

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение – основная общеобразовательная школа №20 х.Сальский Кагальник

346675

тел.8-86395 23732

Ростовская область

Мартыновский район

E mail: ooch20mart@donpac.ru



**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-
противоэпидемических (профилактических)
мероприятий
Муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения –основная общеобразовательная школа
№20 х.Сальский Кагальник**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:

**Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение – основна
общеобразовательная школа №20 х.Сальски
Кагальник**

Ф. И. О. руководителя,

Бунечко Елена Владимировна

телефон:8(86395)23732

Юридический адрес: **346675 Ростовская
область Мартыновский район х.Сальский
Кагальник улица Центральная,9**

Фактический адрес: **346675 Ростовская
область Мартыновский район х.Сальский
Кагальник улица Центральная,9**

Количество работников:

36 человек

Количество обучающихся:

102 человека

Свидетельство о государственной регистрации :

61-61-
25/017/2008-043

ОГРН:1026101181930

ИНН:6118009400

Лицензия на осуществление образовательной
деятельности:

2456 28.05.2012

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, основное общее, среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;

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;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- Санитарные правила и нормы СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, 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"

- 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;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Бунечко Елена Владимировна	Директор	№ 116 от 16.03.2022
2	Зверева Людмила Ивановна	Заведующий хозяйством	№ 42 от 03.07.2017
3	Трофимчук Татьяна Сергеевна	Заместитель директора по УВР	№ 26 от 17.03.2022

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Микроклимат	Температура воздуха График проветривания	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал регистрации температуры и влажности
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами,					

методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	По факту	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Акт проведения мероприятий выполненных работ
Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Качество поступающей пищевой продукции и сырья	Партия поступивших продуктов и продовольственного сырья	По необходимости	Заведующий хозяйством ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Условия хранения пищевой продукции и сырья	Вся пищевая продукция	Еженедельно	Ответственный по питанию, заведующий хозяйством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчёт
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении	Ежедневно	Ответственный по питанию, заведующий хозяйством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость контроля за рационом питания

	пищи				
Соответствие рациона питания обучающихся меню	Ежедневное меню, двухнедельное меню	Один раз в месяц	Ответственный по питанию, заведующий хозяйством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Акт проверки
Качество готовой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Еженедельно	Ответственный по питанию, заведующий хозяйством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчёт
Суточная проба	Партия приготовленной пищевой продукции	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	завхоз – ежегодно для остальных категорий работников – один раз в два года	Зам директора по УВР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки
Состояние работников	Количество работников с инфекционными и заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

7. Перечни

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

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения школы			
Микроклимат	Температура воздуха	2	2 раза в год в теплое и холодное время года
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		

Освещённость	Искусственная освещённость	1	1 раз в год в зимнее время
Вода (бактериологические исследования)	Обеденный зал	1	1 раз в год

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

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
Педагоги	16	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заведующий хозяйством	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Уборщик служебных помещений, дворник	7	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Сторож	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

г) Перечень форм учёта и отчётности, 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	Заведующий хозяйством
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал бракеража готовой продукции	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством

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	Заведующий хозяйством
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заведующий хозяйством
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Директор

Программу разработали:

Заведующий хозяйством: Зверева Людмила Ивановна

Заместитель директора по УВР: Трофимчук Татьяна Сергеевна