**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение**

**«Гулдынская ООШ»**

|  |  |
| --- | --- |
|   |  **УТВЕРЖДАЮ** **Директор школы** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Халимбеков Н.К. Приказ от \_29\_ \_08\_ 20\_20\_ г. № 12\_\_ |
|   |
|   |
|   |
|  |  |  |

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения**

**«Гулдынская ООШ»**

**Пояснительная записка:**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование юридического лица: | Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Гулдынская ООШ» |
| Ф. И. О. руководителя, телефон:  | Халимбеков Н.К., 8(963) 790-35-66 |
| Юридический адрес: |  ул. Школьная 2, с.Гулды, Кайтагский район, РД, 368590 |
| Фактический адрес: |  ул. Школьная 2, с,Гулды, Кайтагский район, РД, 368590 |
|  |  |
|  |  |  |  |  |

1. Настоящая Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований [статьи 32](http://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/XA00MDO2NS/) 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](http://vip.1obraz.ru/#/document/99/901793598/) «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:

– дошкольное, начальное общее, основное общее и среднее общее образование;

– дополнительное образование детей и взрослых;

1. 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».

**Мероприятия по осуществлению производственного контроля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Объектконтроля | Определяемые показатели | Периодичностьконтроля | Нормативнаядокументация | Формы учета(регистрации)результатов контроля |
|  Микроклимат | Температура воздуха Относительная влажность | 2 раза в год | СанПиН2.4.2.2821-10 | Акты проверки |
| Температура воздуха | Ежедневно | СанПиН 2.4.2.2821-10 | тетрадьзамечаний |
|  |  |  |  |
| Режимобразовательной  деятельности | Объем образовательной нагркузки обучающихся | При составлении и пересмотре расписания занятий | СанПиН2.4.2.2821-10 | Расписаниезанятий (грифсогласования) |
|
| Один раз в месяц (выборочно) | Классныйжурнал |
|  |
| Санитарно-противоэпидемический режим | Дезинфекция  | Ежедневно | СанПиН 2.4.2.2821-10 | акты проверки проведения  |
| Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря | Количество средств | Ежедневно | СанПиН 2.4.2.2821-10 | Журнал расходадезинфицирующих средств |
| Рацион питания | Наличие меню,наборпродуктов | Ежедневно | СанПиН2.4.2.2821-10 | Ведомостьконтроля запитанием |
| Контрольсуточной пробы | Температурахранения | Ежедневно | СанПиН2.4.2.2821-10 | Бракеражныйжурнал |  |
| Качество готовойпродукции | Внешний вид,цвет, запах,вкус | Ежедневно | СанПиН2.4.2.2821-10 | Бракеражныйжурнал |  |
| Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню | Раздача | Один раз в полугодие | СанПиН2.4.2.2821-10 | Акт проверки |  |
| Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10- дневному меню | Ежедневное меню,10- дневное меню | Один раз вполугодие | СанПиН2.4.2.2821-10 | Протокол/актпроверки |  |
| Гигиеническая подготовка работников | Прохождение работником гигиенической аттестации | Для работников пищеблока,питания дошкольников– ежегодноДля остальныхкатегорийработников –один раз в два года | СанПиН 2.4.2.2821-10 | Личные медицинские книжки. |
|  Состояние работников | Количествоработников синфекционнымизаболеваниями,повреждениями кожных покровов | Ежедневно | СанПиН2.4.2.2821-10 | 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 год | 2 пробы исследуемого приема пищи напищеблоке – салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда |
| Калорийность | 1 раз в год | 1 рацион, прием – за сутки |
| Содержание витамина С  | 1 раз в год | 1 блюдо в третьих блюдах |
| Смывы на БКГП | 1 раз в год | 10 смывов – объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала |
| Смывы на наличие возбудителей иерсиниозов | 1 раз в год | 5–10 смывов – оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей |
| Смывы на наличие яиц гельминтов | 1 раз в год | 10 смывов – оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) |
| Питьевая вода | 1 раз 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 2 года втемное время суток | 2 помещения – по 5 точек в каждом |
| Температура воздуха | Ежедневно (самостоятельно) | Все помещения |
| Шум | 1 раз в 2 года | 2 помещения – в том числе по введению реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования |
|  |  |  |

1. **Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность:** кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.
2. **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 | 26 | 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 |
| Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала |
| Заведующий хозяйством | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Подъем и перемещение груза вручную |
| Работа, связанная с мышечным напряжением |
| Секретарь | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Работникипищеблока | 5 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| другие работники | 21 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|  |  |  |  |  |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование форм учета и отчетности** | **Периодичностьзаполнения** | **Ответственное лицо** |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | по факту | директор  |
| Журнал аварийных ситуаций | по факту | Заведующий хозяйством. |
| Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств | Ежедневно | Заведующий хозяйством |
| Журнал бракеража скоропортящихся продуктов | Ежедневно | Ответственный по питанию  |
| Журнал бракеража готовых блюд | Ежедневно | Ответственный по питанию  |
| Ведомость контроля за питанием | Ежедневно | Ответственный по питанию  |
| Журнал регистрации температуры и влажности | Ежедневно | Заведующий хозяйством |
| Журнал «Здоровье» | Ежедневно | Ответственный по питанию  |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | по факту | Секретарь  |
| Классный журнал | 1 раз в месяц (выборочно) | ЗД по УР  |
| Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения | Ежедневно | Заведующий хозяйством. |
|  |  |  |

1. **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 | Заведующий хозяйством |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку | Заведующий хозяйством |
| Другие аварийные ситуации | Сообщить в соответствующую службу(продублировать сообщение директору школы) | Заведующий хозяйством |
| Ответственный по питанию  |
| директор  |
|  |  |  |

Программу разработали:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  Директор школы  |    |  /Халимбеков Н.К./ |   | . |
|  |  |  |  |  |