

Муниципальное казенное
образовательное учреждение
«Цаганаманская гимназия»



Муниципальное казенное
образовательное учреждение
«Цаганаманская гимназия»

г. Цаган-Аман, ул. Школьная, д. 6, код 84744, тел. 9-1345,
E-mail: caaganmns@yandex.ru

Согласовано
Председатель МОК и Т. А. ОРМОРК
Ордынская

« 02.10.2024 г. »



ПРОГРАММА

производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил
и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в МКОУ «Цаганаманская гимназия»

Пояснительная записка

Наименование:	Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Цаганаманская гимназия»
Ф.И.О. руководителя, телефон:	Горяев Борис Сергеевич, 89275920069
Юридический адрес:	359300, Республика Калмыкия, п.Цаган Аман Юстинского района, пер.Школьный, 6
Фактический адрес:	359300, Республика Калмыкия, п.Цаган Аман Юстинского района, пер.Школьный, 6
Количество работников:	53 человек
Количество обучающихся:	293 человек
ОГРН	1020800734679
ИНН	0811902521

1. Настоящая **Программа производственного контроля в школе** регламентирует в 2024-2025 уч. году организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания обучающихся в общеобразовательной организации.

В данной Программе производственного контроля в школе определены лица, организации и лабораторно-испытательные организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля.

Целью производственного контроля в школе, регламентированного Программой (Планом), является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и обучающихся, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организация осуществления лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников школы;
- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;
- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.

Содержание Программы производственного контроля в школе соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений). В программу производственного контроля вносятся изменения при изменении основного вида деятельности школы или других существенных изменений деятельности общеобразовательной организации.

2. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей.

3. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/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 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;
- 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»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- 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 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;
- 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»;

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность
1	Горяев Борис Сергеевич	Директор
2	БактаевЦеденБембеевич	Заведующий хозяйством
3	Бадаева Галина Васильевна	Зам. директора по ВР
4	Эдгеева Зоя Шавгуровна	Социальный педагог
5	Мукабенова Валентина Николаевна	ИП, повар
6	Налыкова Баирта Сергеевна	Медицинский работник

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 Относительная влажность	2 раза в год	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии и в Республике Калмыкия» в Юстинском районе	СП 2.4.3648-20 Сан ПиН 1.2.3685-21 Т.5.34	Акты выполненных работ
	Температура воздуха График проветривания	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20 Сан ПиН 1.2.3685-21 Т.5.34	Журнал регистрации и температуры и влажности
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания	Зам. директора по ВР	СП 2.4.3648-20 2.1.3685.21 Р.6.6	Расписание занятий (гриф согласованы)

		занятий		Р.6.10	я)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по ВР		
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по ВР		

Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования

Санитарно-противоэпидемический режим	1. Влажная уборка (по графику) с применением моющих и дезинфицирующих средств 2. Проветривание 3. В эпид.сезон использование рециркуляторов	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20	Чек-лист проведения мероприятий по уборке.
Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств

Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции

Рацион питания	Наличие меню Набор продуктов, используемых при формировании рациона питания	Ежедневно	ИП, повар	СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, р.8	Ведомость контроля за питанием
Контроль суточной пробы	Температура хранения	Ежедневно	Медицинский работник	СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, р.8	Бракеражный журнал
Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, р.8	Бракеражный журнал
Соответствие веса отпускаемой готовой	Раздача	Один раз в месяц	ИП, повар	СП 2.4.3648-20	Акт проверки

продукции утвержденному меню				СанПиН 2.3/2.4.3590-20, р.8	
Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10- дневному меню	Ежедневное меню, 10- дневное меню	Один раз в месяц	ИП, повар	СП 2.4.3648- 20 СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, р.8	Протокол/а кт проверки
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировк ой и реализацией мясо-молочной и кремowo- кондитерской продукции, детского питания, питания дошкольников, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года	Директор	СП 2.4.3648- 20	Личные медицински е книжки. Ведомость контроля своевремен ности прохождени я медосмотрo в и гигиениче ского обучения
В эпидсезон проведение утреннего филтра	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медицинский работник	СП 2.4.3648- 20	Журнал «Здоровье»

6. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока.

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)
Готовая продукция на микробиологические	1 раз в год	2 пробы исследуемого приема пищи на пищеблоке – салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, овощные блюда

показатели (КМАФнМ, БГКП)		
Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов – объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
Смывы на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов – оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	2 раза в год	1 проба 2 раза в год – по м/б показателям (ОМЧ, ОКБ)
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения – по 5 точек в каждом
Температура воздуха	Ежедневно(самостоятельно)	Все помещения
Влажность воздуха	2 раз в год	2 помещения – в том числе по введению реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

7. Контроль за условиями хранения и сроками годности скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: сметана, молоко, мясо, мясные продукты. Ответственный работник – медсестра.

8. 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	37	Работы в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заведующий хозяйством	1	Работы в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в 2 года
Секретарь учебной части	1	Зрительно напряженные работы,	1 раз в год	1 раз в 2 года

		связанные с работой на компьютере		
Работники пищеблока	3	Работы в образовательной организации	1 раз в год	1 раз в 2 года

9. 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 регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов	По факту	Заведующий производством Медицинский работник
Журнал бракеража готовых блюд	Ежедневно	Заведующий хозяйством, Медицинский работник
Ведомость контроля за питанием	Ежедневно	Медицинский работник
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал «Здоровье»	Ежедневно	Медицинский работник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медицинский работник
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заведующий хозяйством

10. 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	Первый обнаруживший

	огнетушители	
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