

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Эжанская средняя общеобразовательная школа им. Н.А. Атласова»
Усть-Майский улус (район), Республики Саха (Якутия)



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Эжанская СОШ»
М.В. Афанасьева
Приказ № 52/2 от 11 января 2021г.

ПРОГРАММА

**производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Эжанская средняя общеобразовательное учреждение им. Н.А. Атласова».

ФИО руководителя, телефон: Афанасьева Мария Валентиновна, 8(41141)3-64-26.

Юридический адрес: 678630, Республика Саха (Якутия), Усть-Майский улус (район), с.Эжанцы, ул. А.Иванова, 8.

Фактический адрес: 678630, Республика Саха (Якутия), Усть-Майский улус (район), с.Эжанцы, ул. А.Иванова, 8.

Количество работников: 38 человека

Количество обучающихся: 67 человека

ОГРН 1031401308267

ИНН 1428003470

Лицензия на осуществление образовательной деятельности № 1053 от 6 августа 2015 г

1. Настоящая программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999г № 52 –ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2011 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 1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Федеральный закон от 2 января 2000г № 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 1.1.105-01. 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 паразитных 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	Афанасьева Мария Валентиновна	Директор	Пр.№200-п от 06.04.2015г
2	Скрыбыкина Наталья Афанасьевна	Завхоз	Пр.№2 от 31.08.2013г
3	Винокурова Анастасия Алексеевна	Заместитель директора по ВР	Пр.№1 от 01.09.2014г
4	Атласова Алена Ерликовна	Ответственный по питанию	Пр. 24/1 от 21.11.2020г
5	Шадрина Анна Николаевна	Секретарь школы	Пр. № 2 от 02.09.2008 г

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	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20	Журнал регистрации температуры и влажности
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режима, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам.директора по ВР Винокурова А.А.	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам.директора по ВР Винокурова А.А.		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам.директора по ВР Винокурова А.А.		Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20. СанПин 3.5.2.3472-17 СП 3.5.3.3223-14	Чек-лист проведения мероприятий по уборке.
Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством	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 поступающих продуктов и продовольственного сырья	По необходимости	Заведующий хозяйством За работу в ФГИС «меркурий»	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	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Отчет

Рацион питания	Набор продуктов, используемых	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПин	Ведомость контроля рационом
	при формировании меню и приготовлении пищи			2.3/2.4.3590-20	питания
Соответствию рациона питания обучающихся двухнедельному меню	Ежедневное меню двухнедельное меню	Один раз в месяц	Ответственный по питанию	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Протокол/акт проверки
Готовящаяся пищевая продукция	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл производства	Ответственный по питанию	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Суточная проба	Партия приготовленной пищевой продукции	Ежедневно от каждой партии	Повар Максимова Ю.В.	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кремово-кондитерской продукции, детского питания, ежегодно для остальных категорий работников один раз в два года.	Секретарь Шадрина А.Н.	СП 2.4.3648-20 СанПин 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медработники	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: помещение пищеблока и иные помещения.

Организация лабораторных исследований.

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещение пищеблока			
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	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре.	Рацион питания.	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд.	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала.	5 – 10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов.	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей.	5 – 10 смывов	1 раз в год
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследование 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: цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год
Помещение школы			
Микроклимат	Температура воздуха	По 1 точке	2 раза в год
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещенность	2 помещение (выборочно)	По 5 точек в каждом	1 раз в год в темное время суток
Шум	Помещение, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	По 1 точке	1 раз в год и внепланово – посреконструируемых систем вентиляции,

			ремонта оборудования
--	--	--	-------------------------

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	25	Работы в образовательных организациях, перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	1 раз в год	1 раз в 2 года
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряжённые работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеоматериала		
Заведующий хозяйством	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груз вручную		
		Работа связанная с мышечным напряжением		
Секретарь	1	Работы с образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	6	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	Ежегодно

г) Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанными с осуществлением производственного контроля.

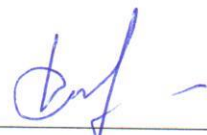
Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники).	Ежедневно	Ответственный по питанию
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
График смены кипяченой воды.	Ежедневно	Ответственный по питанию
Рабочий лист ХАССП.	По графику	Член группы ХАССП
Отчеты группы ХАССП.	По графику	Председатель группы ХАССП
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Афанасьева М.В.

Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством школы
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств.	Ежедневно	Заведующий хозяйством школы
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения.	По факту	Директор
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения.	Ежедневно	Заведующий хозяйством школы

д) перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирования 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.	Заведующим хозяйством
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления	Сообщить в соответствующую службу.	Заведующим хозяйством
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку.	Заведующим хозяйством
Другие аварийные ситуации.	Сообщить в соответствующую службу.	Заведующим хозяйством
		Ответственный по питанию
		Директор Афанасьева М.В.

Программу разработали:
Заведующим хозяйством:

 / Скрыбыкина Н.А./

Ответственный по питанию:

 / Атласова А.Е. /

Согласовано:
Секретарь школы:

 /Шадрина А.Н./