



СОГЛАСОВАНО:  
Председатель профсоюзного комитета  
МАОУ Яровской СОШ  
Е.В. Иванова  
Протокол № 1 от 16.02.2021г



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МАОУ  
Яровской СОШ  
Н.П. Филиппова  
Приказ № 35 -о от 17.02.2021г

**Программа  
производственного контроля за соблюдением  
санитарных правил и выполнением санитарно –  
противоэпидемических мероприятий в  
СП МАОУ Яровской СОШ  
на 2021-2025 годы**

Яр, 2021 г

## 1. Паспорт программы

<b>Характеристика объекта</b>	
Полное и сокращенное наименование:	<b>Структурное подразделение муниципального автономного общеобразовательного учреждения Яровской средней общеобразовательной школы Тюменского муниципального района (СП МАОУ Яровской СОШ)</b>
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: дошкольное образование; дополнительное образование детей; 2) медицинская: по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи.
Юридический адрес:	625541, Тюменская область, Тюменский район, с. Яр, Ул. Источник, д. 93а, телефон: 765-733
Фактический адрес:	625541, Тюменская область, Тюменский район, с. Яр, ул. Строителей, № 20, строение 1, телефон: 765-665
<b>Характеристика здания</b>	
Тип строения	отдельно стоящее, одноэтажное здание
Площадь	762,2
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности
<b>Характеристика инженерных систем</b>	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная
Система водоснабжения	холодная, централизованная
Система канализации	централизованная

## 2. 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»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- 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»;

- 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»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- 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 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «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»;

### **3. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

№	Занимаемая должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля	Распорядительный акт о возложении функций
1	2	3	4
1	заведующий СП	<ul style="list-style-type: none"> <li>- общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</li> <li>- организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников;</li> <li>- организация плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>- разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;</li> </ul>	Распоряжение от 23.04.2019 № 1973
2	старшая	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация лабораторных исследований;</li> </ul>	Приказ от

	медсестра	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация медицинских осмотров работников;</li> <li>- контроль за наличием сертификатов, санитарноэпидемиологических заключений, личных медицинских книжек;</li> <li>- ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> <li>- журнал бракеража готовой продукции;</li> <li>- журнал здоровья сотрудников пищеблока;</li> <li>- накопительная ведомость;</li> <li>- визуальный контроль за выполнением санитарноэпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиНа, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений;</li> </ul> </li> <li>- медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;</li> <li>- контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</li> </ul>	07.05.2019 № 68
3	кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>- организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>- ведение учетной документации;</li> <li>- разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>- контроль охраны окружающей среды;</li> </ul>	Приказ от 05.03.2021 № 68
4	комендант	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ведение журнала аварийных ситуаций;</li> <li>- контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> <li>-освещенности;</li> <li>- систем теплоснабжения;</li> <li>- систем водоснабжения;</li> <li>- систем канализации</li> </ul> </li> </ul>	Приказ от 07.05.2019 № 68
5	Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль организации питания;</li> <li>- отслеживание витаминизации блюд;</li> <li>- ведение учетной документации;</li> </ul>	Приказ от 05.03.2021 № 68

**4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний**

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха Кратность обмена	2 раза в год — в теплый и	Помещения для детей и рабочие	СП 2.4.3648-20, СанПиН	Протокол, журнал инструмента

		воздуха	холодный период	места (по 1 точке)	2.1.3684-21, МУК 4.3.2756-10	льных и лабораторных методов производственного контроля
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
5	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

				дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков)		
				Пищеблок – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		
		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	
6	Исследования питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 2.1.3684-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Исследов	Микробиологически	2 раза в год	Салаты,	СанПиН	Протокол,

ания пищевой продукци и	е исследования проб готовых блюд		сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемо го приема пищи)	2.3/2.4.3590 -20	журнал инструмента льных и лабораторны х методов производств енного контроля
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
	Контроль проводимой витаминации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

**5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации**

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Бухгалтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 год
3	Воспитатели	5	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Помощник воспитателя	4	1 раз в год	1 раз в 2 год
8	Комендант	1	1 раз в год	1 раз в 2 год
9	Машинист по стирке белья	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Кастелянша	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Дворник	1	1 раз в год	1 раз в года

**6. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию**

6.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 27.06.2018 № 2

6.2. Деятельность:

№	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от 10.06.2014 № 654
2	Медицинская	от 17.07.2014 № ЛО-00-01-0012345

**7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг**

Объект контроля	Основание	Срок	Ответственный
<b><i>Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории</i></b>			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Комендант
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Комендант
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, график проветриваний	Постоянно	Комендант
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Комендант
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Комендант
Кратность и качество: – текущей уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Медработник
– генеральной уборки помещений		Ежемесячно	
Состояние оборудования, инвентаря и посуды пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Комендант
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Комендант

<b>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 и продовольственного сырья; - условия доставки продукции транспортом;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, рабочий лист ХАССП	Каждая партия	Кладовщик
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; - сроки и условия хранения пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, рабочий лист ХАССП	Ежедневно	Ответственный по питанию, Кладовщик
- время смены кипяченной воды;		Каждые три часа	Повар
- температура и влажность на складе;		Ежедневно	Кладовщик
- температура холодильного оборудования;			
Приготовление пищевой продукции: - соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, рабочий лист ХАССП	Каждый технологический цикл	Повар
- поточность технологических процессов;			Повар
- температура готовности блюд;		Каждая партия	
Готовые блюда: - суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, рабочий лист ХАССП	Ежедневно от каждой партии	Повар
- дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	Повар
Обработка посуды и инвентаря: - содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, рабочий лист ХАССП	Ежедневно	Медработник
- обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Повар
<b>Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности</b>			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Медработник
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Воспитатель
Режим дня групп	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Воспитатель

<b>Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников</b>			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медработник
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медработник
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медработник
<b>Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников</b>			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник
<b>Контроль санитарного состояния территории и охрана окружающей среды</b>			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	2 раза в неделю	Комендант
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		1 раз в три месяца	Специализированная организация, у которой есть лицензия на вывоз отходов 1 класса опасности
Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 3.5.2.3472-17	2 раза в неделю	Комендант, региональный оператор по обращению с ТКО
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	Помощник воспитателя
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	Профилактика – ежедневно, Обследование – 2	Комендант, специализированная организация

		раз в месяц, Уничтожение – по необходимости	
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	Профилактика – ежедневно, Обследование – ежемесячно, Уничтожение – по необходимости	Комендант, специализирован ная организация

**8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля**

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственное лицо</b>
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
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	Комендант
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Комендант
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	Ежедневно	Комендант
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Комендант

**9. 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**

№п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> <li>-прекращение работы пищеблока;</li> <li>-сокращение рабочего дня;</li> <li>-организация подвоза воды для технических целей;</li> <li>-обеспечение запаса бутилированной минеральной воды</li> </ul>
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</li> <li>-проветривание;</li> <li>-наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;</li> <li>-реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети</li> </ul>
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> <li>-введение карантина;</li> <li>-реализация мероприятий по профилактике заболеваний</li> </ul>
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> <li>-приостановление деятельности до ликвидации аварии;</li> <li>-вызов специализированных служб</li> </ul>
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>-прекращение работы пищеблока;</li> <li>-сокращение рабочего дня;</li> <li>-использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов</li> </ul>
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> <li>-вызов пожарной службы;</li> <li>-эвакуация;</li> <li>-приостановление деятельности</li> </ul>

**10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заведующий
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медработник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Комендант
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Комендант
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию Роспотребнадзора	Заведующий