

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение:

Дубенцовская средняя общеобразовательная школа

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ: Дубенцовская СОШ

_____ Лирник Т.Н.

10.01.2022

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения: Дубенцовская
средняя общеобразовательная школа на 2022 год**

Пояснительная записка

| | |
|--|--|
| Наименование юридического лица: | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение: Дубенцовская средняя общеобразовательная школа (МБОУ: Дубенцовская СОШ) |
| Ф. И. О. руководителя, телефон: | Лирник Татьяна Николаевна, (86394) 75004 |
| Юридический адрес: | 347333, Ростовская область, Волгодонской район, станица Дубенцовская, переулок Совхозный, дом 6 |
| Фактический адрес: | 347333, Ростовская область, Волгодонской район, станица Дубенцовская, переулок Совхозный, дом 6 |
| Количество работников: | 27 человек |
| Количество обучающихся: | 187 человек |
| Свидетельство о государственной регистрации | № 2-99 Серия МУ от 01.10.1999 года |
| ОГРН | 1026100822626 |
| ИНН | 6107005517 |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности | Серия 61 №001402 от 15.05.2012 года |

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 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;
- 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 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- 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"
- 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;
- 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 | Лирник Татьяна Николаевна | Директор | № 34 от 20.08.2019 |
| 2 | Бакланова Людмила Ивановна | завхоз | № 7 от 15.04.2019 |
| 3 | Иванова Наталья Владимировна | Зам. директора по УВР | № 24 от 21.09.2019 |
| 4 | Валько Ирина Викторовна | Ответственный по питанию | № 25 от 12.03.2018 |

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 Бакланова Л.И. | 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 Иванова Н.В. | СП 2.4.3648-20 | Расписание занятий |

| | | | | | |
|--|----|-------------------------------|------------------------------------|--|-----------------|
| | ся | Один раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УВР Иванова Н.В. | | Классный журнал |
| | | Один раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УВР Иванова Н.В. | | Классный журнал |

Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования

| | | | | | |
|--|---|-----------|-----------------------|--|--|
| Санитарно-противоэпидемический режим | Дезинфекция Дезинсекция Дератизация | Ежедневно | Завхоз Бакланова Л.И. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14 | Акт проведения мероприятий по уборке. |
| Наличие дезинфицирующих и моющих средств | Количество средств | Ежедневно | Завхоз Бакланова Л.И. | 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 | Завхоз Бакланова Л.И., ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» Бакланова Л.И. | 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 | Ежедневно | Ответственный по питанию, завхоз Бакланова Л.И. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| Рацион питания | Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи | Ежедневно | Ответственный по питанию, завхоз Бакланова Л.И. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ведомость контроля за рационом питания |

| | | | | | |
|---|--|---|--|--|-----------------------------------|
| Соответствие рациона питания обучающихся меню | Ежедневное меню, двухнедельное меню | Один раз в месяц | Ответственный по питанию Бакланова Л.И. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | акт проверки |
| Качество готовой продукции | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | ежедневно | Ответственный по питанию Бакланова Л.И. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| Суточная проба | Партия приготовленной пищевой продукции | Ежедневно от каждой партии | Повар Дорофеева Н. | 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 УР | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Личные медицинские книжки. |
| Состояние работников | Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | Ежедневно | Бакланова Л.И. | 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 | | |
| Освещенность | Искусственная освещенность | 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 | 6 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Сторож | 3 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Водитель | 2 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

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 | Ответственный по питанию Бакланова Л.И. |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Ответственный по питанию Бакланова Л.И. |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно | Ответственный по питанию Бакланова Л.И. |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Ответственный по питанию Бакланова Л.И. |
| Журнал бракеража готовой продукции | Ежедневно | Бракеражная комиссия |
| Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств | Ежедневно | Ответственный по питанию Бакланова Л.И. |

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 Бакланова Л.И. |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку | Завхоз Бакланова Л.И. |
| Другие аварийные ситуации | Сообщить в соответствующую службу | Директор Лирник Т.Н. |

Программу разработали:

Зам. дир по УР

Иванова Н.В.

Завхоз

Бакланова Л.И.

Ответственный по питанию

Валько И.В.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение:
Дубенцовская средняя общеобразовательная школа

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ: Дубенцовская СОШ

График
проведения производственного контроля в помещениях МБОУ:
Дубенцовская СОШ на 2022-2025 гг

| Показатели исследования | периодичность | Объект исследования | Объект исследования | Объект исследования | Объект исследования |
|--|--|----------------------|---------------------|---------------------|------------------------|
| | | 2022 год | 2023 год | 2024 год | 2025 год |
| Микроклимат | 2 раза в год (в теплый и холодный период года) | Кабинеты | Кабинеты | Кабинеты | Кабинеты |
| | | №2, №6 | №1, №7 | №3, №8 | №4, №5 |
| Освещенность | 1 раз в год | № 11 Актовый зал, | № 12 спортзал, | № 9 | № 10, обеденный зал |
| Вода (бактериологические исследования) | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год |