

**КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ ГОРОД АРМАВИР**

**ЧАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА «ПЕРСПЕКТИВА»**

**У Т В Е Р Ж Д А Ю**

Директор ЧОУ СОШ «Перспектива»

\_\_\_\_\_ Е.А. Муравская

«15» марта 2023 года

**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий**

**Частного образовательного учреждения средней общеобразовательной школы  
«Перспектива»**

г. Армавир  
2023 год

### Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	<b>Частное образовательное учреждение средняя общеобразовательная школа «Перспектива» (ЧОУ СОШ «Перспектива»)</b>		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	<b>Муравская Екатерина Александровна</b>		
Юридический адрес:	<b>352900, Краснодарский край, г. Армавир, ул. Дзержинского, д. 62/1</b>		
Фактический адрес:	<b>352900, Краснодарский край, г. Армавир, ул. Дзержинского, д. 62/1</b>		
Количество работников:	<b>34 человек</b>		
Количество обучающихся:	<b>242 человека</b>		
Свидетельство о государственной регистрации	<b>№</b>	<b>11723000000652</b>	<b>от</b> <b>31.03.2017г</b>
ОГРН	<b>11723000000652</b>		
ИНН	<b>2372020064</b>		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	<b>№</b>	<b>08455</b>	<b>от</b> <b>21.07.2017г</b>

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», постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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 и взрослых;
- деятельность столовых и буфетов при предприятиях и учреждениях.

#### **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»;
- 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. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:**

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Муравская Екатерина Александровна	Директор	№ 100-Л от 25.10.2022
2	Рогачев Виктор Николаевич	Заведующий по хозяйству	№ 71-Л от 01.09.2022
3	Черемисова Ольга Геннадьевна	Ответственный по питанию (Заведующая столовой)	№ 82-Л от 22.08.2019
4	Самсонова Светлана Семеновна	Медицинская сестра	№ 70-Л от 01.09.2022
5	Новикова Ирина Александровна	Специалист по кадрам	№77-Л от 01.08.2019

**6. Профилактические мероприятия по осуществлению производственного контроля:**

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля	Отметка о выполнении
<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 Частота проветривания помещений	Ежедневно	По договору с ФБУЗ «ЦГиЭ в Краснодарском крае»	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний	
	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	По договору с ФБУЗ «ЦГиЭ в Краснодарском крае»	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля	
	Наличие, целостность и тип ламп					
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	По договору с ФБУЗ «ЦГиЭ в Краснодарском крае»	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля	
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	По договору с ФБУЗ «ЦГиЭ в Краснодарском крае»	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания		

Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Заведующая столовой	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции	
	– 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 (возможность контакта с дезсредствами и т. д.)					
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ	Каждая поступающая партия	Заведующая столовой	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Журнал учета входного контроля товаров и продукции	
	Контроль работы вентиляции	Ежеквартально	Заведующая столовой Заведующий по хозяйству			Журнал результатов производственного контроля
<b>Производственный контроль за организацией образовательной воспитательной деятельности</b>						
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)	
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УР			

Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)	2 раза в год (август, январь)	Медработник	СанПиН 1.2.3685-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля	
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия	Заведующий по хозяйству	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21		
<b>Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования</b>						
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Медработник	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений	
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до 01.01.2024 года – еженедельно	Медработник	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки	
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Заведующий по хозяйству Медработник Заведующая столовой	СанПиН 3.3686-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля	
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация			
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Заведующий по хозяйству	СанПиН 3.3686-21		
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация			
Санитарное	Вывоз ТКО и пищевых	1 раз в неделю	региональный	СанПиН 2.1.3684-21	Журнал регистрации	

состояние площадки для сбора отходов	отходов		оператор по обращению с ТКО		результатов производственного контроля	
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки					
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующий по хозяйству	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств	
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Заведующий по хозяйству	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля	
<b>Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции</b>						
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Заведующая столовой в ФГИС «Меркурий»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции	
	Условия доставки продукции транспортом				Справка	
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Заведующая столовой	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет	
	Питьевой режим	Ежедневно	Заведующий по хозяйству		Сертификат	
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Заведующая столовой		Журнал учета температуры	Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования					
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Заведующая столовой	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет	
	Поточность технологических		Повар		Справка	

	процессов					
	Температура готовности блюд	Каждая партия		Отчет		
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Заведующая столовой	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал	
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Заведующая столовой	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал	
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	Заведующая столовой	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет	
<b>Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников</b>						
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно.	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 пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)	
	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Медработник	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	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 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки	
--------------------------	------------	--	-------------	--	---------------------------	--

## 7. Перечни

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

Назначение помещений	Вид и показатели исследования	Место/объект исследования (обследования)	Объем (количество, число точек или проб)	Кратность	Лица проводящие контроль	Отметка о выполнении
Пищеблок	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	2 раза в год	По договору с ФБУЗ «ЦГиЭ в Краснодарском крае»	
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год	По договору с ФБУЗ ЦГиЭ в Краснодарском крае»	
	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год	По договору с ФБУЗ «ЦГиЭ в Краснодарском крае»	
	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5-10 смывов	1 раз в год	По договору с ФБУЗ «ЦГиЭ в Краснодарском крае»	
	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	По договору с ФБУЗ «ЦГиЭ в Краснодарском крае»	
	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год	По договору с ФБУЗ «ЦГиЭ в Краснодарском крае»	

	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	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год	По договору с ФБУЗ «ЦГиЭ в Краснодарском крае»		
	Исследование параметров микроклимата производственных помещений (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)	Рабочее место	2 точки	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	По договору с ФБУЗ «ЦГиЭ в Краснодарском крае»		
	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2 точки	1 раз в год в темное время суток	По договору с ФБУЗ «ЦГиЭ в Краснодарском крае»		
	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	По договору с ФБУЗ «ЦГиЭ в Краснодарском крае»		
Учебные и рабочие кабинеты	Оценка параметров микроклимата (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)	Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские	Не менее 10% помещений	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)			
		Рабочие места (за исключением рабочих мест пищеблока)	10% рабочих мест (по 2 точки)	1 раз в год			
	Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионный состав воздуха)	Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный, библиотека	Не менее 10% помещений		После ремонтных работ, установки новой мебели, покупки книг		
		Помещения с оргтехникой, кондиционерами, принудительной вентиляцией	1 проба		1 раз в год и при покупке новой оргтехники, ПЭВМ, ремонта		
	Контроль уровня искусственной освещенности, коэффициент 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, 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.**

**Ответственное лицо – медработник.**

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки	Отметка о выполнении
Педагогические сотрудники	21	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			
Заведующий по хозяйству	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года	
		Подъем и перемещение груза вручную			
		Работа, связанная с мышечным напряжением			
Делопроизводитель	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года	
Работники пищеблока	4	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно	

**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	Отметка о выполнении
--------------------------------------	--------------------------	--------------------	----------------------

Журнал термометрия	Ежедневно	Медицинская сестра	
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Заведующая столовой	
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Заведующая столовой	
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Заведующая столовой	
Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции	Ежедневно	Заведующая столовой	
Журнал бракеража поступающей пищевой продукции	Ежедневно	Заведующая столовой	
Журнал обработки яиц	По факту	Заведующая столовой	
Журнал витаминизации	По факту	Заведующая столовой	
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Заведующая столовой	
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медицинский работник	
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медицинский работник	
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор	
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Заведующий по хозяйству	
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Заведующая столовой	
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Заведующий по хозяйству	
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медицинский работник	
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медицинский работник, Инспектор ОК	

**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	Отметка о выполнении
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший	
Перебои в подаче электроэнергии в работе	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий по хозяйству	

систем водоснабжения, канализации, отопления, печи			
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заведующий по хозяйству	
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий по хозяйству	
		Заведующая столовой	
		Директор	

**Программу разработали:**

Заведующий по хозяйству

\_\_\_\_\_

В.Н. Рогачев

Заведующая столовой

\_\_\_\_\_

О.Г. Черемисова

Медицинская сестра

\_\_\_\_\_

С.С. Самсонова

**Согласовано:**

Инспектор ОК

\_\_\_\_\_

И.А. Новикова