

Утверждаю:

Приказ от 23.09.16 № 231

Директор:  Е.П.Степанова Е.П.

**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
Муниципального общеобразовательного учреждения «Красноармейская  
основная общеобразовательная школа»**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное общеобразовательное учреждение «Красноармейская ООШ»
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Степанова Евгения Павловна, (8921
Юридический адрес:	188744 ЛО, Приозерский район, п. Громово, ул. Центральная, дом 13
Фактический адрес:	188744 ЛО, Приозерский район, п. Громово, ул. Центральная, дом 13
Количество работников:	25 человек
Количество обучающихся:	68 человек
Свидетельство о государственной регистрации	Серия ЛО-001 № 49124 от 29.10.1996 г.
ОГРН	1024701650896
ИНН	4712013504
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 050-14 от 23.05.2014 г.

1. Настоящая Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного

санитарного врача РФ от 13 июля 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;

– 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;

– ГОСТ 31861-2012. Межгосударственный стандарт. Вода. Общие требования к отбору проб;

– СанПин 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;

– 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 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические 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 2.2.2.540-96. 2.2.2. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к ручным инструментам и организации работ.

Санитарные правила и нормы;

– 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;

– СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03. 2.2.2. Гигиена труда, технологические процессы, сырье, материалы, оборудование, рабочий инструмент. 2.4. Гигиена детей и подростков. Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;

– СП 2.2.2.1327-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;

– 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»;

– ПОТ РМ-017-2001 «Межотраслевые правила по охране труда при окрасочных работах»;

– 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 2.2.5.1313-03. Химические факторы производственной среды. Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны. Гигиенические нормативы;

– СанПиН 2.2.2.1332-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;

– СП 2.2.2.1327-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;

– 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	Степанова Евгения Павловна	Директор	№ 197-к от 28.10.2015 г
2	Володина Ризиды Мавлютовна	Завхоз	№ 06 от 31.03.2006 г
3	Покровская Дарья Андреевна	Зам. директора по УВР	№ 39 от 01.09.2016 г
4	Володина Ризиды Мавлютовна	Ответственный по питанию	№ 257 от 01.09.2017 г

**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	2 раза в год	Аккредитован-	СанПиН	Акты проверки

воздуха Скорость движения воздуха Относительная влажность		ная организация	2.4.2.2821- 10	
Температура воздуха График проветривания	Ежедневно	Классные руководители	СанПиН 2.4.2.2821- 10	Журнал регистрации температуры и влажности

**Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания**

Режим образователь- ной деятельности	Объем образователь- ной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР	СанПиН 2.4.2.2821- 10	Расписание занятий (гриф согласования)
		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- противоэпиде- мический режим	Противоклещев ая обработка Дезинсекция Дератизация	1 раз в год  12 раз в год	Аккредитован- ная организация	СанПиН 2.4.2.2821- 10	Чек-лист проведения мероприятий по уборке.
Наличие дезинфицирующ их и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	Завхоз	СанПиН 2.4.2.2821- 10	Журнал расхода дезинфицирующ их средств

<b>Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции</b>					
Рацион питания	Наличие меню Набор продуктов, используемых при формировании рациона питания	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.4.2.2821-10	Ведомость контроля за питанием
Контроль суточной пробы	Температура хранения	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.4.2.2821-10	Бракеражный журнал
Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Бракеражная комиссия	СанПиН 2.4.2.2821-10	Бракеражный журнал
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	Один раз в месяц	Ответственный по питанию	СанПиН 2.4.2.2821-10	Акт проверки
Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-дневному меню	Ежедневное меню, 10-дневное меню	Один раз в месяц	Ответственный по питанию	СанПиН 2.4.2.2821-10	Протокол/акт проверки
<b>Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников</b>					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кремово-кондитерской	Директор	СанПиН 2.4.2.2821-10	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности и прохождения медосмотров и гигиенического обучения

		продукции, детского питания, питания дошкольников, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года			
Состояние работников	Количество работников с инфекционным и заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Ответствен ный по питанию	СанПиН 2.4.2.2821- 10	Журнал «Здоровье»

#### Перечни

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

#### Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФНМ, БГКП)	1 раз в квартал	2 пробы исследуемого приема пищи на пищеблоке – салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Содержание витамина С	1 раз в год	1 блюдо в третьих блюдах
Смывы на БГКП	1 раз в год	10 смывов – объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала

Микроклимат	1 раз в год	4 кабинета, угловые
Питьевая вода	2 раза в год	1 проба 1 раз в год – по химическим показателям
		1 проба 2 раза в год – по м/б показателям (ОМЧ, ОКБ)
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	3 класса начальной школы, компьютерный
Электромагнитное излучение		Выборочно 3 места,

2. Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко.

3. 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	12	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



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		
Работники пищеблока	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Обслуживающий персонал	9	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

**4. 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 регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз
Журнал бракеража скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал бракеража готовых блюд	Ежедневно	Бракеражная комиссия
Ведомость контроля за питанием	Ежедневно	Ответственный по питанию

Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Завхоз
Журнал «Здоровье»	Ежедневно	Ответственный по питанию
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Директор
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Завхоз

**5. 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 в соответствующую службу	Завхоз
		Ответственный по питанию
		Директор

Программу разработала:

Заведующая хозяйством:

Володина Р.М.