

«Утверждаю»

Директор МБОУ «Боковская СОШ имени  
Я.П.Теличенко» Боковского  
района *И.В.Копачева* И.В.Копачева

**ПРОГРАММА**

**ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-  
ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**

**1.**

1.1 Наименование общеобразовательного учреждения в соответствии со свидетельством о государственной регистрации:

**муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Боковская средняя общеобразовательная школа» Боковского района (МБОУ «Боковская СОШ имени Я.П.Теличенко» Боковского района).**

1.2 Юридический адрес: 346250, Ростовская область, Боковский район, ст.Боковская, пер. Чкалова 24.

Фактический адрес: 346250, Ростовская область, Боковский район, ст.Боковская, пер. Чкалова 24

1.3 Телефон: (86382) 3 13 72

Факс: нет

1.4 Учредитель: отдел образования Администрации Боковского района

1.5 Устав утвержден Постановлением Главы Администрации Боковского района № 1129 от 09.12.2014г., Дополнение к Уставу утверждено Постановлением Главы Администрации Боковского района № 591 от 27.10.2015г.

1.6 Организационно-правовая форма: учреждение.

1.7 Уведомление о постановке на учет российской организации в налоговом органе от 25.10.2012г. № 3449346.

1.8. Количество работающих – 91 .

из них относящихся к декретированному контингенту \_0\_ чел.

1.9. Санитарно-эпидемиологическое заключение имеется, выдано Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

1.10. Ответственное лицо за осуществление производственного контроля Зимовнова Татьяна Юрьевна (приказ № 311 от 16.12.2020г.)

**2. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

- Федеральный закон от 17 сентября 1998 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»

- Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (преамбула в ред. Федерального закона от 01.03.2020 N 47-ФЗ)

- Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания (в ред. Постановления Правительства РФ от 10.05.2007 г. № 1036);

- Технический регламент таможенного союза 021\2011 «О безопасности пищевых продуктов» утвержденный решением комиссии таможенного союза от 09 декабря 2011г №880

-Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

- Постановление Главного государственного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, утверждающие санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3\2.4.3590 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»

- СП 3.1\2.4.3598 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения COVID -19»

- Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03

- СП 3.5.3.1129-02 Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации;

- СанПиН 3.5.2.1376-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих;

- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

-Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 2 декабря 2020 г. № 40 «Об утверждении санитарных правил СП 2.2.3670-20 “Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда”

-Постановление от 24 декабря 2020 г. N 44 об утверждении санитарных правил сп 2.1.3678-20 санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг

### **3. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:**

№ п/п	Наименование должностей	Количество
	Директор школы	1
	Заместитель директора школы	6
	Преподаватель – организатор ОБЖ	1
	Учитель	55
	Заведующий библиотекой	1
	Педагог- библиотекарь	1
	Социальный педагог	1
	Педагог- психолог	1
	Учитель- логопед	1
	Уборщик служебных помещений	9
	Гардеробщик	3

2.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	постоянно
3.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	постоянно
4.	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарами верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	ежедневно
5.	Проверка наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих на предприятие инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.	постоянно
6.	Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих в организацию - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	постоянно
7.	Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий, фритюрного жира	ежедневно
8.	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды, воздуха рабочей зоны	В соответствии с программой
9.	Подготовка сведений о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов.	постоянно
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	постоянно
11.	Организация работ по дератизации и дезинсекции	ежемесячно

**5. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Ростовской области (территориальный отдел Управления):**

- получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд, авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения.

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

- производственные помещения организации питания;
- реализуемые блюда;
- технологические процессы;
- рабочие места;
- система водоснабжения

## 7. Организация лабораторных исследований

<b>№ п/п</b>	<b>Объект исследования</b>	<b>Определяемые показатели</b>	<b>Количество проб, периодичность лабораторных исследований</b>
1	Вода питьевая	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 1.2.3685-21	1 проба 1 раз в год
2	ЭМИ	ЭМИ	3 р.м 1 раз в год
3	Микроклимат	Температура, влажность, скорость движения воздуха	3 р.м 1 раз в год
4	Освещенность	Освещение	3 р.м 1 раз в год

- Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания (в ред. Постановления Правительства РФ от 10.05.2007 г. № 1036);
- Технический регламент таможенного союза 021\2011 «О безопасности пищевых продуктов» утвержденный решением комиссии таможенного союза от 09 декабря 2011г №880
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- Постановление Главного государственного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, утверждающие санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3\2.4.3590 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»
- СП 3.1\2.4.3598 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения COVID -19»
- Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03
- СП 3.5.3.1129-02 Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации;
- СанПиН 3.5.2.1376-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих;
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 2 декабря 2020 г. № 40 “Об утверждении санитарных правил СП 2.2.3670-20 “Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда”
- Постановление от 24 декабря 2020 г. N 44 об утверждении санитарных правил сп 2.1.3678-20 санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг

**3. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:**

№ п/п	Наименование должностей	Количество
	Директор школы	1
	Заместитель директора школы	6
	Преподаватель – организатор ОБЖ	1
	Учитель	55
	Заведующий библиотекой	1
	Педагог- библиотекарь	1
	Социальный педагог	1
	Педагог- психолог	1
	Учитель- логопед	1
	Уборщик служебных помещений	9
	Гардеробщик	3

	Механик	1
	Водитель	4
	Сторож	3
	Дворник	1
	Работник по ТО зданий и сооружений	2

Работники проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

<b>Наименование осмотров, обследований:</b>	<b>Кратность обследований:</b>
Осмотр терапевтом, невропатологом, наркологом, психиатром, отоларингологом, гинекологом, стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год (2 раза в год- повар)
Исследования крови, мочи	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство кишечных инфекций.	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов.	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

Кроме того, работники подлежат прививкам против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря; против вирусного гепатита А и по эпидпоказаниям - против брюшного тифа, дизентерии Зонне.

Работники проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее - 1 раз в 2 года, повар- 1 раз в год.

**4. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование мероприятий</b>	<b>Периодичность</b>
1.	Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования.	ежедневно
2.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	постоянно
3.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	постоянно
4.	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарам верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	ежедневно
5.	Проверка наличия необходимой сопроводительной документации,	постоянно

	подтверждающей безопасность и качество поступающих на предприятие инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.	
6.	Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих в организацию - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	постоянно
7.	Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий, фритюрного жира	ежедневно
8.	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды, воздуха рабочей зоны	В соответствии с программой
9.	Подготовка сведений о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов.	постоянно
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	постоянно
11.	Организация работ по дератизации и дезинсекции	ежемесячно

**5. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Ростовской области (территориальный отдел Управления):**

- получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд, авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения.

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

- производственные помещения организации питания;
- реализуемые блюда;
- технологические процессы;
- рабочие места;
- система водоснабжения

**7. Организация лабораторных исследований**

№ п/п	Объект исследования	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований
1	Вода питьевая	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 1.2.3685-21	1 проба 1 раз в год
2	ЭМИ	ЭМИ	3 р.м 1 раз в год
3	Микроклимат	Температура, влажность, скорость движения воздуха	3 р.м 1 раз в год
4	Освещенность	Освещение	3 р.м 1 раз в год

- Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания (в ред. Постановления Правительства РФ от 10.05.2007 г. № 1036);
- Технический регламент таможенного союза 021\2011 «О безопасности пищевых продуктов» утвержденный решением комиссии таможенного союза от 09 декабря 2011г №880
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- Постановление Главного государственного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, утверждающие санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3\2.4.3590 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»
- СП 3.1\2.4.3598 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения COVID -19»
- Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03
- СП 3.5.3.1129-02 Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации;
- СанПиН 3.5.2.1376-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих;
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 2 декабря 2020 г. № 40 “Об утверждении санитарных правил СП 2.2.3670-20 “Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда”
- Постановление от 24 декабря 2020 г. N 44 об утверждении санитарных правил сп 2.1.3678-20 санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг

### **3. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:**

№ п/п	Наименование должностей	Количество
	Директор школы	1
	Заместитель директора школы	6
	Преподаватель – организатор ОБЖ	1
	Учитель	55
	Заведующий библиотекой	1
	Педагог- библиотекарь	1
	Социальный педагог	1
	Педагог- психолог	1
	Учитель- логопед	1
	Уборщик служебных помещений	9
	Гардеробщик	3



	Механик	1
	Водитель	4
	Сторож	3
	Дворник	1
	Работник по ТО зданий и сооружений	2

Работники проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

<b>Наименование осмотров, обследований:</b>	<b>Кратность обследований:</b>
Осмотр терапевтом, наркологом, психиатром, оториноларингологом, гинекологом, стоматологом, маммологом (для женщин старше 40 лет)	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год (2 раза в год- повар)
Исследования (клинический анализ) крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ, определение уровня глюкозы в крови, на RW). Исследования (клинический анализ) мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка)	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Определение уровня общего холестерина в крови	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство кишечных инфекций.	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов.	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Бактериологическое и цитологическое исследования мазков (для женщин)	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

Кроме того, работники подлежат прививкам против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря; против вирусного гепатита А и по эпидпоказаниям - против брюшного тифа, дизентерии Зонне.

Работники проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее - 1 раз в 2 года, повар- 1 раз в год.

**4. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование мероприятий</b>	<b>Периодичность</b>
1.	Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования.	ежедневно

2.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	постоянно
3.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	постоянно
4.	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарами верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	ежедневно
5.	Проверка наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих на предприятие инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.	постоянно
6.	Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих в организацию - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	постоянно
7.	Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий, фритюрного жира	ежедневно
8.	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды, воздуха рабочей зоны	В соответствии с программой
9.	Подготовка сведений о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов.	постоянно
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	постоянно
11.	Организация работ по дератизации и дезинсекции	ежемесячно

**5. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Ростовской области (территориальный отдел Управления):**

- получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд, авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения.

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

- производственные помещения организации питания;
- реализуемые блюда;
- технологические процессы;
- рабочие места;
- система водоснабжения

## 7. Организация лабораторных исследований

<b>№ п/п</b>	<b>Объект исследования</b>	<b>Определяемые показатели</b>	<b>Количество проб, периодичность лабораторных исследований</b>
1	Вода питьевая	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 1.2.3685-21	1 проба 1 раз в год
2	ЭМИ	ЭМИ	3 р.м 1 раз в год
3	Микроклимат	Температура, влажность, скорость движения воздуха	3 р.м 1 раз в год
4	Освещенность	Освещение	3 р.м 1 раз в год