

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ «ОШ № 24
Г.О. МАКЕЕВКА»

Е.Ю. Щербинина

Приказ № 30.08. от 30.08. 2024г.

ПРОГРАММА

**производственного контроля за соблюдением санитарных правил
и проведением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в 2024-2025 учебном году**

**ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ОСНОВНАЯ ШКОЛА № 24 ГОРОДСКОГО ОКРУГА МАКЕЕВКА»
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
286124, Донецкая Народная Республика, г.о.Макеевка, г.Макеевка,
р-н Горняцкий, ул. Белинского, д.1 А**

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

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

Целью производственного контроля в школе, регламентированного Программой, 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, на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Программа действует до принятия новой редакции (внесения изменений). 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.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Полное и сокращенное наименование юридического лица	ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ОСНОВНАЯ ШКОЛА № 24 ГОРОДСКОГО ОКРУГА МАКЕЕВКА» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ (МБОУ «ОШ № 24 Г.О. МАКЕЕВКА»)
Тип объекта	Образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: - Начальное общее образование; - Основное общее образование - Дополнительное образование детей и взрослых; 2) предоставление социальных услуг без обеспечения проживания; 3) медицинская: по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре, сестринскому делу в педиатрии; оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации;
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Щербинина Елена Юрьевна, +7(949) 301-55-87
Юридический адрес:	ДНР, г.о.Макеевка, г.Макеевка, р-н Горняцкий, ул. Белинского, д.1 А
Фактический адрес:	286124, ДНР, г.о.Макеевка, г.Макеевка, р-н Горняцкий, ул. Белинского, д.1 А
Количество работников:	36 человек
Количество обучающихся:	217 человек
Свидетельство о государственной регистрации	№ 51777598554193 от 27.03.2008
ОГРН	12.....
ИНН	9311021271
Лицензия	№ Л035-00115-77/00656075 от 06.06.2023.
Характеристика здания	
Тип строения	Отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом (законсервированная котельная)
Площадь	 м ²
Оборудование	Электронные средства обучения (ЭСО), оргтехника; оборудование для осуществления образовательной

				Н 1.2.3685-21	влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Очистка плафонов и оконных стекол	По мере загрязнения			
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Заведующий хозяйством	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 продукции и товаров	Наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	Соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);				
	Соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (возможность контакта с дезсредствами и т. д.)				
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ	Каждая поступающая партия	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	Контроль работы вентиляции	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания		Журнал результатов производственного контроля
Производственный контроль за организацией образовательной воспитательной деятельности					
Режим	Объем образовательной	При	Зам.	СП	Расписание

образовательной деятельности	нагрузки обучающихся	составлении и пересмотре расписания занятий	директора по УР	2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УР		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УР		Классный журнал
Организация физического воспитания	Выполнение объема двигательной активности детей.	Ежедневно	Учитель физкультуры	СП 2.4.3648-20	План физкультурно-массовой работы
Проведение занятий	Наличие физкультминут во время уроков	Ежедневно	Учитель-предметник, классный руководитель	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	-
	Контроль за объемом домашних занятий				-
Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)	2 раза в год (август, январь)	Медсестра	СанПиН 1.2.3685-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия	Заведующий хозяйством	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 помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до 01.01.2024 года еженедельно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.35 90-20, СП 3.1/2.4.35 98-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-		Профилакти-	Заведую-	СанПиН	Журнал

противоэпиде- мический режим	Дезинсекция	ка ежедневно	щий хозяйством	3.3686-21	регистрации результатов производствен- ного контроля
		Обсле-дова- ние 2 раза в месяц. Уничтоже- ние по необходи- мости	Спецоргани- зация		
	Дератизация	Профилак- тика ежедневно	Заведую- щий хозяйством	СанПиН 3.3686-21	
		Обсле-дова- ние ежеме- сячно. Уничтоже- ние весной и осенью, по необходи- мости	Спецоргани- зация		
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведую- щий хозяйством	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20, СП 2.4.3648- 20	Журнал учета расходования дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежекварталь- но	Рабочий по обслужи- ванию здания	СП 2.4.3648- 20	Журнал визуального производствен- ного контроля

Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Кладовщик, ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	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 2.3/2.4.35 90-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Повар		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Кладовщик		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 2.3/2.4.35 90-20	Отчет
	Повар		Справка		
		Поточность технологических процессов			
	Температура готовности блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Ведомость
	Органолептическая оценка	Каждая партия	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Журнал
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медсестра	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	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	Специалист по кадрам	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями	Ежедневно	Медсестра	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

	кожных покровов				
	Медосмотр	Предварительный при трудоустройстве; периодический — ежегодно	Медсестра	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.21 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.20 № 988н/1420н	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача — по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Медсестра	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки

5. Перечни

а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

Назначение помещений	Вид и показатели исследования	Место/объект исследования (обследования)	Объем (количество, число точек или проб)	Кратность
Пищеблок (лабораторные исследования и испытания за	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы,	2 – 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал

безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП)	требованиям санитарного законодательства	творожные, яичные, овощные блюда		
	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 микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в складе хранения 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 и столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год
	Исследование параметров микроклимата производственных помещений (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)	Рабочее место	2 точки	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
	Исследование уровня искусственной освещенности в	Рабочее место	2 точки	1 раз в год в темное время суток

	производственных помещений			
	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2 точки	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума
Учебные и рабочие кабинеты	Оценка параметров микроклимата (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)	Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские	Не менее 10% помещений	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
		Рабочие места (за исключением рабочих мест пищеблока)	10% рабочих мест (по 2 точки)	1 раз в год
	Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионный состав воздуха)	Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный, библиотека	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели, покупки книг
		Помещения с оргтехникой, кондиционерами принудительной вентиляцией	1 проба	1 раз в год и при покупке новой оргтехники, ПЭВМ, ремонта
	Контроль уровня искусственной освещенности, коэффициент 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.

Протокол, пронумеровано и
сверено печатью 17

Директор ГБОУ
«ОИ №24 Е.О. МАКЕЕВКА»
Е.Ю.Щербинина

лист 17