

УТВЕРЖДАЮ

Директор муниципального казённого
образовательного учреждения
основная общеобразовательная школа
с.Новоклязьминское
О.В. Морозова _____ 30.08.2024г

*Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и
выполнением
санитарно - противоэпидемических
мероприятий
по МКОУООШ с.Новоклязьминское*

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа с. Новоклязьминское		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Морозова Ольга Валентиновна, (49347)2-73-21		
Юридический адрес:	155635, Ивановская область, Южский район, с. Новоклязьминское, ул. Придорожная, д.3		
Фактический адрес:	155635, Ивановская область, Южский район, с. Новоклязьминское, ул. Придорожная, д.3		
Количество работников:	10 человека		
Количество обучающихся:	17 человек		
Свидетельство о государственной регистрации	№	37 001556266	от 03.07.2000
ОГРН	1023701829733		
ИНН	3726003350		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№	2000	от 09.11.2017

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 и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей;

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»;

- 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 2.2.0.555-96. 2.2. Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы;
- 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
- 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
- ГН 2.2.5.3532-18 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 302н «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	Морозова Ольга Валентиновна	Директор	№ 30/14 от 30.08.2024

**6. Должностные лица, на которых возложены функции по реализации
производственного контроля**

№п/п	Ф.И.О. ответственного за проведение ПК	Должность	Объект ПК
1.	Грязнова Марина Николаевна	учитель	Кабинет географии и технологии
2.	Зверева Нина Станиславовна	учитель	Кабинет математики
3.	Фомина Ирина Валентиновна	повар	Пищеблок
4.	Гусева Татьяна Александровна	учитель	Кабинет начальных классов
5.	Пимкина Наталья Геннадьевна	учитель	Кабинет русского языка

7. Периодичность проведения внутреннего производственного контроля

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Определяемые показатели	Кратность внутреннего контроля
1.	Пищеблок и кладовая	1.1. Санитарно-техническое состояние, правильная расстановка оборудования, исправность оборудования и т.д.	1 раз в квартал
		1.2. Водоснабжение, канализация	постоянно
		1.3. Соблюдение сроков годности продуктов, условия хранения, приема пищевых продуктов, правильность транспортировки.	постоянно
		1.4. Соблюдение технологии приготовления блюд.	постоянно
		1.5. Наличие достаточного количества кухонной и столовой посуды, кухонного инвентаря, маркировка, хранение.	1 раз в квартал
		1.6. Хранение уборочного инвентаря, маркировка.	ежемесячно
		1.7. Соблюдение графика генеральной уборки.	ежемесячно
		1.8. Наличие ветоши для мытья посуды, столов, моющих и дезинфицирующих средств, их хранение и применение.	1 раз в квартал
		1.9. Соблюдение правил обеззараживания и мытья столовой посуды.	1 раз в квартал
		1.10. Сбор, хранение и утилизация отходов.	1 раз в квартал
		1.11. Наличие достаточного количества спецодежды для персонала.	1 раз в квартал
		1.12. Ведение необходимой документации.	1 раз в квартал
		1.13. Контроль качества санитарной обработки инвентаря, посуды и др.; уровня санитарной культуры работников.	2 раза в год
		1.14. Санитарный контроль качества пищевых продуктов, воды: - содержание основных питательных веществ и	2 раза в год

		калорийность суточного рациона, бак.анализ; - эффективность термической обработки; - общая микробная обсемененность пищевых продуктов; - исследование воды из водопроводной системы (химические показатели и – - исследование смывов на наличие кишечной палочки и яиц гельминтов.	2 раза в год 2 раза в год 2 раза в год 2 раза в год
		1.15. Медосмотр	1 раз в год
		1.16. Гигиеническое обучение.	1 раз в 2 года, для работников столовой 1 раз в год
		1.17. Микроклимат.	2 раза в год
2.	Физкультурный зал	2.1. Санитарное состояние помещения.	1 раз в квартал
		2.2. Соблюдение графика проветривания, влажной уборки помещения.	1 раз в квартал
		2.3. Правильность расстановки оборудования.	1 раз в квартал
		2.4. Соблюдение требований по безопасной эксплуатации оборудования, создание условий по безопасности жизнедеятельности обучающихся и работников школы в помещении.	1 раз в квартал
3.	Кабинеты	3.1. Санитарное состояние помещения.	1 раз в квартал
		3.2. Соблюдение графика проветривания, влажной уборки помещения.	1 раз в квартал
		3.3. Правильность расстановки мебели и оборудования, наличие маркировки.	1 раз в квартал
		3.4. Соблюдение требований по безопасной эксплуатации оборудования, создание условий по безопасности жизнедеятельности обучающихся и работников школы в помещении.	1 раз в квартал
4.	Столовая	5.1. Санитарное состояние помещения.	
		5.2. Соблюдение графика проветривания, влажной уборки помещения.	1 раз в квартал
		5.3. Правильность расстановки мебели и оборудования, наличие маркировки.	1 раз в квартал
		4.4. Соблюдение требований по безопасной эксплуатации оборудования, создание условий по безопасности жизнедеятельности обучающихся и работников школы в помещении.	1 раз в квартал

Периодичность проведения производственного контроля.

1. Вода на микробиологические и химические исследования – 2 раза в год (весна, осень)
2. Содержание основных питательных веществ и калорийность суточного рациона – 1 раз в год
3. Эффективность термической обработки – 2 раза в год
4. Общая микробная обсемененность пищевых продуктов – 2 раза в год
5. Исследование смывов на наличие кишечной палочки и яиц гельминтов – 1 раз в год (осень)
6. Исследование почвы на наличие бактерий, яиц гельминтов – 2 раза в год (весна, осень)

8. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Профессия	Количество работников	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
Педагоги	9	1 раз в год	1 раз в 2 года
АХЧ	11	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	2	1 раз в год	1 раз в год

9. Контроль за организацией медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации

№ п/п		Медицинские осмотры	Гигиеническое обучение и аттестация
1.	Учителя	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Технический персонал	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Работники пищеблока	1 раз в год	1 раз в год
4.	Водитель	1 раз в год	

10. Перечень форм учёта и отчётности

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
 1. Меню
 2. Документ, удостоверяющий качество пищевых продуктов
 3. Протоколы замера физических факторов на объекте контроля
 4. Результаты лабораторных исследований реализуемых пищевых продуктов
 5. Личные медицинские книжки работников школы
 6. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
 7. Журнал инструктажа по технике безопасности
 8. Журнал Здоровье.
 9. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
 10. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
 11. Ведомость контроля за рационом питания.

12. **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	Рабочий по обслуживанию
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Морозова О.В. Пимкина Н.Г.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	
		Рабочий по обслуживанию, сторожа
		Директор Морозова О.В..