

Муниципальное общеобразовательное учреждение
МОУ «СОШ Хойтобэе»



Утверждаю
Директор МОУ «СОШ Хойтобэе»
В.М.Бадмаев
«31» августа 2023 г.

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий
МОУ «СОШ Хойтобэе»**

у. Хойтобэе
2023 год

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное общеобразовательное учреждение «СОШ Хойтобэе»
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Бадмаев Владимир Михайлович, 8(30140)378225
Юридический адрес:	670018, Бурятия Респ, Иволгинский р-н, Хойтобэе, у. Сагаан-Дали ул, здание № 30
Фактический адрес:	670018, Бурятия Респ, Иволгинский р-н, Хойтобэе у, Сагаан-Дали ул, здание № 30
Количество работников:	75 чел.
Количество обучающихся:	1300 чел.
Свидетельство о государственной регистрации	№ 1200300001417 от 04.02.2020
ОГРН	1200300001417
ИНН	0326574949
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№03-Э-40 от 28.08.2020

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;

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.	Бадмаев Владимир Михайлович	Директор	№22-ЛС от 27.01.2020
2.	вакансия	Зав.хоз.	
3.	Доржиева Светлана Кимовна	Зам. директора по УВР	№6-ЛС от 10.06.2020
4.	Буркова Наталья Васильевна	Зам. директора по УВР	
5.	Базарова Елена Гармаевна	Зам. директора по УМР	№72-ЛС от 01.10.2020
6.	Доржиева Жаргалма Сырен-Доржеевна	Зам. директора по УВР	№12-ЛС от 01.09.2020
7.	Халтубаева Клара Александровна	Зам.директора по ВР	№7-ЛС от 15.07.2021
8.	Шагдурова Дулма Геннадьевна	Ответственный по питанию	№236-ЛС от 01.09.2021
9.	Базарова Арюна Аюровна	делопроизводитель	№93/3-ЛС от 03.12.2020
10.	Бадмаева Баярма Павловна	Завед.кабинетом	№50-ЛС от 01.09.2020
11.	Бальчинова Галина Васильевна	Завед.кабинетом	№66-ЛС от 01.09.2020
12.	Гармаева Сэсэгма Самбуевна	Завед.кабинетом	№30-ЛС от 01.09.2020
13.	Дамбаева Дарима Цырендоржиевна	Завед.кабинетом	№17-ЛС от 01.09.2020
14.	Доржеева Дыжидма Мунко-Жаргаловна	Завед.кабинетом	№26-ЛС от 01.09.2020
15.	Доржиева Дарья Дмитриевна	Завед.кабинетом	№35-ЛС от 01.09.2020
16.	Доржиева Жаргалма Сырен-Доржеевна	Завед.кабинетом	№12-ЛС от 01.09.2020
17.	Доржиева Эржэна Николаевна	Завед.кабинетом	№15-ЛС от 01.09.2020

18.	Дугарова Цыцыгма Дугаржаповна	Завед.кабинетом	№18-ЛС от 01.09.2020
19.	Жамьянова Дарима Баировна	Завед.кабинетом	№22-ЛС от 01.09.2020
20.	Жапов Пурбо-Цырен Дулмаевич	Завед.кабинетом	№43-ЛС от 01.09.2020
21.	Жапова Елена Владимировна	Завед.кабинетом	№41-ЛС от 01.09.2020
22.	Маркова Туяна Дабаевна	Завед.кабинетом	№31-ЛС от 01.09.2020
23.	Намсараева Людмила Борисовна	Завед.кабинетом	№20-ЛС от 01.09.2020
24.	Норбоева Сарюна Саяновна	Завед.кабинетом	№129-ЛС от 01.02.2021
25.	Омоктыева Александра Эдуардовна	Завед.кабинетом	№232-ЛС от 01.09.2021
26.	Очиров Вячеслав Чойбонович	Завед.кабинетом	№36-ЛС от 01.09.2020
27.	Очирова Надежда Михайловна	Завед.кабинетом	№39-ЛС от 01.09.2020
28.	Ринчинова Сэсэг Захаровна	Завед.кабинетом	№32-ЛС от 01.09.2020
29.	Хозонхонова Дарима Дашинимаевна	Завед.кабинетом	
30.	Романова Жаргалма Викторовна	Завед.кабинетом	№13-ЛС от 01.09.2020
31.	Сампилова Туяна Нимаевна	Завед.кабинетом	№37-ЛС от 01.09.2020
32.	Тарбаева Анджела Доржиевна	Завед.кабинетом	№33ЛС от 01.09.2020
33.	Токтохоева Ирина Намсараевна	Завед.кабинетом	№38-ЛС от 01.09.2020
34.	Уханаева Мария Геннадьевна	Завед.кабинетом	№29-ЛС от 01.09.2020
35.	Цыденова Туяна Мункожаргаловна	Завед.кабинетом	№25-ЛС от 01.09.2020
36.	Цыренов Баир Михайлович	Завед.кабинетом	№84-ЛС от 16.11.2020
37.	Цыренова Елена Пурбожаповна	Завед.кабинетом	№235-ЛС от 01.09.2021
38.	Чердонова Юлия Юрьевна	Завед.кабинетом	№40-ЛС от 01.09.2020

39.	Шагдурова Виктория Сергеевна	Завед.кабинетом	№23-ЛС от 01.09.2020
40.	Шагдурова Оксана Владимировна	Завед.кабинетом	№27-ЛС от 01.09.2020
41.			
42.			
43.			
44.			
45.			
46.			
47.			
48.			
49.			

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	Зав.кабинетом Зав.хоз.	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	Зав.хоз.	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Зав.хоз.	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Входной контроль поступающей	наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Зав.хоз.	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля
	соответствие упаковки и маркировки				

продукции и товаров	товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);				товаров и продукции
	соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.)				
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	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)			Эл. жур
Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели росто-возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)	2 раза в год (август, январь)	Медработник	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия	Зав.хоз	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	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Зав.хоз.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции

помещений и оборудования					помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до 31.12. 2021 года – еженедельно	Зав.хоз.	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	Зав.хоз.	СанПиН 3.3686-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Зав.хоз.	СанПиН 3.3686-21	
		Обследование – ежемесячно Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация		
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	При t + 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При t+ 5 °С и выше – ежедневно	Дворник, муниципальный (региональный) оператор по обращению с ТКО	СанПиН 2.1.3684-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Очистка хозяйственной площадки	При t + 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При t+ 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней			
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зав.хоз.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств

Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания	СП 2.4.3648-20, план-график технического обслуживания	Журнал визуального производственного контроля
Производственный 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	Каждая партия	ИП Суханов С.Г.	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	Ответственный по питанию, кладовщик	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Ответственный по питанию		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	ИП Суханов С.Г.		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температуры
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Повар		Справка

	Температура готовности блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию	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 работников – 1 раз в 2 года	Делопроизводитель	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности и прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)
	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Медработник	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от	Ведомость контроля своевременности и прохождения медосмотров и

				28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	гигиенического обучения
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпид. показаниям	Медработник	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н	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:

Наименование помещения	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 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	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда	10 смывов	1 раз в год

	микрофлоры (БГКП)	персонала		
	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 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)	2 пробы	По химич-м показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год
	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума
Помещения для детей и	Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)	Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские	Не менее 10% помещений	2 раза в год (в холодный и теплый

работников				периоды)
	Оценка состояния воздушной среды помещений	Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели
	Контроль уровня искусственной освещенности, 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	48	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		
Зам.директора	4,5	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
завхоз	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Делопроизводитель	1	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
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
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	Зав.хоз.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Зав.хоз.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Делопроизводитель
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 электро-энергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Зав.хоз.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зав.хоз.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зав.хоз.
		Ответственный по питанию
		Директор

Программу разработали:

Заведующий хозяйством _____ Ц.В.Дансарунова.

Ответственный по питанию _____ Д.Г.Шагдурова

Согласовано:

Делопроизводитель _____ А.А. Базарова