



КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
администрации Ханты-Мансийского района
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Ханты-Мансийского района
«Средняя общеобразовательная школа п. Сибирский»

ПРИКАЗ

01.11.2022

№ - 44870

Об организации и проведению производственного контроля соблюдения санитарных правил, гигиенических нормативов и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в
МКОУ Ханты-Мансийского района «СОШ п. Сибирский»

В соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», в целях выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий и организации контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований в МКОУ ХМР «СОШ п. Сибирский»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить «Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий МКОУ ХМР «СОШ п. Сибирский» (далее – программа производственного контроля) (приложение 1 к настоящему приказу).
2. Утвердить ответственных за организацию и проведение мероприятий в соответствии с программой производственного контроля в МКОУ ХМР «СОШ п. Сибирский» (приложение 2 к настоящему приказу).
3. Работникам, ответственным за организацию производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, указанным в приложении 2 к настоящему приказу:
 - 3.1 реализовать мероприятия, определенные программой производственного контроля;
 - 3.2 руководствоваться в работе действующими санитарными правилами, гигиеническими нормативами и иными законодательными актами;
 - 3.3 вести отчетную документацию в указанные сроки;
 - 3.4 готовить предложения по внесению изменений в программу производственного контроля.
4. Специалисту по кадрам (Буракова И.С.) ознакомить ответственных работников с настоящим приказом под подпись.
5. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



Л.А. Ибрагимова

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
МКОУ ХМР«СОШ п. Сибирский»**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Ханты-Мансийского района «Средняя общеобразовательная школа п. Сибирский» (МКОУ ХМР«СОШ п. Сибирский»)		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Ибрагимова Лилия Ануровна, 8(904)4521200		
Юридический адрес:	Ул. Школьная, дом 1, п. Сибирский, Ханты-Мансийский р-н, ХМАО- Югра, Тюменская область, 628516		
Фактический адрес:	Ул. Школьная, дом 1, п. Сибирский, Ханты-Мансийский р-н, ХМАО- Югра, Тюменская область, 628516		
Количество работников:	45 человек		
Количество обучающихся:	109 человек		
Свидетельство о государственной регистрации	№	2138601013549	от 02.10.2002
ОГРН	1028600509299		
ИНН	8618004933		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№	Л035-01304-86/00176373	от 19.06.2015 г.

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий (далее по тексту – программа производственного контроля) разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 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:

- основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей;
- предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.

4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля над соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;
- СанПиН 2.2.0.555-96. 2.2. Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы;
- СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;
- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы

- ГН 2.2.5.3532-18 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 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».

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

№	ФИО	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1.	Ибрагимова Лилия Ануровна	Директор	Приказ № 294-О от 16.09.2021г.
2.	Жидкова Любовь Валерьевна	Заведующий хозяйством	Приказ № 294-О от 16.09.2021г.
3.	Сидыганова Людмила Сергеевна	Зам. директора по учебной работе	Приказ № 294-О от 16.09.2021г.
4.	Мозер Нина Николаевна	Зам. директора по воспитательной работе	Приказ № 294-О от 16.09.2021г.
5.	Побережец Юлия Юрьевна	Социальный педагог, ответственный за питание	Приказ № 294-О от 16.09.2021г.
6.	Буракова Ирина Анатольевна	Специалист по кадрам	Приказ № 294-О от 16.09.2021г.
7.	Вяткина Наталья Павловна	Медицинский работник	Приказ № 294-О от 16.09.2021г.

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха График проветривания	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20	Журнал регистрации температуры и влажности
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 учебной работе	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по учебной работе		ЭКЖ
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по учебной работе		ЭКЖ
Режим образовательной деятельности	Объем домашнего задания обучающихся	Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по учебной работе		ЭКЖ
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3 472-17, СП 3.5.3.3223-14	Чек-лист проведения мероприятий по уборке.
Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Качество поступающей пищевой продукции и сырья	Партия поступивших продуктов и продовольственного сырья	Понедельно	Социальный педагог, ответственный за питание	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Условия хранения пищевой продукции и сырья	Вся пищевая продукция	Ежедневно	Медицинский работник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	отчет
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи	Ежедневно	Медицинский работник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость контроля за рационом питания

Соответствие рациона питания обучающихся двухнедельному меню	Ежедневное меню, двухнедельное меню	Один раз в месяц	Социальный педагог, ответственный за питание Медицинский работник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол/акт проверки
Готовящаяся пищевая продукция	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл производства	Медицинский работник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	отчет
Суточная проба	Партия приготовленной пищевой продукции	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясомолочной продукции, детского питания, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года	Медицинский работник Специалист по кадрам	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медицинский работник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

7. Перечни

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

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока			
Микробиологические исследования проб готовых	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда,	2 - 3 блюда	2 раза в год

блюды на соответствие требованиям санитарного законодательства	гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	исследуемого приема пищи	
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	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	5 - 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)	5 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 столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год
Помещения школы			
Микроклимат	Температура воздуха	по 1 точке	2 раза в год
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещенность	2 помещения (выборочно)	по 5 точек в каждом	1 раз в год в темное время суток
Шум	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	по 1 точке	1 раз в год и внепланово после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

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 профессионально-гигиенической подготовки
Педагогические работники	20	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Руководители	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Специалисты	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	
Рабочие	21			1 раз в 2 года (уборщики служебных помещений)

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	Кладовщик.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
Рабочий лист ХАССП	По графику	Член группы ХАССП
Отчеты группы ХАССП	По графику	Председатель группы ХАССП

Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по кадрам
ЭКЖ	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по учебной работе
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заведующий хозяйством

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

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
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	Заведующий хозяйством
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заведующий хозяйством
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством
		Ответственный по питанию
		Директор

Приложение 2
к приказу
от 01.11.2022 №06-ПР-448/1-О/2022

Ответственные за организацию и проведение мероприятий в соответствии с программой
производственного контроля в МКОУ ХМР«СОШ п. Сибирский»

1.	Контроль организации образовательной деятельности и воспитательной работы	Заместитель по учебной работе	Сидыганова Л.С.
2.		Заместитель по воспитательной работе	Мозер Н.Н.
3.	Контроль организации, качества и безопасности питания	Ответственный по питанию	Побережец Ю.Ю.
4.		Медицинский работник	Вяткина Н.П.
5.		Повар Повар	Шукалович В.П. Полунина К.М.
6.	Контроль благоустройства и содержания территории, помещений, оборудования	Заведующий хозяйством	Жидкова Л.В.
7.	Контроль организации медосмотров, вакцинации и гигиеническому обучению работников, их личной гигиены	Специалист по кадрам	Буракова И.А.