

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ № 8

им. П.М. Гурьева ст-цы Копанской

МО Ейский район

_____ Ж.В. Хорева

Программа

производственного контроля за соблюдением санитарных правил, выполнением

санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

в МБОУ СОШ № 8 им. П.М. Гурьева ст-цы Копанской МО Ейский район

ст. Копанская

2025 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 8 имени Петра Михайловича Гурьева станицы Копанской муниципального образования Ейский район

Директор школы: Хорева Жанна Владиславовна

Юридический адрес: 353675, Краснодарский край, Ейский район, ст. Копанская, ул. Калинина, 55

Фактический адрес: 353675, Краснодарский край, Ейский район, ст. Копанская, ул. Калинина, 55

Телефон/факс: (86132) 95-4-49

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 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 № СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.1. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.2. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.

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.

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

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

1. 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» (с изменениями и дополнениями вступил в силу 21.10.2018 г.);
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- 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»;
- 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»;

ми факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные, административные помещения, рабочие места, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.3.8. Производственный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля, согласованной с Территориальным отделом территориального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю в Ейском, Щербиновском районах.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор МБОУ СОШ № 8 им. П.М. Гурьева ст-цы Копанской МО Ейский район.

3. Ответственные за организацию и осуществление производственного контроля

№ п/п	Должность лица, наименование подразделения или сторонней организации	Основание для проведения работ по организации и проведению производственного контроля	Ответственность и вид работ, выполняемых при осуществлении производственного контроля
1	Директор	Должностная инструкция	Общая ответственность за организацию и функционирование системы производственного контроля
2	Заведующий хозяйством	Должностная инструкция	Организация мероприятий производственного контроля, определение объектов (точек) исследования, сроков (периодичности) и методов контроля, лабораторный производственный контроль по показателям качества и безопасности, контрольные проверки объектов, подготовка аналитических отчетов по результатам производственного контроля, разработка планов и программ санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
3	Ответственный за питание	Должностная инструкция	Организация мероприятий производственного контроля, определение объектов (точек) исследования, сроков (периодичности) и методов контроля, лабораторный производственный контроль по показателям качества и безопасности, контрольные проверки объектов, подготовка аналитических отчетов по результатам производственного контроля, разработка планов и программ санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Структура МБОУ СОШ № 8 им. П.М. Гурьева ст-цы Копанской МО Ейский район:

- Проектная вместимость: 490 чел. в 1 смену
- Фактическая вместимость: 236 чел.
- Количество классов: 12
- Набор помещений: полный

Количество работающих: 31 человек.

Вид деятельности: образовательная в области начального общего, основного общего, среднего общего образования.

Санитарно-эпидемиологическое заключение: № 23.КК05.000.М.001084.10.21 от 06.10.2021 г.

Лицензия на вид деятельности: рег. № 10364 от 31.01.2022 г.

4. Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ

№	Объект контроля, точки отбора	Показатели контроля	Кратность контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация	Исполнитель.	Учетно-отчетная документация.
1.	Микроклимат	Температура воздуха помещений Частота проветривания помещений Влажность воздуха склада пищеблока	ежедневно ежедневно ежедневно	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	Заведующий хозяйством Громова Ю.П.	График проветриваний Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
2.	Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов Наличие, целостность и тип ламп	1 раз в три дня	СП 2.4.3648-20	Заведующий хозяйством Громова Ю.П.	Журнал визуального производственного контроля
3.	Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях Условия работы оборудования	ежемесячно по плану техобслуживания	СП 2.4.3648-20 СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	Заведующий хозяйством Громова Ю.П.	Журнал результатов производственного контроля
4.	Входной контроль поступающей продукции и товаров	Наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат); 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 (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезинфицирующими средствами и т. д.)	каждая поступающая партия	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Директор школы Хорева Ж.В.	Журнал учета входного контроля товаров и продукции

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

№	Объект контроля, точки отбора	Показатели контроля	Кратность контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация	Исполнитель.	Учетно-отчетная документация.
1.	Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий 1 раз в неделю (выборочно)	СП 2.4.3648 – 20, СанПиН 1.2.3685-21	Директор школы Хорева Ж.В.	Расписание занятий Электронный журнал
2.	Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений). Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями.	2 раза в год (август, январь) Каждая партия	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21 СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Заведующий хозяйством Громова Ю.П.	Журнал регистрации результатов производственного контроля

6. Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования

№	Объект контроля, точки отбора	Показатели контроля	Кратность контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация	Исполнитель.	Учетно-отчетная документация
1.	Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки Кратность и качество генеральной уборки	ежедневно Ежемесячно, до 31.12.2025 года – еженедельно	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Заведующий хозяйством Громова Ю.П.	Журнал учета проведения генеральной уборки

2.	Санитарно-противоэпидемический режим	<p>Дезинсекция</p> <p>Дератизация</p>	<p>Профилактика ежедневно Обследование 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости</p> <p>Профилактика ежедневно Обследование ежемесячно. Уничтожение весной и осенью, по необходимости</p>	<p>СанПиН 3.3686-21</p> <p>СанПиН 3.3686-21</p>	<p>Заведующий хозяйством Громова Ю.П.</p>	<p>Журнал регистрации результатов производственного контроля</p>
3.	Санитарное состояние площадки для сбора отходов	<p>Вывоз ТКО и пищевых отходов</p> <p>Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки</p>	<p>При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно</p> <p>При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней</p>	<p>СанПиН 2.1.3684-21</p>	<p>Заведующий хозяйством Громова Ю.П.</p>	<p>Журнал регистрации результатов производственного контроля</p>
4.	Рабочие растворы дезсредств	<p>Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств</p>	<p>ежедневно</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20</p>	<p>Заведующий хозяйством Громова Ю.П.</p>	<p>Журнал учета расходования дезсредств</p>
5.	Внутренняя отделка помещений	<p>Состояние отделки</p>	<p>ежеквартально</p>	<p>СП 2.4.3648-20, план-график технического обслуживания</p>	<p>Заведующий хозяйством Громова Ю.П.</p>	<p>Журнал визуального производственного контроля</p>

7. Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

№	Объект контроля, точки отбора	Показатели контроля	Кратность контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация	Исполнитель	Учетно-отчетная документация.
1.	Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья Условия доставки продукции транспортом	каждая партия	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	директор школы Хорева Ж.В.	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции, транспортные накладные
2.	Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции Температура и влажность на складе Температура холодильного оборудования	ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Заведующий хозяйством Громова Ю.П.	Отчет Журнал учета температуры и относительной влажности Журнал учета температуры
3.	Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам Поточность технологических процессов Температура готовности блюд	Каждый технологический цикл Каждый технологический цикл Каждая партия	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Заведующий производством Бондаренко Л.А.	Отчет Справка Отчет
4.	Готовые блюда	Суточная проба Дата и время реализации готовых блюд	Ежедневно от каждой партии Каждая партия	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Медицинская сестра Дубовик Ю.Г.	Ведомость Журнал

5.	Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Заведующий производством Бондаренко Л.А.	Журнал
		Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20		Отчет

8. Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников

№	Объект контроля, точки отбора	Показатели контроля	Кратность контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация	Исполнитель	Учетно-отчетная документация
1.	Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Директор школы Хорева Ж.В.	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
2.	Состояние работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов Медосмотр	Ежедневно Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Директор школы Хорева Ж.В.	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения

3.	Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н	Директор школы Хорева Ж.В.	Личные медицинские книжки
----	--------------------------	------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------	----------------------------	---------------------------

9. Перечни:

- 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 для учащихся и работников	Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)	Классы, кабинеты, спортивный зал	Не менее 10% помещений	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
	Оценка состояния воздушной среды помещений	Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, залы спортивный, музыкальный	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели
	Контроль уровня искусственной освещенности, 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	Не менее 20% классов и кабинетов, 100% мастерских	1 раз в год

- перечень должностей и число работников, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам

Административно-управленческий персонал (директор, заместители директора)

Учителя

Учебно-вспомогательный персонал (заведующий хозяйством, делопроизводитель, педагог-библиотекарь, экономист, социальный педагог, педагог-психолог).

Младший обслуживающий персонал (уборщик служебных помещений, рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, дворник).

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра
Учителя	15	Работы в образовательных организациях	1 раз в год
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год
Заместитель директора	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год
Библиотекарь	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год
Делопроизводитель	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год
Социальный педагог	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год
Педагог-психолог	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год
Экономист	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год
Уборщик служебных и производственных помещений	4	Работы в образовательных организациях	1 раз в год
Рабочий по ремонту и обслуживанию здания	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год
Дворник	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год
Педагог-организатор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год

- 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

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы. 2. Размораживание системы отопления.	1. Администрацию Управления образования 2. Органы местного самоуправления.	Временная остановка работы
Авария систем хозяйственно – питьевого водоснабжения, их отсутствие	1. Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления.	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия.
Авария системы электроснабжения отсутствие электроэнергии длительное время	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления.	1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления,	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. 3. Провести экспертизу пищевых про-

	3. Вспышка острых кишечных заболеваний		дуктов.
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления,	1. Ограничение ассортимента блюд. 2. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту.

10. План санитарно-оздоровительных мероприятий МБОУ СОШ № 8 им. П.М. Гурьева ст-цы Копанской МО Ейский район

Мероприятие	Сроки выполнения
Ревизия отопительной, водопроводной, канализационной систем	Май, июнь
Озеленение школьной территории	Апрель- июнь
Организация летнего отдыха учащихся	Июнь- август
Благоустройство школьной территории	Апрель- август
Обустройство зоны отдыха около здания школы	Июнь
Косметический ремонт школьных помещений	Июнь- август
Организация отдыха учащихся	Июнь- август

11. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой продукции.
3. Журнал здоровья.
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Ведомость контроля за рационом питания.
7. Журнал регистрации результатов производственного контроля.
8. Журнал учета проведения генеральной уборки.
9. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения.
10. Электронный журнал.