

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа» с. Ношуль

(МБОУ «СОШ» с. Ношуль)

Утвержден приказом по
МБОУ «СОШ» с. Ношуль
от 30.12.2021 г. № 259
Приложение № 1

ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП

за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа» с. Ношуль

с.Ношуль

2021 г.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа» с. Ношуль (МБОУ «СОШ» с. Ношуль)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) общеобразовательная
Юридический адрес:	168150, Республика Коми, Прилузский р-он, с.Ношуль, ул.Советская, д.20.
Фактические адреса:	168150, Республика Коми, Прилузский р-он, с.Ношуль, ул.Советская, д.20. 168150, Республика Коми, Прилузский р-он, с.Ношуль, ул.Советская, д.20 А. 168150, Республика Коми, Прилузский р-он, с.Ношуль, ул.Советская, д.20 Б. 168150, Республика Коми, Прилузский р-он, с.Ношуль, ул.Советская, д.20 Г. 168150, Республика Коми, Прилузский р-он, с.Ношуль, ул.Советская, д.3 А.

Характеристика здания

Тип строения	5 отдельно стоящих, 1-х этажных зданий
Площадь	1244,2 кв.м., 234,9 кв.м., 400,1 кв.м. , 157,7 кв.м., 375,3 кв.м.
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности

Характеристика инженерных систем

Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная
Система отопления	централизованная
Система водоснабжения	Холодная вода, подключено к централизованной сети
Система канализации	подключено к сети канализации

2. 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»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- 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»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- 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»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- 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»;

- СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;
- СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 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»;

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

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Директор	<ul style="list-style-type: none"> • общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; • организация плановых медицинских осмотров работников; • организация профессиональной подготовки и аттестации работников; • разработка мероприятий, направленных на • устранение выявленных нарушений; 	
2	Зам.директора по УВР, и.о. старшего воспитателя дошкольной группы	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; • исполнение мер по устранению выявленных нарушений. 	
3	Директор, медработник (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; • контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; • ведение учета и отчетности по производственному контролю; 	
4	Завхоз	<ul style="list-style-type: none"> • контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; • организация лабораторно-инструментальных исследований; • ведение учетной документации; • разработка мер по устранению выявленных нарушений; • контроль охраны окружающей среды. 	
5	Заведующий столовой	<ul style="list-style-type: none"> • контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • ведение учетной документации. 	

4. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Директор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Педагоги	30	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Младший воспитатель	3	1 раз в год	1 раз в год
8	Работники пищеблока	6	1 раз в год	1 раз в год
9	Обслуживающий персонал	18	1 раз в год	1 раз в 2 года

5. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

5.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Тяжесть труда	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 24.05.2017 г.

5.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Устав от 02.07.2021 года № 822

6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

Объект контроля	Основание	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Завхоз

Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Завхоз
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, график проветриваний	Постоянно	Младший воспитатель, уборщик служебных помещений
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Завхоз
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Завхоз
Кратность и качество уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Завхоз
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Зав.столовой
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Завхоз
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления			
Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность входящего сырья и пищевых продуктов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Зав.столовой, завхоз
Плановые мероприятия, направленные на контаминацию иерсиниями овощей и фруктов на складах	МУ 3.1.1.2438-09, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При хранении	Зав.столовой, завхоз
Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Зав.столовой, завхоз
Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств при мытье посуды	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Зав.столовой, завхоз
Соблюдение технологии	СанПиН	Каждый	Повар

приготовления блюд по технологическим документам	2.3/2.4.3590-20	технологический цикл производства	
Качество и безопасность приготовленной пищевой продукции (суточная проба)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
Соответствие рациона питания меню, санитарным правилам и нормам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Зав. столовой
Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Завхоз
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	завхоз
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Педагоги
Продолжительность прогулок	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник, воспитатели
Режим дня и занятий	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	И.о. старшего воспитателя
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник, воспитатели
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник, учителя
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник Ношульской врачебной амбулатории
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медработник
Организация и проведение санитарно-	Программа мероприятий	По необходимости	Завхоз, младшие воспитатели,

противоэпидемиологическ х мероприятий при карантине			уборщики служебных помещений
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медработник Ношульской врачебной амбулатории
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Зам.директора по УВР, медработник
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89- ФЗ	1 раз в неделю	Завхоз, специали зованная организация
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		1 раз в три месяца	Специализированн ая организация, у которой есть лицензия
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	Младшие воспитатели, уборщики служебных помещений
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц.	Завхоз, специализированна я организация
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца.	Завхоз, специализированна я организация

7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность	Ответственное лицо
--------------------------------------	---------------	--------------------

	заполнения	
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Зав. столовой
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Зав. столовой
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник, зав. столовой
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Зав. столовой
График смены кипяченой воды	Ежедневно	Зав. столовой
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник Ношульской врачебной амбулатории
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник Ношульской врачебной амбулатории
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения; личные медицинские книжки работников.	По факту	Директор
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения.	Ежедневно	Зав. Столовой, завхоз
Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Зав.столовой

8. 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

№п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; • проветривание;

		<ul style="list-style-type: none"> наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> введение карантина; реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергетики	<ul style="list-style-type: none"> приостановление деятельности до ликвидации аварии; вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> вызов пожарной службы; эвакуация; приостановление деятельности

9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	по необходимости	Директор
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Директор
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Директор
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный	1 раз в 5 лет	Директор

	контроль		
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Директор
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Директор, завхоз
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Директор
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Директор, завхоз
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Директор
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Директор
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию Роспотребнадзора	Директор

Программу разработали:
 Директор МБОУ «СОШ» с.
 Ношуль

А.А.Сивков

Завхоз

М.И.Густова
 Л.Г. Круковская

Зав.столовой

Н.Л. Глушакова