


УТВЕРЖДАЮ  
Директор  Е.И. Добровольская  
«01» сентября 2021 г.

## ПРОГРАММА

Производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.

### *1. Перечень официально изданных нормативных документов, санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:*

- Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. №52-ФЗ;
- Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г. №29-ФЗ; (ст.1-3,5,9-11,13,15,17,19,21,22,24,28;29,32-36,42,44,49-55,57)
- Федеральный закон от 26.12.2008 г.№ 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля и муниципального контроля» (ст. 4,10,12-19,21,23)
- Федеральный закон» Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» № 157-ФЗ 1998 г.;
- Приказ МЗ СССР «О совершенствований системы медицинских осмотров трудящихся» от 29.09.1989г. №555;
- Приказ Минздрава РФ и Минобразования РФ «Совершенствование системы медицинского обеспечения детей в общеобразовательных учреждениях» от 30.06.1992 г. № 186/272;
- ГОСТ 11015-96 «Столы ученические»;
- ГОСТ 11016-96 «Стулья ученические»;
- ОСТ 42-21-2-85 отраслевой стандарт «Стерилизация и дезинфекция изделий медицинского назначения. Методы, средства и режимы»;
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных школах»;
- СанПиН 2.4.4. 2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»;
- СанПиН 2.4.7. 960-00 «Гигиенические требования к книжным и журнальным изданиям для детей и подростков»;
- СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организация работы»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиН 42-125-4216-86 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормы по организации обучения детей с шестилетнего возраста»;
- СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 « Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПиН 3.3.2.1120-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям транспортировки, хранению и отпуску граждан медицинских иммунобиологических препаратов используемых для иммунопрофилактики, аптечными учреждениями и учреждениями здравоохранения»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СП 3.1.2.1319-03 «Профилактика гриппа»;
- СП 3.1/3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза»;
- СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика кишечных инфекций»;
- СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемическому надзору за вирусными гепатитами»;
- Методические указания по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах, утвержденные Министерством торговли СССР 28.12.1985 г. № 31;
- Методические рекомендации «Организация и режим, работы групп и школ продленного дня», утвержденные Минздравом СССР от 12.12.1979г. №2111-79;
- Руководство Р 5.5.1904-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживанием воздуха в помещениях».

## **2. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:**

- Директора МБОУ «Начальная школа-детский сад № 9» – Е.И.Добровольская – ответственный за производственный контроль за соблюдением правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий; за организацию учебно-воспитательного процесса, составление учебного расписания;
- Руководитель АХП Драч Н.Г. – ответственный за материально-техническое состояние здания учреждения, соблюдением воздушно-теплового режима в учебных помещениях, нормативов искусственного освещения, состоянием систем водоснабжения и канализации, обеспеченностью ученической мебелью в соответствии с роста - возрастными особенностями учащихся;
- Руководитель структурного подразделения (столовая) повара: Сапегина Т.В., Фомичева О.И. – организация питания, санитарное состояние столовой, контроль качества приготовления блюд, в т.ч. лабораторный контроль;
- Медработник Ромашко Л.Г. – медицинский осмотр детей, прививки, контроль питания, санитарного состояния школы, дезрежим, заполнение листков здоровья, контроль за рассаживанием детей;

## **3. Производственный контроль в отношении ряда факторов среды обитания детей, организация лабораторных исследований и испытаний**

№		Кратность	Примечание
1.	Исследование микроклимата		
1.1.	Замеры температуры, влажность воздуха	1 раз в 3года	Во всех помещений школы

<b>2.</b>	<b>Исследование воздушной среды</b>		
2.1.	Содержание вредных веществ в воздухе мастерских (древесина, металлическая пыль и др.).	1 раз в 3года	По договору
<b>3.</b>	<b>Исследование освещенности</b>		
3.1.	Замеры искусственной освещенности	1 раз в 4года (осень, зима)	классы, кабинеты, спортзал, рекреации
<b>4.</b>	<b>Исследование рационов питания</b>		
4.1.	Микробиологическое исследование проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	1 раз в год апрель	2-3 блюда исследуемого приема пищи: салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
4.2.	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Не менее одного блюда
4.3.	Контроль проводимой витаминизации	1 раза в год	Третьи блюда (1 блюдо)
4.4.	Эффективность термической обработки готовых мясных, молочных и рыбных блюд.	1 раз в год	
4.5.	Общая микробная обсемененность пищевых продуктов.	1 раз в год	
<b>5.</b>	<b>Исследования воды</b>		
5.1.	Вода водопроводная - холодная	1 раз в год	
<b>6.</b>	<b>Исследование мебели и оборудования</b>		
6.1.	Мебель школьная (материал, окраска, маркировка, расстановка, соответствие росту, требования ГОСТа и т.д.).	1 раз в 5 лет	
6.2.	Технические средства обучения ТСО (наличие санэпидзаключения, условия применения, длительность и частота применения, структура урока).	1 раз в 5 лет	
6.3.	Школьные печатные издания (учебники, наглядные пособия и т.п.).	1 раз в 3года	
7.	Исследование напряженности электромагнитных полей и ионизирующих излучений.	1 раз в 3года	1 кабинет, 13 компьютеров
8.	Шумовые вибрации	1 раз в 3года	2 станка
9	Исследование молока пастеризованного на соответствие с техническим регламентом ТРТС 033/2013, приложение №1,8	2 раза в год	200 грамм 1 литр
10	Исследование электромагнитного излучения	1 раз в год	Классы, кабинет информатики

#### 4. Медицинский осмотр персонала

Медицинскому осмотру и профессиональной гигиенической подготовке подлежат:

- все работники школы – 1 раз в год;
- работники столовой – 1 раз в год

#### 5. Перечень мероприятий и критериев безопасности (или безвредности факторов среды обитания детей.

№	Наименование	Критерий безопасности	Исполнитель
---	--------------	-----------------------	-------------



	мероприятий безопасности		
1.	Прием детей	- наполняемость школы в соответствии с СанПиН 2.4.2.2821-10; - наличие заключения психолого-медико-педагогической комиссии о готовности ребенка к обучению.	Директор
2.	Готовность школы к эксплуатации	- наличие санитарно-эпидемиологического заключения на образовательный вид деятельности; - подготовка участка; - обеспечение качественной питьевой водой; - соответствие помещений, оборудования, мебели требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10	Директор Руководитель АХП
3.	Воздушно-тепловой режим	- обеспечение нормального температурного режима; - проветривание помещений;	Руководитель АХП
4.	Световой режим	- обеспечение гигиенических нормативов по естественному и искусственному освещению; - своевременная замена перегоревших ламп	Руководитель АХП
5.	Учебно-воспитательный процесс	- соответствие программ, методик и режимов обучения требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10; - соответствие расписания уроков, продолжительность перемен гигиеническим требованиям (согласование с ТУ Роспотребнадзора); - использование ТСО, в т.ч. ПЭВМ в соответствии с требованиями СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03	Директор, Пустовит Е.А. рук-ль МО
6.	Медицинское обследование учащихся	- контроль за состоянием здоровья учащихся (оказание медицинской помощи, проведение вакцинации, профилактические мероприятия); - обеспечение проведения медицинских осмотров учащихся	Директор, Ромашко Л.Г. медсестра
7.	Содержание помещений школы	- контроль за проведением ежедневной влажной уборки помещений; - генеральной уборки; - дезинфекция, в том числе по эпидпоказаниям; - дератизация; - дезинсекция; - сбор и утилизация ртутьсодержащих люминесцентных ламп - подготовка ежегодного плана мероприятий, направленных на улучшение материально-технической базы школы	Руководитель АХП
8.	Питание школьников	- наличие согласованного 10-дневного меню; - закупка, прием продовольственного сырья и пищевых продуктов (наличие документов подтверждающих их качество и безопасность, санитарного паспорта на автотранспорт перевозящий пищевые продукты); - соблюдение технологии приготовления блюд; - соблюдение поточности технологического процесса; - соблюдение условий хранения и сроков годности пищевых продуктов;	Директор, Ромашко Л.Г. медсестра, Фомичева О.И., Сапегина Т.В.- повара

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- условий обработки столовой и кухонной посуды;</li> <li>- ведение документации по питанию (бракераж сырой и готовой продукции, журнала осмотра на гнойничковые заболевания);</li> <li>- соблюдение условий отбора и хранения суточных проб;</li> <li>- соблюдение личной гигиены работниками пищеблока</li> </ul>	
--	---	--

**6. Перечень, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организации питания учащихся школы**

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно -показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей персониозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 - 10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	1 раз в 3 года (в холодный и теплый периоды)

Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в 5 лет в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в 3 года, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума

### **7. Перечень форм учета и отчетности:**

- Журнал учета мероприятий по контролю (проверок контролирующих органов)
- Журнал бракеража продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
- Журнал бракеража готовой продукции
- Журнал здоровья сотрудников пищеблока
- Журнал использования ртутьсодержащих люминесцентных ламп
- Журнал производственного контроля

### **8. Перечень возможных аварийных ситуаций, содержащих угрозу здоровью детей, при возникновении которых необходимо информировать ТУ Роспотребнадзора по Магаданской области**

1. Отключение энерго-, тепло-, водоснабжения
2. Аварии, неисправности на инженерных сетях, в т.ч. аварии канализации
3. Неисправность холодильно-технологического оборудования
4. Групповая заболеваемость детей
5. Другие чрезвычайные ситуации, в т.ч. предусмотренные постановлениями местных органов власти

Информацию о выполнении Программы производственного контроля доводить до сведения Роспотребнадзора по Магаданской области 1 раз в год перед приемкой школы к новому учебному году и по требованию Роспотребнадзора по Магаданской области