

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ПОС. СОКСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ИСАКЛИНСКИЙ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ СОШ пос. Сокский
Л.И. Аникина

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
ГБОУ СОШ пос. Сокский**

Пояснительная записка:

Наименование юридического лица:	государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа пос. Сокский муниципального района Исаклинский Самарской области (ГБОУ СОШ пос. Сокский)
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Аникина Лидия Ивановна, 8(846) 543-31-84
Юридический адрес:	446587, Российская Федерация, Самарская область, Исаклинский район, пос. Сокский, ул. Школьная, 5А
Фактический адрес:	446587, Российская Федерация, Самарская область, Исаклинский район, пос. Сокский, ул. Школьная, 5А
Количество работников:	24 человек
Количество обучающихся:	57 человек
Свидетельство о государственной регистрации	№ 95 от 09.04.1997 г.
ОГРН	1116381001362
ИНН	6381018855
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 6265 от 13.01.2016 г.

1. Настоящая Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические

требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

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:
 - дошкольное, начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
 - дополнительное образование детей и взрослых;
4. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность
1	Аникина Лидия Ивановна	директор
2	Аникин Виктор Михайлович	заведующий хозяйством
3	Крутько Светлана Николаевна	заместитель директора по УР
4	Барышева Татьяна Геннадьевна	заместитель директора по ВР
5	Котова Светлана Степановна	Заведующая ДОУ

5. 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 График проветривания	Ежедневно	Сокская СОШ	Зав.хозяйством Аникин В.М.	СП 2.4.3648-20	Журнал регистрации температуры и влажности
			Сокский ДС	Котова С.С.		
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 Крутько С.Н 3		СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Крутько С.Н			Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Крутько С.Н.			Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)						

мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования

Санитарно-противоэпидемиологический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	ГБОУ СОШ пос.Сокский Крутько С.Н.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Чек-лист проведения мероприятий по уборке.
			Сокский ДС Котова С.С.		
Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	Сокская СОШ Крутько С.Н.	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
			Сокский ДС Котова С.С.		

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	Ответственный за питание Крутько С.Н. за работу в ФГИС «Меркурий» Мажаева Т.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве продукции
Условия хранения пищевой продукции и сырья	Вся пищевая продукция	Ежедневно	Ответственный по питанию Крутько С.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	отчет
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи	Ежедневно	Ответственный по питанию Крутько С.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость контроля за рационом питания
Соответствие рациона питания обучающихся двухнедельному меню	Ежедневное меню, двухнедельное меню	Один раз в месяц	Ответственный по питанию Крутько С.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол/ акт проверки
Готовящаяся пищевая продукция	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл производства	Ответственный по питанию Крутько С.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	отчет
Суточная проба	Партия приготовленной пищевой продукции	Ежедневно от каждой партии	Повар Иванова Т.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость

Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников

Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической	Для работников, деятельность которых	Директор школы Аникина Л.И.	СП 2.4.3648-20, СанПи	Личные медицинские
-------------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------------	------------------------------------	--------------------------	--------------------

	аттестации	связана с производством детского питания, работа с дошкольниками – ежегодно. Для остальных категорий работников – один раз в два года		Н 2.3/2.4.3590 -20	книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников с инфекционным и заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Ответственный по питанию Крутько С.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Гигиенический журнал (сотрудники)

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	1 раз 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,	5 смывов	1 раз в год

	сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)		
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;	2 пробы	1 раз в год
Помещения школы			
Микроклимат	Температура воздуха	по 1 точке	1 раз 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	21	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		
Заведующий хозяйством	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Работники пищеблока	5	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 Крутько С.Н.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию Крутько С.Н.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Ответственный по питанию Крутько С.Н.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Крутько С.Н.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Аникина Л.И.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством Аникин В.М.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством Аникин В.М.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Селиванова С.А.
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Заведующий хозяйством Аникин В.М.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Ответственный по питанию Крутько С.Н.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Директор школы
Электронный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Крутько С.Н.
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заведующий хозяйством Аникин В.М.

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 Аникин В.М.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заведующий хозяйством Аникин В.М. Ленск
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством Аникин В.М.
		Ответственный по питанию Крутько С.Н.
		Директор ГБОУ СОШ пос. Сокский Аникина Л.И.

Директор ГБОУ СОШ пос. Сокский



Л.И. Аникина