

СОГЛАСОВАНО

на заседании

Управляющего Совета

Протокол № 1

от 29.08.2024 г.

 В.А.Прудун

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ «СШ № 3»

приказ № 139 от 30.08.2024 г.

 Т.А.Броворова



## Программа

**производственного контроля за соблюдением санитарных правил  
в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении  
«Средняя школа № 3»  
городского округа город Урюпинск Волгоградской области**

## Содержание:

1. Перечень официально изданных санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью, согласно приложению № 1.
2. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, согласно приложению № 2.
3. Перечень объектов производственного контроля, в отношении которых необходима организация производственного контроля, согласно приложению № 3.
4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке, согласно приложению № 4.
5. Перечень форм учета и отчетности, установленных законодательством по вопросам обучения и воспитания детей школьного возраста, согласно приложению № 5.
6. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, Лицензированию, согласно приложению № 6.
7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии её производства, критерии безопасности и безвредности факторов и окружающей среды, согласно приложению № 7.
8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой деятельности учреждения и информацией в ТО ТУ Роспотребнадзор, согласно приложению № 8.

**ПЕРЕЧЕНЬ  
ОФИЦИАЛЬНО ИЗДАНЫХ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ  
И ФЕДЕРАЛЬНЫХ ЗАКОНОВ В СООТВЕТСТВИИ  
С ОСУЩЕСТВЛЯЕМОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ**

Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999 г;

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических);

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»;

СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий";

СанПин 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг";

Приказ Минздрава РФ 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".

**ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ,  
НА КОТОРЫХ ВОЗЛОЖЕНЫ ФУНКЦИИ  
ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**КОНТРОЛИРУЕТ:**

- персонал, все действия, связанные с жизнедеятельностью в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя школа № 3» городского округа город Урюпинск Волгоградской области – директор школы Броворова Татьяна Анатольевна;
  
- организацию и проведение воспитательно-образовательной работы – директор школы Броворова Татьяна Анатольевна;
- санитарное состояние помещений, соблюдение санитарно-противоэпидемического режима, проведение дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ, работу пищеблока – фельдшер школы Дюдюкина Мария Игоревна (по согласованию);
  
- своевременную замену ламп освещения, работу технологического оборудования, обеспеченность служб инвентарём, чистящими и моющими средствами – заведующий хозяйством Савельева Марина Александровна;
  
- рацион питания, сроки и условия хранения продуктов, наличие и правильность оформления сопроводительной документации - директор школы Броворова Татьяна Анатольевна, фельдшер школы Дюдюкина Мария Игоревна (по согласованию), заведующий производством Кареева Виоллета Александровна;
  
- состояние рабочего инвентаря: своевременную замену, починку - заведующий хозяйством Савельева Марина Александровна;
  
- санитарно-техническое состояние здания и помещений - заведующий хозяйством Савельева Марина Александровна;
  
- состояние территории школы (чистота, озеленение, наличие площадок и их оборудование) - заведующий хозяйством Савельева Марина Александровна;
  
- охрана здоровья детей и работников и их медицинский осмотр - фельдшер школы Дюдюкина Мария Игоревна (по согласованию);

**ПЕРЕЧЕНЬ ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, В ОТНОШЕНИИ КОТОРЫХ НЕОБХОДИМА ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	
Шум	1 раз в год	2 помещения	Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

**План производственного контроля организации питания**

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
1	2	3	4
<i>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продуктов</i>			
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
<i>2. контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</i>			
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
2.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. медсестра.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.
<i>3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.</i>			
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и

			качеством питания
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра
3.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания .Медсестра
<i>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов</i>			
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.
<i>5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.</i>			
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.
<i>6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков, инвентаря и оборудования</i>			
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.
<i>7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</i>			
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.  Медсестра
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.
<i>8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся</i>			
8.1.	Контингент питающихся	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и



	детей		качеством питания.
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.

Приложение № 4

**ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТЕЙ РАБОТНИКОВ, ПОДЛЕЖАЩИХ МЕДИЦИНСКИМ  
ОСМОТРАМ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ**

№ п/п	Профессия	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Педагоги: учителя, педагог-психолог, заместители директора по учебно-воспитательной работе, заместитель директора по воспитательной работе, библиотекарь.	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
2.	Директор	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.		
3.	Завхоз	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года

		Подъем и перемещение груза вручную.		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
4.	Учитель технологии	Пыль растительного происхождения	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Секретарь, учитель информатики	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.		
		Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ		
6.	Уборщица служебных и производственных помещений	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Синтетические моющие средства		
		Хлор и его соединения		
		Синтетические моющие средства		
		Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.		
		Подъем и перемещение груза вручную.		
		Пониженная температура воздуха		



		Подъем и перемещение груза вручную.		
7.	Работники пищеблока	Работа в пищеблоке	1 раз в год	1 раз в год

Приложение № 5

**ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМ УЧЕТА И ОТЧЕТНОСТИ, УСТАНОВЛЕННЫХ  
ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ, ПО ВОПРОСАМ ОБУЧЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ  
ДЕТЕЙ ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА**

1. Журнал качества поступающей скоропортящейся продукции
2. Бракеражный журнал
3. Журнал витаминизации
4. Журнал отметки температуры в холодильнике
5. Журнал регистрации здоровья работников
6. Журнал осмотра на гнойные заболевания
7. Журнал медосмотра сотрудников
8. Журнал проведения генеральной уборки
9. Журнал учета работы бактерицидной лампы
10. Журнал по изолятору
11. Журнал измерения температуры тела сотрудников
12. Журнал измерения температуры тела обучающихся
13. Журнал по травматизму
14. Журнал учета инфекционных заболеваний (ОРВИ, ОРЗ)
15. Журнал регистрации аварийных ситуаций
16. Журнал регистрации учета заболеваемости
17. Журнал разведения дезинфицирующих средств

Приложение № 6

# **ПЕРЕЧЕНЬ ОСУЩЕСТВЛЯЕМЫХ ЮРИДИЧЕСКИМ ЛИЦОМ РАБОТ И УСЛУГ, ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ, ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ПОДЛЕЖАЩИХ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ОЦЕНКЕ, СЕРТИФИКАЦИИ, ЛИЦЕНЗИРОВАНИЮ**

1. Образовательная деятельность:
  - нагрузка и переутомляемость детей;
  - вредные условия труда и обучения;
  - температурный режим;
  - санитарное состояние;
  - техническое состояние здания;
  - электро и пожарное состояние;
  - водоснабжение;
  - микроклимат, освещенность;
  - учебная мебель;
  - уроки и занятия физической культурой; работа спортсекций;
  - перемены (длительность).
2. Общественное питание:
  - кулинарная продукция;
  - микроклимат, освещенность;
  - соблюдение правил хранения и приготовления продуктов;
  - наличие посуды с трещинами и поврежденной эмалью;
  - мытье посуды;
  - уборка производственных помещений;
  - товарное соседство и тепловой режим;
  - санитарное состояние помещений;
  - спецодежда работников пищеблока;
  - рацион питания школьников.
3. Медицинская деятельность:
  - первичная медико-санитарная помощь;
  - гигиеническое обучение и воспитание;
  - медицинский контроль за организацией учебно-воспитательного процесса.

## **МЕРОПРИЯТИЯ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ БЕЗОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА И СРЕДЫ**

- Организовать образовательный процесс с учетом нагрузки согласно возрасту детей; не допускать переутомляемости детей.
- Соблюдать температурный режим дифференцированно в зависимости от назначения помещения и возраста детей.
- Содержать помещение в надлежащем санитарном состоянии, своевременно обеспечивая необходимым инвентарём, моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами.
- Стремиться содержать здание в технически исправном состоянии.
- Выполнять правила электро и пожарной безопасности, следить за строгим соблюдением установленного противопожарного режима обслуживающим персоналом.
- Содержать водопровод в исправном состоянии.
- Обеспечить источниками освещения равномерно и достаточно все помещения согласно санитарным правилам.
- Не допускать переукомплектованность классов.
- Комплектовать учебной мебелью, учитывая возрастные особенности детей в соответствии с гигиеническими требованиями.
- Соблюдать перерыв между занятиями не менее 20 минут.
- Следить за тем, чтобы оборудование было безопасным, исключая травматизма детей.
- Своевременно заменять посуду с трещинами и поврежденной эмалью.
- Соблюдать правила хранения и приготовления продуктов.
- Обеспечить товарное соседство и тепловой режим согласно санитарно-гигиеническим требованиям.
- Стремиться, чтобы питание детей было полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворяющие физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

- Строго соблюдать правила личной гигиены всеми сотрудниками школы.
- Проводить иммунопрофилактику по эпидемиологическим показаниям.
- Проводить гигиеническое обучение и воспитание детей школьного возраста с учетом динамики физического и психического развития, становления основных функций растущего организма.

**ПЕРЕЧЕНЬ ВОЗМОЖНЫХ СИТУАЦИЙ, ПРИ ВОЗНИКНОВЕНИИ  
КОТОРЫХ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ИНФОРМИРОВАНИЕ ОРГАНОВ И  
УЧРЕЖДЕНИЙ ГОРОДА УРЮПИНСКА И ТО ТУ  
РОСПОТРЕБНАДЗОР**

<b>Ситуация</b>	<b>Службы и учреждения куда необходимо сообщить</b>	<b>Телефон</b>
1. Аварийная ситуация связанная с водоснабжением и коммуникацией.	Оперативная диспетчерская служба города	<b>4-34-24</b>
	ТО ТУ Роспотребнадзор	<b>4-09-36</b>
2. Ситуация связанная с выбросом АХОВ во внешнюю среду.	Скорая помощь	<b>03</b>
		<b>4-31-48</b> <b>4-09-36</b>
3. Угроза пожара	Пожарная часть	<b>01</b>
	Оперативная диспетчерская служба	<b>4-31-48</b>
4. Угроза возникновения стихийных бедствий.	Управление по делам ГО И ЧС администрации города	<b>4-31-48</b>
	РОВД	<b>02</b>
5. Угроза террористического акта	Управление по делам ГО ЧС администрации города	<b>4-31-48</b>
6. Угроза групповой инфекции.	Скорая помощь	<b>4-34-60</b>
	ТО ТУ Роспотребнадзор	<b>4-09-36</b>

**При возникновении аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию детей, немедленно сообщать ТО ТУ Роспотребнадзор 4-09-36, в администрацию городского округа город Урюпинск.**