

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
"Сылвенская средняя школа имени поэта Василия Каменского"**

**(МАОУ "Сылвенская средняя школа имени В. Каменского")**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор МАОУ "Сылвенская  
средняя школа имени В.  
Каменского"



В.С. Дудорова

2021 год

**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий  
МАОУ "Сылвенская средняя школа имени В. Каменского"**

|   |   |                |               |
|---|---|----------------|---------------|
| Наименование<br>юридического лица:                              | Муниципальное автономное общеобразовательное<br>учреждение "Сылвенская средняя школа имени поэта<br>Василия Каменского" |                |               |
| Ф. И. О. руководителя,<br>телефон:                              | Дудорова Вера Семёновна тел.258-44-03*1   |                |               |
| Юридический адрес:  | 614503, Пермский край, Пермский район, пос. Сылва,<br>ул. Молодежная,7  |                |               |
| Фактический адрес:  | 614503, Пермский край, Пермский район, пос. Сылва,<br>ул. Молодежная,7  |                |               |
| Количество работников:  | 125 человека  |                |               |
| Количество<br>обучающихся:                                      | 1104 человек  |                |               |
| ОГРН  | 1115948000123   |                |               |
| ИНН   | 5948039745  |                |               |
| Лицензия на<br>осуществление<br>образовательной<br>деятельности | №   | 59ЛО1 №0004735 | от 25.03.2020 |

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 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:**

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

### **4. 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»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- 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»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 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 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;



- 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»;
- 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»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 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 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»;

#### 5. Профилактические 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> |                               |                        |                           |                          |  |
| Микроклимат   | Температура воздуха помещений | Ежедневно              | Арендатор столовой        | СП 2.4.3648-20, СанПиН   | График проветриваний                           |

|  |   |                           |  |   |  |
|--|---|---------------------------|--|---|--|
|  | Частота проветривания помещений   |                           |  | 2.3/2.4.359<br>0-20, СанПиН 1.2.3685-21 |  |
|  | Влажность воздуха склада пищеблока  |                           |  |   | Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока |
| Освещенность территории и помещений              | Наличие и состояние осветительных приборов  | 1 раз в 3 дня             | Арендатор столовой                                     | СП 2.4.3648-20                          | Журнал визуального производственного контроля            |
|  | Наличие, целостность и тип ламп   |                           |  |   |  |
| Шум  | Наличие источников шума на территории и в помещениях                              | Ежемесячно                | Арендатор столовой                                     | СП 2.4.3648-20                          | Журнал результатов производственного контроля            |
|  | Условия работы оборудования   | По плану техобслуживания  | Арендатор столовой, 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 | Арендатор столовой                                     | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201           | Журнал учета входного контроля товаров и продукции       |
|  | – соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодателя |                           |  |   |  |

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
| ьства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);  |  |  |  |  |  |
| – соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.) |  |  |  |  |  |

**Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания**

|                                    |   |   |                       |                                    |   |
|------------------------------------|---|---|-----------------------|------------------------------------|---|
| Режим образовательной деятельности | Объем образовательной нагрузки обучающихся              | При составлении и пересмотре расписания занятий | Зам. директора по УВР | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | Расписание занятий (гриф согласования)                      |
|                                    |   | 1 раз в неделю (выборочно)                      | Зам. директора по УВР |                                    | Классный журнал   |
|                                    |   | 1 раз в неделю (выборочно)                      | Зам. директора по УВР |                                    | Классный журнал   |
| Ученическая мебель и оборудование  | Оценка соответствия ученической мебели росту-возрастным | 2 раза в год (август, январь)                   | Медработник           | СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21 | Журнал регистрации и результатов производственного контроля |



|  |               |                              |                                    |  |
|--|---------------|------------------------------|------------------------------------|--|
| особенности детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений) |               |                              |                                    |  |
| Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями                        | Каждая партия | Заместитель директора по АХЧ | 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  | Зам. директора по АХЧ | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20                      | График текущей уборки и дезинфекции помещений               |
|   | Кратность и качество генеральной уборки | Ежемесячно, до 31.12. 2021 года – еженедельно                    | Зам. директора по АХЧ | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, СП 3.1/2.4.359 8-20 | Журнал учета проведения генеральной уборки                  |
| Санитарно-противоэпидемический режим          | Дезинсекция                             | Профилактика – ежедневно   | Зам. директора по АХЧ | СанПиН 3.3686-21   | Журнал регистрации и результатов производственного контроля |
|   |   | Обследование – 2 раза в месяц.<br>Уничтожение – по необходимости | Спецорган<br>изация   |  |   |
|   | Дератизация                             | Профилактика – ежедневно   | Зам. директора по АХЧ | СанПиН 3.3686-21   |   |

|   |  |   |   |   |   |
|---|--|---|---|---|---|
|   |  | Обследование – ежемесячно.<br>Уничтожение – весной и осенью, по необходимости                         | Спецорганизация                                   |   |   |
| Санитарное состояние площадки для сбора отходов   | Вывоз ТКО и пищевых отходов  | При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно        | Дворник, региональный оператор по обращению с ТКО | СанПиН 2.1.3684-21                                    | Журнал регистрации и результатов производственного контроля |
|   | Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки | При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней |   |   |   |
| Рабочие растворы дезсредств   | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств               | Ежедневно   | Зам. директора по АХЧ                             | СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, СП 2.4.3648-20               | Журнал учета расходованых дезсредств                        |
| Внутренняя отделка помещений  | Состояние отделки  | Ежеквартально   | Рабочий по обслуживанию здания                    | СП 2.4.3648-20, план-график технического обслуживания | Журнал визуального производственного контроля               |
| <b>Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b> |  |   |   |   |   |
| Закупка и приемка пищевой продукции и сырья   | Качество и безопасность поступивших продуктов                        | Каждая партия   | Арендатор столовой                                | СанПиН 2.3/2.4.359 0-20                               | Декларации, свидетельства и другие документы                |

|   |  |                               |  |  |                                     |
|---|--|-------------------------------|--|--|-------------------------------------|
|   | и продовольственного сырья   |                               |  |  | о качестве и безопасности продукции |
|   | Условия доставки продукции транспортом                                 |                               |  |  | Справка                             |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья | Сроки и условия хранения пищевой продукции                             | Ежедневно                     | Арендатор столовой                             | СанПиН 2.3/2.4.359 0-20                            | Отчет                               |
|   | Время смены кипяченой воды   | Ежедневно 1 раз каждые 3 часа | Арендатор столовой                             |  | График                              |
|   | Температура и влажность на складе                                      | Ежедневно                     | Арендатор столовой                             | 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   | Арендатор столовой<br>Ответственный по питанию | СанПиН 2.3/2.4.359 0-20                            | Отчет                               |
|   | Поточность технологических процессов                                   |                               | Повар  |  | Справка                             |
|   | Температура готовности блюд  | Каждая партия                 |  |  | Отчет                               |



|   |  |   |   |  |  |
|---|--|---|---|--|--|
| Готовые блюда   | Суточная проба   | Ежедневно от каждой партии  | Повар   | СанПиН 2.3/2.4.359 0-20                    | Ведомость  |
|   | Дата и время реализации готовых блюд   | Каждая партия   | Арендатор столовой<br>Ответственный по питанию  | СанПиН 2.3/2.4.359 0-20                    | Журнал   |
| Обработка посуды и инвентаря  | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах   | Ежедневно   | Арендатор столовой<br>Медработник               | СанПиН 2.3/2.4.359 0-20                    | Журнал   |
|   | Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции                            | Ежедневно   | Арендатор столовой<br>Ответственный по питанию  | СанПиН 2.3/2.4.359 0-20                    | Отчет  |
| <b>Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников</b> |  |   |   |  |  |
| Гигиеническая подготовка работников   | Прохождение работником гигиенической аттестации                              | Для работников пищеблока – ежегодно.<br><br>Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года | Арендатор столовой<br><br>Заведующий хозяйством | СП 2.4.3648-20,<br>СанПиН 2.3/2.4.359 0-20 | Личные медицинские книжки.<br><br>Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения |
| Состояние работников  | Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, поврежденными | Ежедневно   | Арендатор столовой<br>Медработник               | СанПиН 2.3/2.4.359 0-20                    | Гигиенический журнал (сотрудники)  |

|                          |                     |  |             |  |  |
|--------------------------|---------------------|--|-------------|--|--|
|                          | ями кожных покровов |  |             |  |  |
|                          | Медосмотр           | Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно  | Медработник | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 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 | Медработник | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, приказ Минздрава от 21.03.2014 № 125н   | Личные медицинские книжки  |

## 6. Перечни

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

| Наименование помещения | Показатели исследования | Объект исследования (обследования) | Количество замеров | Кратность |
|------------------------|-------------------------|------------------------------------|--------------------|-----------|
|------------------------|-------------------------|------------------------------------|--------------------|-----------|

|                        |  |  |                                      |   |
|------------------------|--|--|--------------------------------------|---|
| Помещения<br>пищеблока | Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда         | 2 – 3 блюда исследуемого приема пищи | 1 раз в квартал   |
|                        | 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 овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки 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   | Питьевая вода из разводящей сети помещений:  | 2 пробы                              | По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическ |



|                                  |   |   |                        |   |
|----------------------------------|---|---|------------------------|---|
|                                  | санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) |                        | им показателям – 2 раза в год   |
|                                  | Исследование параметров микроклимата производственных помещений                                   | Рабочее место   | 2 точки                | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды)  |
|                                  | Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях                      | Рабочее место   | 2 точки                | 1 раз в год в темное время суток  |
|                                  | 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 |
| Помещения для детей и работников | Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)                             | Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские  | Не менее 10% помещений | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды)  |
|                                  | Оценка состояния воздушной среды помещений  | Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный                         | Не менее 10% помещений | После ремонтных работ, установки новой мебели   |
|                                  | Контроль уровня искусственной освещенности, пульсации   | Классы, кабинеты, оборудованные персональными   | Не менее 20% помещений | 1 раз в год, в темное время суток   |

|  |  |   |   |                |
|--|--|---|---|----------------|
|  |  | ЭСО,<br>мастерские,<br>залы<br>спортивный,<br>музыкальный |   |                |
|  | 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, трубочки с кремом.

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

| Профессия | Количество работников | Характер производимых работ и вредный фактор  | Кратность медосмотра | Кратность подготовки |
|-----------|-----------------------|---|----------------------|----------------------|
| Педагоги  | 125                   | Работы в образовательных организациях   | 1 раз в год          | 1 раз в 2 года       |
|           |                       | Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью          |                      |                      |
| Директор  | 1                     | Работы в образовательных организациях   | 1 раз в год          | 1 раз в 2 года       |
|           |                       | Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала |                      |                      |

|                                    |   |   |             |                   |
|------------------------------------|---|---|-------------|-------------------|
| Заместитель<br>директора по<br>АХЧ | 1 | Работы в образовательных<br>организациях    | 1 раз в год | 1 раз в 2<br>года |
|                                    |   | Подъем и перемещение<br>груза вручную       |             |                   |
|                                    |   | Работа, связанная с<br>мышечным напряжением |             |                   |
| Делопроизводит<br>ель              | 1 | Работы в образовательных<br>организациях    | 1 раз в год | 1 раз в 2<br>года |

г) 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 учета температурного режима в холодильном оборудовании                        | Ежедневно  | Ответственный по питанию |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях                          | Ежедневно  | Ответственный по питанию |
| Гигиенический журнал (сотрудники)  | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Медработник              |
| Ведомость контроля за рационом питания   | Ежедневно  | Медработник              |
| График смены кипяченой воды  | Не реже 1 раза каждые 3 часа                     | Ответственный по питанию |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля                            | По факту   | Директор                 |
| Журнал учета расходования дезсредств   | Ежедневно  | Зам. директора по АХЧ    |
| Ведомость контроля за рационом питания   | Ежедневно  | Ответственный по питанию |
| Журнал учета проведения генеральной уборки   | Ежемесячно                                       | Зам. директора по АХЧ    |
| Гигиенический журнал (сотрудники)  | Ежедневно  | Медработник              |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту   | Специалист по кадрам     |



|                 |                               |                          |
|-----------------|-------------------------------|--------------------------|
| Классный журнал | 1 раз в неделю<br>(выборочно) | Зам. директора по<br>УВР |
|-----------------|-------------------------------|--------------------------|

**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> |
|---|---|---------------------------------------|
| Пожар   | Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители | Первый обнаруживший                   |
| Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи | Сообщить в соответствующую службу   | Зам. директора по АХЧ                 |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов   | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку                             | Зам. директора по АХЧ                 |
| Другие аварийные ситуации   | Сообщить в соответствующую службу   | Зам. директора по АХЧ                 |
|   |   | Ответственный по питанию              |
|   |   | Директор                              |