



Утверждаю
директор МБОУ СОШ №32
с.Михайловского МО Северский район
имени Бершанской Е.Д.
Л.А.Комкова

ПРОГРАММА

Производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБОУ СОШ №32 с.Михайловского МО Северский район имени Бершанской Е.Д. по адресу: с.Михайловское, ул. Кооперативная, 3а.

Основание: СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».

2022г.

1. ПЕРЕЧЕНЬ

Нормативно – правовых актов, распорядительных и методических материалов, которыми следует руководствоваться при проведении производственного контроля :

- Федеральный закон РФ « О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения » от 30. 03.99г. № 52 ФЗ ст. 32;
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»;
- СП 1.1.1.1058 -01 « Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно -противоэпидемиологических , профилактических мероприятий »;
- СанПиН 2.2.4. 549-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений »;
- ГОСТ 12.1 005-88 « Общие санитарно – гигиенические требования к воздуху рабочей зоны »;
- СанПиН 2.3. 05-95 «Естественное и искусственное освещение » ;
- СН 2.2.4/222 1.8 562 -96 « Шум на рабочих местах, в помещениях жилых и общественных зданий и на территории жилой застройки » ;
- СанПиН 3.5.2 .1376-03 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям и проведению дезинфекционных мероприятий » ;
- Приказ № 302 н от 12.04. «Об утверждении перечней вредных и опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников»;
- СанПиН 2.1.4. .1074-01-« Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды центральных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 2.2.0. 555-96 « Гигиенические требования к условиям труда женщин » ;
- СП 3.5.3 .1192-02 «Санитарно – эпидемиологические требования к проведению дератизации»
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному , искусственному и совмещенному освещению жилых помещений »;
- Федеральный закон от 23.11.2009г. № 261-ФЗ «Об энергосбережении и о повышении энергетической эффективности и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации»,
- Санитарные правила при работе с ртутью, ее соединениями и приборами с ртутным заполнением от 04.04.1988г. № 4607-88;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 на масложировую продукцию;
- ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей ;
- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013) ;
- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013).

Ответственность за своевременность организации, полноту, достоверность проведения контроля в МБОУ СОШ №11 ст. Григорьевской МО Северский район несет директор

Производственный контроль над наблюдением санитарно –эпидемиологических правил и выполнение санитарно –эпидемиологических мероприятий включает следующее:

1. Приобретение официально изданных санитарных правил ,указанных выше.

2. Осуществление лабораторных санитарно – гигиенических мероприятий , проведение замеров по контролю над условиями труда работающих (согласно прилагаемой схеме по номенклатуре и числу исследований).
3. Проведение медицинских осмотров работников учреждения .
4. Контроль за наличием сертификатов, санитарно – эпидемиологических заключений других документов , подтверждающих качество и безопасность продукции, данные о мед. осмотрах.
5. Своевременное информирование Роспотребнадзора о ситуациях на объекте, создающем угрозу санитарно –эпидемиологическому благополучию населения .

Осуществление визуального контроля со стороны руководства за выполнением санитарных правил, своевременное принятие мер по выявленным санитарным нарушениям.

2.Перечень должностных лиц (работников) на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

ФИО работника	Должность	Объект (функции) контроля	Примечание
Л.А.Комкова	директор	Соблюдение санитарных правил и норм, наличие санитарно-эпидемиологических заключений (сертификатов и иных документов, подтверждающих безопасность и безвредность) на режим, методики, программы обучения, организацию и рацион питания, ТСО, мебель, отделочные материалы и др. факторы учебно-воспитательной среды.	
Боголюбов а М.И.	зам по АХР	Санитарно-техническое состояние учреждения: Состояние и содержание участка школы, в т.ч. спортивных площадок и сооружений; Состояние и содержание инженерных коммуникаций в подвале здания и на территории учреждения; Состояние и содержание учебных, вспомогательных помещений и мест общего пользования : классные комнаты, кабинеты, мастерские, спортзалы и др. ; Состояние и содержание помещений пищеблока	
Яхутль Р.А.	зам по УВР	Организация учебно-воспитательного процесса: Основного (в соответствии с учебным планом); Дополнительного (работа кружков, секций, в т.ч. др. учреждений)	
		Организация и режим работы групп продленного дня	нет групп
Тюрганова Т.Н.	зав.по ВР	Организация физического воспитания и физкультурно-оздоровительной работы	
Тюрганова Т.Н.	зав.по ВР	Организация трудовой деятельности и условия труда учащихся.	
Киселева Е.В.	Зав.производством	Организация питания учащихся	
Тюрганова Т.Н.	зам по ВР	Организация работы оздоровительных лагерей, площадок и других объединений учащихся, на базе школы, в период каникул.	
Фисай Т.А.	фельдшер	Медицинское обеспечение учащихся, организация и проведение оздоровительных, противоэпидемических (профилактических), дезинфекционных мероприятий	
Фисай Т.А.	фельд	Профилактические медицинские осмотры сотрудников	

	шер	учреждения	
		Гигиеническое обучение и аттестация административно-хозяйственного персонала и работников пищеблока	
Л.А.Комкова	директор	Условия труда работников школы	
		Организация проведения лабораторно-инструментальных исследований	

3. Перечень факторов учебно-воспитательной среды, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.

Исследуемый фактор	Место контроля (отбора)	Периодичность
Микроклимат	Учебные помещения: классы, кабинеты, спортивный зал,	2 раза в год
Освещенность	Учебные помещения (рабочие места, учебная доска)	1 раз в год
Производственный шум	Пищеблок,	1 раз в год
Питьевая вода (микробиологические показатели)	пищеблок	2 раза в год
Готовые блюда (микробиологические показатели)	Пищеблок (раздача пищи)	2 раза в год
Смывы на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (мясо, зелень, рыба)	1 раз в год
Смывы на БГКП	Чистая посуда, разделочный и кухонный инвентарь, оборудование, тара	1 раз в год
Калорийность	Суточный рацион	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 раз в год

Лица, поступающие на работу, проходят медицинское обследование в соответствии :
 - пр. МЗ РФ № 302н - в полном объеме и гигиеническое обучение, - в зависимости от должности;

При открытии оздоровительного учреждения, на базе школы, все задействованные сотрудники проходят медицинское обследование в полном объеме.

4. Перечень осуществляемых работ, услуг, видов деятельности, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию :

- образовательная деятельность : общее среднее образование, дополнительное образование (какой направленности), начальное профессиональное образование;

услуги общественного питания.

6. План (содержание) производственного контроля учебно-воспитательной среды.

Объект (фактор)	Мероприятия (содержание) по контролю	Кратность	Исполнитель
<p>Санитарное состояние и содержание учреждения</p>	<p>Санитарное состояние участка, в т.ч.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вывоз мусора, нечистот - содержание (уборка туалетов, контейнерной площадки - отсутствие карантинных растений (амброзии) - состояние и содержание спортивных и игровых сооружений, спортивных площадок; <p>Сбор, хранение, утилизация люминесцентных ламп</p> <p>Ревизия санитарно-технического состояния инженерных коммуникаций в подвале здания и на территории (смотровые колодцы)</p> <p>Санитарное состояние и содержание учебных, вспомогательных помещений, мест общего пользования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдения воздушно-теплого режима; - состояние освещенности рабочих мест - состояние и расстановка ученической мебели (ее маркировка), исправность оборудования, их содержание - рассаживание учащихся - проведение уборки (дезинфекции) помещений, наличие, маркировка и использование уборочного инвентаря, его хранение, наличие моющих и дезинфицирующих средств <p>Санитарное состояние и содержание пищеблока:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспеченность горячей и холодной проточной водой, исправность канализации; - исправность имеющегося теплового, технологического и холодильного оборудования; - режим (температура в 		<p>Боголюбова М.И. зав. по АХР</p> <p>Боголюбова М.И. зав. по АХР</p> <p>Боголюбова М.И. зав. по АХР</p> <p>Киселева Е.В. зав. производством</p>

	<p>холодильнике) хранения скоропортящихся продуктов</p> <ul style="list-style-type: none"> - достаточное количество кухонной посуды, разделочного инвентаря, столовой и чайной посуды, приборов, запас моющих и дезинфицирующих средств; - наличие маркировки и раздельное хранение производственного оборудования, разделочного инвентаря, кухонной посуды для сырой и готовой пищи; - качество мытья оборудования, кухонного инвентаря, тары, посуды (экспресс-методом); - уборка рабочего места и помещений пищеблока, наличие (маркировка) и хранение уборочного инвентаря; - соблюдение правил личной гигиены персоналом (работа в санодежде, наличие личных полотенец, мыла, дезинфицирующих растворов) и учащимися (исправность раковин для мытья рук, электрополотенец, наличие мыла). <p>Лабораторно-инструментальный контроль</p>		
Организация учебно-воспитательного процесса	<p>Соответствие нормативным требованиям :</p> <ul style="list-style-type: none"> - учебной нагрузки; - режима занятий (основных и дополнительных: факультативов, кружков, секций); - расписания занятий; - объема домашних заданий - организации работы с ПЭВМ <p>Контроль рациональной организации урока (по гигиеническим критериям)</p> <p>Проведение физкультминуток в течение урока (начальные классы, работа с ПЭВМ)</p>		<p>Яхутль Р.А. зам по УВР</p> <p>кл рук 1-4кл</p>
Организация и режим работы групп продленного дня	<p>Соответствие нормативным требованиям:</p> <p>Условий пребывания детей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие, состояние и содержание игровых площадок на участке - наличие (доступность) необходимого набора помещений, состояние оборудования и 		<p>групп нет</p>

	<p>оснащения, содержание (уборка, проветривание)</p> <p>режима работы (продолжительность прогулки, проведение подвижных и спортивных игр, продолжительность занятий по самоподготовке, др)</p> <p>организации питания разовое горячее питание, соблюдение согласованного цикличного меню</p>		
<p>Организация физического воспитания и физкультурно-оздоровительной работы</p>	<p>Наличие меддопуска к занятиям физической культурой, в т.ч. после болезни</p> <p>Соответствие по возрасту и наличие меддопуска к занятиям в спортивных секциях, кружках</p> <p>Организация и проведение занятий физкультурой больных детей</p> <p>Соответствие условий проведения занятий по физкультуре и в спортивных секциях нормативным требованиям (состояние оборудования, помещений, формы одежды и др.)</p> <p>Проверка методики проведения и содержания занятий на уроке физкультуры и в спортивных секциях, кружках (медицинский контроль)</p> <p>Наличие методического руководства специалистов по физкультуре за проведением физкультурно-оздоровительной работы школы (физкультминут-ки, гимнастика до занятий, спортчасы и др)</p>		<p>Гордеевцев а Г.В.педиатр р</p>
<p>Организация трудовой деятельности</p>	<p>Соответствие вида, объема и продолжительности трудовой деятельности возрасту учащийся</p> <p>Отсутствие медицинских противопоказаний</p> <p>Соответствие состояния и содержания мест трудовой деятельности, оборудования, инструментария, одежды учащихся и др. условий труда , - нормативным требованиям.</p> <p>Соблюдение режима труда и отдыха</p> <p>Инструктаж по ТБ и наличие медаптечки</p> <p>Согласование отдельных видов</p>		<p>Комкова Л.А. директор</p>

	работ (привлечение к сельхозработам в хозяйствах и др.) с территориальными органами санитарной службы		
Организация питания учащихся	<p>Соблюдение циклического двухнедельного меню, согласованного с санитарной службой</p> <p>Выполнение утвержденных норм питания</p> <p>Выявление причин, вызывающих отказа учащихся от горячего питания (спрос - предложение)</p> <p>Проведение искусственной витаминизации пищи</p> <p>Использование йодированной соли и др. продуктов, обогащенных микронутриентами</p> <p>Контроль за условиями поставки продуктов (выполнение заявки, сансостояние транспорта, наличие санитарного паспорта на транспорт, медосмотра у водителя)</p> <p>Контроль (бракераж) поступающих продуктов, наличие документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов (накладные, качественные удостоверения, сертификаты и др)</p> <p>Соответствие условий, сроков хранения (реализации) продуктов, в т.ч. скоропортящихся, санитарным правилам.</p> <p>Соблюдение рецептур (калькуляций), закладки продуктов, технологии приготовления, выхода блюд; условий хранения (реализации) готовой пищи нормативным требованиям</p> <p>Бракераж готовой пищи (допуск к раздаче)</p> <p>Соблюдение правил отбора и хранение суточных проб</p> <p>Соответствие режима и условий приема пищи нормативным требованиям (достаточное время для приема пищи, обеспеченность посадочными местами, предварительная сервировка стола и др)</p> <p>Отсутствие медицинских противопоказаний к работе на</p>	ежедневно	Киселева Е.В.

	<p>пищевом (в столовой) у персонала и учащихся (журналы "Здоровье", осмотра на гнойничковые заболевания.)</p> <p>Лабораторно-инструментальный контроль</p>		
<p>Организация работы оздоровительных лагерей в период каникул</p>	<p>Наличие санэпидзаклучения (разрешения) на работу оздоровительного учреждения</p> <p>Санитарное состояние и содержание игровых площадок и помещений ОУ: оснащение, исправность оборудование, качество уборки и т.д.</p> <p>Организация питания</p> <p>Организация физического воспитания</p> <p>Организация трудовой деятельности</p> <p>Осуществление медицинского обеспечения</p> <p>Лабораторно-инструментальный контроль</p>		<p>Тюрганова Т.Н. зав по ВР</p>
<p>Медицинское обеспечение учащихся, организация и проведение оздоровительных, противоэпидемических (профилактических) мероприятий</p>	<p>Наличие договора с ЛПУ по медицинскому обеспечению учащихся</p> <p>Наличие медицинского заключения о состоянии здоровья, готовности к обучению, прививках и др. при поступлении учащихся в школу (Форма № 026/у-2000)</p> <p>Наличие и выполнение графика медицинских осмотров учащихся (соблюдение сроков и объема обследований, в соответствии с пр. № 186/272)</p> <p>Наличие информации по результатам медицинского осмотра учащихся, состоянию здоровья детей, доведение сведений до педагогического коллектива</p> <p>Оформление листа "Здоровья" в классных журналах</p> <p>Наличие и выполнение планов мероприятий по комплексному оздоровлению детей, имеющих отклонения в состоянии здоровья</p> <p>Выполнение противоэпидемических (дезинфекционных) мероприятий при регистрации инфекционных заболеваний</p>		<p>Комкова Л.А. директор</p>
<p>Профилактичес</p>	<p>Наличие медицинских книжек на</p>		<p>Фисай</p>

<p>кие медицинские осмотры сотрудников</p>	<p>всех сотрудников и медицинского допуска к работе Согласование контингента лиц, работающих во вредных условиях Наличие и соблюдение графиков прохождения медицинских осмотров Прохождение медицинских осмотров и гигиенического обучения сотрудниками учреждения</p>		<p>Т.А..фельдшер</p>
---	--	--	----------------------

7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Наименование документов	Порядок ведения	Периодичность контроля	Исполнитель
Договора на проведение лабораторного контроля			Комкова Л.А.
Протоколы лабораторно-инструментального контроля			
Договора на осуществление услуг (вывоз стоков и мусора, утилизации люминесцентных ламп, осуществлению питания, поставки продуктов, дератизации и т.п.)			Комкова Л.А.
Договора на производственное обучение, производственную практику			Комкова Л.А.
Договор с территориальными ЛПУ по осуществлению медицинского обеспечения учащихся			Комкова Л.А.
Перспективное двухнедельное меню	по сезону	1 раз в сезон	Киселева Е.В.
Меню-раскладка, ежедневное меню	ежедневно		Киселева Е.В.
Журнал контроля качества скоропортящихся продуктов	Ежедневно		Киселева Е.В.
Журнал контроля качества готовой пищи	Ежедневно		Киселева Е.В.
Журнал витаминизации пищи	ежедневно		Киселева Е.В.
Журнал результатов ежедневных медицинских осмотров			
Накопительная ведомость	1 месяц		Киселева Е.В.
Технологические (калькуляционные) карты			Киселева Е.В.
Личные медицинские книжки сотрудников	по сезону	1 раз в квартал	Фисай Т.А.
Перечень должностей (контингент) и списки лиц, работающих во вредных условиях труда	нет		нет
Заключительный акт по результатам медицинского осмотра лиц, работающих во вредных условиях	нет		нет

Лист "Здоровья" в классных журналах			Фисай Т.А.
Комплексный план оздоровительных мероприятий			Гордеевцева Г.В.
Журнал регистрации инфекционных заболеваний	ежедневно		Фисай Т.А.
Журнал осмотра учащихся на педикулез и чесотку	ежедневно		Фисай Т.А.

Перечень

возможных ситуаций, создающих угрозу санитарно –гигиенического благополучия населения ,при возникновении которых осуществляется информирование населения , органов местного самоуправления органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы.

№ п/п	Наименование чрезвычайной ситуации	Сроки информирования	Куда направляется информация
1.	Авария водопроводных и канализационных сетей	немедленно	ТОУ ФС роspotребнадзора по Краснодарскому краю Крымском района.
2	Непредвиденные остановки работы: - нарушение температурного режима; - электроэнергии; - невозможность обеспечения питания детей.	немедленно	УО администрации муниципального образования Краснодарский край Северский район ТОУФС Роспотребнадзора по Краснодарскому краю, Северском, Абинском и Крымском районах

Мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления контроля за соблюдением санитарных правил:

-своевременное устранение неисправностей холодильного оборудования .

- контроль за своевременным прохождением профмедосмотра и гигиенического обучения сотрудников;
- контроль наличия сопроводительных документов, удостоверяющих прохождение качества и безопасность продуктов;
- своевременное прохождение дератизационных, дезинфекционных мероприятий,
- своевременный вывоз твердых отходов , содержание прилегающих территорий в чистоте.

ТЕЛЕФОНЫ:

- 1.ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Северском ,Абинском , Крымском районах:
 -Северский район , ст. Северская ,ул. Ильская , 7,т.8-266-2-16-80

Дополнение

к программе производственного контроля по проведению лабораторных и инструментальных исследований в организации питания ЛОУ при МБОУ СОШ № 32 с. Михайловского МО Северский район имени Бершанской Е.Д.

№ п/п	Вид исследований	Объект исследования	Количество не менее/ кратность не реже
1.	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные ,яичные, овощные блюда	2-3блюда исследуемого приема пищи 1 раз в сезон
2.	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	второй завтрак	3-4 блюда 1 раз в сезон
3.	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо 1 раз в сезон
4.	Микробиологические исследования смывов на наличие БГКП	Объекты производственного окружения, руки, сан.одежда персонала.	10 смывов 1 раз в сезон

программа составлена