	<i>По факту</i>	<i>Зам. директора</i>
<i>Личные медицинские книжки работников</i>		
<i>Журнал регистрации результатов производственного контроля</i>	<i>По факту</i>	<i>Завхоз, работник по техническому обслуживанию и т.д.</i>
<i>Журнал визуального осмотра</i>	<i>По факту</i>	<i>Завхоз, воспитатель</i>
<i>Журнал инструментальных и</i>	<i>По факту</i>	<i>Завхоз, зам. директора</i>

лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний		
--	--	--

9. 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

№п/ п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> • приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня;

		<ul style="list-style-type: none"> использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> вызов пожарной службы; эвакуация; приостановление деятельности

10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Зам. директора
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Зам директора
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Зам. директора
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Зам. директора
5	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила,	Постоянно	Зам. директора

	<i>инструкции и другие инструктивно-методические документы)</i>		
6	<i>Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте</i>	<i>Постоянно</i>	<i>Зам. директора</i>
7	<i>Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм</i>	<i>Немедленно (при выявлении)</i>	<i>Зам. директора завхоз</i>
8	<i>Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами</i>	<i>Ежегодно</i>	<i>Зам. директора</i>

Программу разработали:

Зам директора

Запелалова Т.П.