

Утверждаю
Директор МОУ Хабаровская ООШ
Р.А. Урбатов



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

*Муниципального общеобразовательного учреждения
«Хабаровская основная
общеобразовательная школа»»*

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	<i>Муниципальное общеобразовательное учреждение «Хабаровская основная общеобразовательная школа» (МОУ Хабаровская ООШ)</i>		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	<i>Урбатов Роман Анатольевич 89501340777</i>		
Юридический адрес:	<i>669513, Россия, Иркутская область, Эхирит-Булагатский район, д. Хабаровск, ул. Центральная, д.1</i>		
Фактический адрес:	<i>669513, Россия, Иркутская область, Эхирит-Булагатский район, д. Хабаровск, ул. Центральная, д.1</i>		
Количество работников:	22 человек		
Количество обучающихся:	26		
ОГРН	1028500603097		
ИНН	850600634		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№	6887	от 27.03.2014

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 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:

- начальное общее образование;
- основное общее образование;

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»;*
- *СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;*
- *СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за 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 2.2.4.548-96. 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;

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность
1	Урбатов Роман Анатольевич	Директор
2	Ильина Лариса Табитуевна	Завхоз
3	Алексеева Антонида Алексеевна	Зам. директора по УВР
4	Баймеева Ульяна Васильевна	Социальный педагог

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	Завхоз школы	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал регистрации температуры
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки	При составлении и пересмотре расписания	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)

	<i>обучающихся</i>	<i>занятий</i>			
		<i>Один раз в неделю (выборочно)</i>	<i>Зам.директора по УВР</i>		<i>Классный журнал</i>
		<i>Один раз в неделю (выборочно)</i>	<i>Зам.директора по УВР</i>		<i>Классный журнал</i>
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
<i>Санитарно-противоэпидемический режим</i>	<i>Дезинфекция Дезинсекция Дератизация</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Завхоз школы</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14</i>	<i>журнал</i>
<i>Наличие дезинфицирующих и моющих средств</i>	<i>Количество средств</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Завхоз школы</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Журнал расхода дезинфицирующих средств</i>
<i>Дезинфицирующие средства и рабочие растворы дезсредств</i>	<i>Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Завхоз школы</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14</i>	<i>Журнал расхода дезинфицирующих средств</i>

Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

<i>Качество поступающей пищевой продукции и сырья</i>	<i>Партия поступивших продуктов и продовольственно го сырья</i>	<i>По необходимости</i>	<i>Делопроизводитель школы ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции</i>
<i>Условия хранения пищевой продукции и сырья</i>	<i>Вся пищевая продукция</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Завхоз школы</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Отчет</i>
<i>Рацион питания</i>	<i>Набор продуктов, используемых при формировании меню и</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Социальный педагог</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ведомость контроля за рационом</i>

	<i>приготовлении пищи</i>				<i>питания</i>
<i>Соответствие рациона питания обучающихся меню</i>	<i>Ежедневное меню, десятидневное ме ню</i>	<i>Один раз в месяц</i>	<i>Социальный педагог</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590- 20</i>	<i>Протокол/акт проверки</i>
<i>Готовящаяся пищевая продукция</i>	<i>Соблюдение технологии приготовления блюдов по технологическим документам</i>	<i>Каждый технологический цикл производства</i>	<i>Социальный педагог</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590- 20</i>	<i>Отчет</i>
<i>Суточная проба</i>	<i>Партия приготовленной пищевой продукции</i>	<i>Ежедневно от каждой партии</i>	<i>Повар</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590- 20</i>	<i>Ведомость</i>
<i>Дезинфекционные средс тва для мытья посуды</i>	<i>Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Завхоз школы</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590- 20</i>	<i>График</i>

Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников

<i>Гигиеническая подготовка работников</i>	<i>Прохождение работником гигиенической аттестации</i>	<i>Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировк ой и реализацией мясо-молочной и кремово- кондитерской продукции, детского питания, – ежегодно</i> <i>Для остальных категорий работников – один раз в два года</i>	<i>Специалист по кадрам (делопроизводител ь)</i>	<i>СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590- 20</i>	<i>Личные медицинские книжки.</i> <i>Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>
<i>Состояние работников</i>	<i>Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработник</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590- 20</i>	<i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i>

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			
<i>Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства</i>	<i>Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда</i>	<i>2 - 3 блюда исследуемого приема пищи</i>	<i>2 раза в год</i>
<i>Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре</i>	<i>Рацион питания</i>	<i>1</i>	<i>1 раз в год</i>
<i>Контроль проводимой витаминизации блюд</i>	<i>Третьи блюда</i>	<i>1 блюдо</i>	<i>2 раза в год</i>
<i>Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)</i>	<i>Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала</i>	<i>5 - 10 смывов</i>	<i>1 раз в год</i>
<i>Исследования смывов на наличие яиц гельминтов</i>	<i>Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)</i>	<i>5 смывов</i>	<i>1 раз в год</i>
<i>Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям</i>	<i>Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды.</i>	<i>2 пробы</i>	<i>1 раз в год</i>
Помещения школы			
<i>Микроклимат</i>	<i>Температура воздуха</i>	<i>по 1 точке</i>	<i>2 раза в год</i>
	<i>Скорость движения воздуха</i>		
	<i>Относительная влажность</i>		
<i>Освещенность</i>	<i>2 помещения (выборочно)</i>	<i>по 5 точек в каждом</i>	<i>1 раз в год в темное время суток</i>

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: сметана, молоко,

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
Педагоги	10	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		
Завхоз	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	1	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
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Повар
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Социальный педагог
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	1 раз в неделю	Завхоз
Журнал регистрации температуры	Ежедневно	Зам. директора по УВП
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Делопроизводитель
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВП
Журнал визуального производственного контроля	Ежедневно	Завхоз

санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения		
--	--	--

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	Завхоз
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Завхоз
Другие аварийные ситуации	Сообщить директору школы Сообщить в соответствующую службу	Первый обнаруживший Директор

Программу разработал:

Директор школы



Р.А. Урбатов

Согласовано:

Завхоз школы

Ильина Л.Т.

Социальный педагог

Баймеева У.В

Зам. директора по УВР

Алексеева А.А.

Повар

Баймеева Ж.В.

Делопроизводитель

Алексеева А.А.