

муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя школа с углубленным изучением отдельных предметов № 30  
имени Медведева С.Р. г. Волжского Волгоградской области»

Утверждаю

Директор МОУ СШ № 30

\_\_\_\_\_ Н.В. Фролова

\_\_\_\_\_ 2024 года

**Программа  
производственного контроля  
на 2024-2025 учебный год**

г. Волжский, 2024 г.

## Введение

Программа производственного контроля – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения, исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Данная программа разработана для муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя школа с углубленным изучением отдельных предметов № 30 имени Медведева С.Р. г. Волжского Волгоградской области»

Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28

**Целью программы** является обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

### **Задачи производственного контроля:**

- ✓ соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- ✓ осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ✓ ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- ✓ организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- ✓ контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды;
- ✓ контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

### **В программу включены:**

- ✓ перечень официально изданных санитарных правил,
- ✓ перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля,
- ✓ перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,
- ✓ мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в МОУ СШ № 30,
- ✓ график лабораторного контроля,
- ✓ перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

Программа действует в течение 1 календарного года. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности МОУ СШ № 30 или других существенных изменениях деятельности МОУ СШ № 30. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, Программа пролонгируется на следующий календарный год. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт директор МОУ СШ № 30.

### **Паспорт юридического лица**

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя школа с углубленным изучением отдельных предметов № 30 имени Медведова С.Р. г. Волжского Волгоградской области» является образовательным учреждением, созданного для реализации гарантированного государством Российской Федерации права:

- ✓ на получение детьми начального общего, основного общего, среднего общего образования.

#### Осуществляемые виды деятельности:

- ✓ реализация общеобразовательной деятельности по основным общеобразовательным начальному общему, основного общего, среднего общего образования
- ✓ реализация дополнительных общеобразовательных программ – дополнительным общеразвивающим программам социально-педагогической направленности.

Учредителями учреждения являются:

Администрация городского округа - город Волжский Волгоградской области.

Юридический и почтовый адрес учреждения:

404105, Россия, Волгоградская область, г. Волжский, пр.-кт Дружбы, д.65

Директор МОУ СШ № 30: Фролова Наталья Васильевна

- 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»;
- 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 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»;

Для реализации Программы производственного контроля по соблюдению в организации санитарного законодательства и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в МОУ СШ № 30 имеется следующий набор документов:

1. Договор на дератизацию и дезинсекцию помещений.
2. Договор на вывоз ТБО.
3. Договор на оказание медицинских услуг.
4. Личные санитарные книжки сотрудников.
5. Локальные акты МОУ СШ № 30 (приказы, положения).

**1. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:**

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1	Фролова Наталья Васильевна	Директор
2	Валова Евгения Алексеевна	Ведущий инженер
3	Теньгаева Елена Геннадьевна	Секретарь
4	Коваленко Ольга Эдуардовна	Методист, ответственный по питанию
5	Максимова Марина Семеновна	Специалист по кадрам

**2. Мероприятия по осуществлению производственного контроля**

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
<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	Ежедневно	Ведущий инженер Валова Е.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	Журнал проветриваний помещений
	Частота проветривания помещений				Журнал уборки и дезинфекции помещений
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Техник Фролов А.В.	СП 2.4.3648-20	Журнал заявок на выполнение работ
	Наличие, целостность и тип ламп				

Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Ведущий инженер Валова Е.А..	СП 2.4.3648-20	Журнал заявок на выполнение работ
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Техник Навасардян О.Э., обслуживающая организация (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия	Каждая поступающая партия	Ведущий инженер Валова Е.А.	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Сертификаты или декларация 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 (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезинфекантами и т. д.)				
<b>Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания</b>					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР Слащилина А.Н.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий
		1 раз в неделю	Программист Чернов А.А.		Электронный журнал
<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	Ведущий инженер Валова Е.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	До конца учебного 2024/2025 года Еженедельно	Ведущий инженер Валова Е.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	График и журнал проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Ведущий инженер Валова Е.А. Спецорганизация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Акты выполненных работ спецорганизации Ежемесячно
	Дератизация	Профилактика – ежедневно Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Ведущий инженер Валова Е.А., Спецорганизация	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТБО	3 раза в неделю	Ведущий инженер Валова Е.А., региональный оператор по обращению с ТБО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежемесячный акт выполненных работ регионального оператора по обращению с ТБО
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежемесячно	Ведущий инженер Валова Е.А., Спецорганизация	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Акты учета расходования дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежегодно	Ведущий инженер Валова Е.А.,  Спецорганизация	Текущий ремонт в летнее каникулярное время года	План текущего ремонта
<b>Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников</b>					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	1 раз в 2 года	Секретарь учебной части Теньгаева Е.Г.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки.

Состояние работников	Прохождение медосмотра	Ежегодно	Секретарь учебной части Теньгаева Е.Г.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость контроля своевременности и прохождения медосмотров и гигиенического обучения
----------------------	------------------------	----------	---	---------------------------	--

### Производственный контроль за организацией питания обучающихся

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Ведущий инженер Валова Е.А.	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой, буфета	Обеденный зал	1 раз в триместр	Ведущий инженер Валова Е.А.	
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	1 раз в триместр	Медицинский работник Заведующий столовой	Акты проверок
4	условия хранения поставленной продукции, полуфабрикатов	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно или 2 раза в неделю	Медицинский работник Заведующий столовой	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов, полуфабрикатов	Сертификаты на поставленную продукцию, накладные, гигиенические заключения	ежедневно	Медицинский работник Заведующий столовой	Бракеражный журнал
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов, и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус	2 раза в год	Повар, Медицинский работник Заведующий столовой	Протокол проверки
7	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура, хранение	ежедневно	Медицинский работник	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	ежедневно	Медицинский работник	Бракеражный журнал
9	Соответствие веса отпускаемой продукции утвержденному меню	раздача	1 раз в месяц	Ответственный за питание Коваленко О.Э.	Акт проверки
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2 –х недельному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в месяц, по запросу	Ответственный за питание Коваленко О.Э.	Протокол заседания комиссии
11	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки потоков	1 раз в год	Повар, Ответственный за питание	Акт проверки

		сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря		Коваленко О.Э. Медицинский работник	
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	ежедневно	Ответственный за питание Коваленко О.Э.	
13	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	ежедневно	Заведующий столовой	Акт списания
14	Соблюдение санитарных норм при мытье посуды	Отдел мытья посуды	1 раз в неделю	Медицинский работник	Акт проверки
15	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	пищеблок	ежеквартально	Ведущий инженер Валова Е.А.	Акт проверки
16	Состояние здоровья обучающихся, питающихся	Медицинские карты	По обращению	Медицинский работник	Графики, диаграммы
17	Контроль за организацией приема пищи обучающихся	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Ответственный за питание Коваленко О.Э. Медицинский работник	Акт проверки
18	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В теч.года	Повар, Заведующий столовой.	Акт проверки

**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 (при наличии денежных средств)**

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
<b>Помещения школы</b>			
Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность)	Помещения для детей и рабочие места	По 2 точки	1 раза в год
Уровень освещенности	2 помещения (выборочно)	По 3 точки	1 раз в год в темное время суток

**б) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации**

Профессия	Количество работников	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
-----------	-----------------------	----------------------	----------------------

Педагоги, методисты	49	1 раз в год	1 раз в 2 года
Директор, зам. директора по УВР	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
Инженер, техник	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
Вахтер	3	1 раз в год	
Уборщик служебных помещений	7	1 раз в год	1 раз в 2 года

**в) 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 термометрии (учащиеся)	Ежедневно перед началом занятий	Классные руководители
Журнал заявок на выполнение работ	По факту	Техники Навасардян О.Э. Фролов А.В.
Акт учета расходования дезинфицирующих средств	Ежемесячно	Ведущий инженер Валова Е.А.
Журнал уборки и дезинфекции помещений	Ежемесячно	Ведущий инженер Валова Е.А. Уборщики служебных помещений
Журнал проветривания классных помещений	Ежедневно	Классные руководители,
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Секретарь учебной части Теньгаева Е.Г.
Электронный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Программист Чернов А.А.
Бракеражный журнал	Ежедневно	Ответственный за питание Коваленко О.Э. Медицинский работник

**г) 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**

<b>Перечень возможных аварийных ситуаций</b>	<b>Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию</b>	<b>Ответственное должностное лицо</b>
--	---	---------------------------------------

Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления	Сообщить в соответствующую службу	Ведущий инженер Валова Е.А.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Ведущий инженер Валова Е.А.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Ведущий инженер Валова Е.А. Директор Фролова Н.В.