

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 3 р.п. Сосновоборск
(МБОУ СОШ № 3 р.п. Сосновоборск)

442570 Пензенская область р.п. Сосновоборск, ул. Северная, 12А Тел.: (841-68)2-37-61.
E-mail: mou-soch3@mail.ru ИНН 5831002207

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ № 3
р.п. Сосновоборск
_____ О. В. Столярова

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

Пояснительная записка:

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 3 р.п. Сосновоборск (МБОУ СОШ № 3 р.п. Сосновоборск)
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Столярова Ольга Владимировна (8(841)6823761)
Юридический адрес:	442570 Пензенская область р.п. Сосновоборск, ул. Северная, 12А
Фактический адрес:	442570 Пензенская область р.п. Сосновоборск, ул. Северная, 12А
Свидетельство о государственной регистрации	№ 6273 от 09.11.2016 г.
ОГРН	1025800959821
ИНН	5831002207
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 12055 от 21.11.2016 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:
 - начальное общее, основное общее и среднее общее образование.

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность
1	Столярова Ольга Владимировна	директор
2	Петров Михаил Николаевич	заведующий хозяйством
3	Ильина Ольга Николаевна	заместитель директора по УВР
4	Мельзитдинова Елена Владимировна	заместитель директора по ВР
5	Фадеева Татьяна Ивановна	повар
6	Лебедева Галина Александровна	секретарь
7	Киселева Татьяна Васильевна	медицинская сестра

5. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, Проводящие контроль	Нормативная документация
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	Зав. хозяйством	СП 2.4.3648-20
Производственный контроль за организацией образовательного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания				
Режим учебной деятельности	Объем учебной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648-20
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР	
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР	
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования				
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция	Ежедневно	Уборщик служебных помещений (Ливенкова Е.А.)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14
	Дезинсекция		Мед. сестра	
	Дератизация			

Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	Уборщик служебных помещений (Ливенкова Е.А.) Мед. сестра	СП 2.4.3648-20
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	Повар Фадеева Т. И. за работу в ФГИС «Меркурий» Кондратьева Л.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Условия хранения пищевой продукции и сырья	Вся пищевая продукция	Ежедневно	Повар Фадеева Т. И.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи	Ежедневно	Повар Фадеева Т. И. Мед. сестра	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Соответствие рациона питания обучающихся двухнедельному меню	Ежедневное меню, двухнедельное меню	Один раз четверть	Повар Фадеева Т. И. Мед. Сестра	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Готовящаяся пищевая продукция	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл производства	Повар Фадеева Т. И.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Суточная проба	Партия приготовленной пищевой продукции	Ежедневно от каждой партии	Повар Фадеева Т. И. Мед. Сестра	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников				
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с производством детского питания, один раз в два года	Секретарь Мед. сестра	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Мед. сестра	СанПиН 2.3/2.4.3590-20

6. 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, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
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 смывов	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 смывов	2 раза в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 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)	1 пробы	2 раза в год
Помещения школы			
Микроклимат	Температура воздуха	4 точки	2 раза в год
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещенность	2 помещения (выборочно)	2 точки	2 раза в год

Шум	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	2 точки	2 раза в год
-----	--	---------	--------------

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность:
кефир, молоко, йогурт

в) Перечень сотрудников, подлежащих периодическим медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке.

№ п/п	Наименование должности	Периодичность гигиенической подготовки	Периодичность прохождения медосмотра
1	Директор школы	1 раз в 2 года	1 раз в год
2	Зам. директора	1 раз в 2 года	1 раз в год
3	Бухгалтер	1 раз в 2 года	1 раз в год
4	Секретарь	1 раз в 2 года	1 раз в год
5	Заведующий хозяйством	1 раз в 2 года	1 раз в год
6	Водитель школьного автобуса	1 раз в 2 года	1 раз в год
7	Учитель	1 раз в 2 года	1 раз в год
8	Воспитатель	1 раз в 2 года	1 раз в год
9	Повар	1 раз в 2 года	1 раз в год
10	Кухонный работник	1 раз в 2 года	1 раз в год
11	Прочие педагогические работники	1 раз в 2 года	1 раз в год
12	Рабочие по обслуживанию здания	1 раз в 2 года	1 раз в год

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	Заведующий хозяйством
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заведующий хозяйством
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством
		Директор

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №3
РАБОЧЕГО ПОСЕЛКА СОСНОВОБОРСК СОСНОВОБОРСКОГО РАЙОНА
ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ**, Столярова Ольга Владимировна, ИСПОЛНЯЮЩИЙ
ОБЯЗАННОСТИ ДИРЕКТОРА

13.10.23 15:57 (MSK)

Сертификат 2F1386D41EBEB5F3AAC097F37D190865