

**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение  
«Гуртлудская основная общеобразовательная школа  
имени Героя Советского Союза В.А.Меркушева»**

427376, Удмуртская Республика, Сюрсинский район, деревня Гуртлуд,  
улица Молодежная, дом 1  
тел. (факс) 8 (34152) 5-61-73, e-mail: shkola.gur@yandex.ru

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор МКОУ «Гуртлудская  
ООШ»

*И.И. Георгиевских*

Приказ № 109 от 09 сентября  
2022 г.



**Программа  
производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
МКОУ «Гуртлудская ООШ»**

## Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	муниципальное казённое общеобразовательное учреждение «Гуртлудская основная общеобразовательная школа» МКОУ («Гуртлудская ООШ»)		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Георгиевских Надежда Ивановна 8(34152)56173		
Юридический адрес:	427370, Удмуртская Республика, сямсинский район, д. Гуртлуд, ул. Молодежная, д.1		
Фактический адрес:	427370, Удмуртская Республика, сямсинский район, д. Гуртлуд, ул. Первомайская, д. 7		
Количество работников:	19 человек		
Количество обучающихся:	27 человек		
Свидетельство о государственной регистрации	№	2111821018087	от 20.10.2011
ОГРН	1021800915608		
ИНН	1820002230		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№	1919	от 30.01.2018 г.

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 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и [постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 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:

- дошкольное, начальное общее и основное общее;
- дополнительное образование детей;
- предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.

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

- *Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;*
- *Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;*

- *ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;*
- *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»;*
- *СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;*
- *СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;*
- *СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;*
- *СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;*
- *Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;*
- *СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;*
- *СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;*
- *СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;*
- *СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;*
- *СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;*
- *МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;*
- *МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;*
- *СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы*
- *ГН 2.2.5.3532-18 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»;*
- *НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;*
- *приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»*
- *СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"*

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	<i>Георгиевских Надежда Ивановна</i>	<i>Директор</i>	<i>№ 299-р от 02.09.2019</i>
2	<i>Кузьминых Елена Петровна</i>	<i>Заведующая хозяйством</i>	<i>№ 83/1 от 01.09.2022</i>

**6. Мероприятия**

**по осуществлению производственного контроля**

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
<b>Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ</b>					
<i>Микроклимат</i>	<i>Температура воздуха График проветривания</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Заведующая хозяйством</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Журнал регистрации температуры и влажности</i>
<b>Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания</b>					
<i>Режим образовательной деятельности</i>	<i>Объем образовательной нагрузки обучающихся</i>	<i>При составлении и пересмотре расписания занятий</i>	<i>Ответственная за учебную часть Ворончихина Н.А.</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Расписание занятий (гриф согласования)</i>
		<i>Один раз в неделю (выборочно)</i>	<i>Ответственная за учебную часть Ворончихина Н.А.</i>		<i>Классный журнал</i>
		<i>Один раз в неделю (выборочно)</i>	<i>Ответственная за учебную часть Ворончихина Н.А.</i>		<i>Классный журнал</i>
<b>Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических</b>					

**(профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования**

Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция	Ежедневно	Заведующая хозяйством Кузьминых Е.П.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Чек-лист проведения мероприятий по уборке.
	Дезинсекция Дератизация	2 раза в год	Заведующая хозяйством Кузьминых Е.П.		
Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество средств	Ежедневно	Заведующая хозяйством Кузьминых Е.П.	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующая хозяйством Кузьминых Е.П..	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Журнал расхода дезинфицирующих средств

**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	Заведующая хозяйством Кузьминых Е.П.	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	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Заведующая хозяйством Кузьминых Е.П.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	

продовольств енного сырья	Время смены кипяченной воды	Ежедневно 1 раз каждые три часа	Заведующая хозяйством Кузьминых Е.П.		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Медработник Русских Н.А. Заведующая хозяйством Кузьминых Е.П.		Журнал учеты темпера туры и относит ельной влажнос ти
	Температура холодильного оборудования				Журнал учеты темпера туры
Приготовленн е пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологич еский цикл	Повар Воронова Н.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Отчет
	Поточность технологических процессов				Повар Воронова Н.В.
	Температура готовности блюд	Каждая партия	Отчет		
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар Воронова Н.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Ведомос ть
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Заведующая хозяйством Кузьминых Е.П.		СанПиН 2.3/2.4.3590- 20
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник Русских Н.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Заведующая хозяйством Кузьминых Е.П.		СанПиН 2.3/2.4.3590- 20

<i>Родительский контроль</i>					<i>Чек-лист проведения мероприятий по результатам проверки</i>
<b>Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников</b>					
<i>Гигиеническая подготовка работников</i>	<i>Прохождение работником гигиенической аттестации</i>	<i>Для работников, пищеблока, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года</i>	<i>Директор Георгиевских Н.И.</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>
<i>Состояние работников пищеблока</i>	<i>Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Фельдшер Русских Н.А.</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i>

## 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

<b>Показатели исследования</b>	<b>Объект исследования (обследования)</b>	<b>Количество замеров</b>	<b>Кратность</b>
<b>Помещения пищеблока</b>			

<i>Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства</i>	<i>Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда</i>	<i>2 - 3 блюда исследуемого приема пищи</i>	<i>2 раза в год</i>
<i>Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре</i>	<i>Рацион питания</i>	<i>1</i>	<i>2 раз в год</i>
<i>Контроль проводимой витаминизации блюд</i>	<i>Третьи блюда</i>	<i>1 блюдо</i>	<i>2 раза в год</i>
<i>Микробиологические исследования санитарно-паразитологические смывы (смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП))</i>	<i>Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала</i>	<i>5 - 10 смывов</i>	<i>2 раз в год</i>
<i>Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов</i>	<i>Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей</i>	<i>5 - 10 смывов</i>	<i>2 раз в год</i>
<i>Исследования смывов на наличие яиц гельминтов</i>	<i>Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)</i>	<i>5 смывов</i>	<i>2 раз в год</i>
<i>Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям</i>	<i>Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)</i>	<i>2 пробы</i>	<i>2 раз в год</i>
<b>Помещения школы</b>			
<i>Микроклимат</i>	<i>Температура воздуха</i>	<i>по 1 точке</i>	<i>1 раза в год</i>
	<i>Скорость движения воздуха</i>		
	<i>Относительная</i>		



	<i>влажность</i>		
<i>Освещенность</i>	<i>2 помещения(выборочно)</i>	<i>по 5 точек в каждом</i>	<i>1 раз в год в темное время суток</i>
<i>Шум</i>	<i>Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции</i>	<i>по 1 точке</i>	<i>1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования</i>

**б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко.**

**в) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации**

<b>Профессия</b>	<b>Количество работников</b>	<b>Характер производимых работ и вредный фактор</b>	<b>Кратность медосмотра</b>	<b>Кратность профессионально-гигиенической подготовки</b>
<i>Педагоги, воспитатель</i>	<i>6</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
		<i>Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью</i>		
<i>Директор</i>	<i>1</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>ежегодно</i>
		<i>Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала</i>		
<i>Заведующая хозяйством</i>	<i>1</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
		<i>Подъем и перемещение груза вручную</i>		
		<i>Работа, связанная с мышечным напряжением</i>		
<i>Уборщик</i>	<i>3</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
		<i>Работа с дезинфицирующими средствами</i>		
<i>Повар</i>	<i>1</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год, 1 раз в 5 лет в центре профпотологии</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
		<i>Подъем и перемещение груза вручную</i>		
		<i>Работа, связанная с мышечным напряжением</i>		

		<i>Работа с дезинфицирующими средствами</i>		
<i>Помощник воспитателя</i>	<i>1</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год 1 раз в 5 лет в центре профпатологии</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
		<i>Работа с дезинфицирующими средствами</i>		
<i>Сторож</i>	<i>4</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	
<i>Кочегар</i>	<i>2</i>		<i>1 раз в год</i>	

**г) Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля**

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственное лицо</b>
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	<i>Заведующая хозяйством Кузьминых Е.П.</i>
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	<i>Медработник Русских Н.А.</i>
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	<i>Фельдшер Русских Н.А.</i>
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	<i>Заведующая хозяйством Кузьминых Е.П.</i>
<i>Журнал регистрации результатов производственного контроля</i>	<i>По факту</i>	<i>Директор Георгиевских Н.И.</i>
<i>Журнал аварийных ситуаций</i>	<i>По факту</i>	<i>Директор Георгиевских Н.И.</i>
<i>Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Заведующая хозяйством Кузьминых Е.П.</i>
<i>Ведомость контроля за рационом питания</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Кузьминых Е.П.</i>
<i>Журнал регистрации температуры и влажности в складских помещениях</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Фельдшер Русских Н.А.</i>
<i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Фельдшер Русских Н.А.</i>
<i>Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>	<i>По факту</i>	<i>Директор Георгиевских Н.И.</i>
<i>Классный журнал</i>	<i>1 раз в неделю</i>	<i>Ответственная за учебную</i>

	(выборочно)	часть Полянских Н.Н.
<i>Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Заведующая хозяйством Кузьминых Е.П.</i>

**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**

<b>Перечень возможных аварийных ситуаций</b>	<b>Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию</b>	<b>Ответственное должностное лицо</b>
<i>Пожар</i>	<i>Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители</i>	<i>Первый обнаруживший</i>
<i>Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу</i>	<i>Заведующая хозяйством Кузьминых Е.П.</i>
<i>Нарушение изоляции, обрыв электропроводов</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку</i>	<i>Заведующая хозяйством Кузьминых Е.П.</i>
<i>Другие аварийные ситуации</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу</i>	<i>Заведующая хозяйством Кузьминых Е.П.</i>
		<i>Директор Георгиевских Н.И.</i>