**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**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Объект  контроля | Определяемые показатели | Периодичность контроля | | Нормативная документация | Формы учета (регистрации) результатов контроля | | |
| Микроклимат | Температура  воздуха Относительная влажность | 2 раза в год | | СанПиН 2.4.2.2821-10 | Акты проверки | | |
| Температура  воздуха | Ежедневно | | СанПиН  2.4.2.2821-10 | тетрадь  замечаний | | |
|  |  | |  |  | | |
| Режим  образовательной  деятельности | Объем  образовательной нагркузки обучающихся | При  составлении и  пересмотре  расписания  занятий | | СанПиН 2.4.2.2821-10 | Расписание занятий (гриф согласования) | | |
|
| Один раз в  месяц (выборочно) | | Классный  журнал | | |
|  | | |
| 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 расхода дезинфицирующих средств | | |
| Рацион питания | Наличие меню,  набор продуктов | Ежедневно | | СанПиН 2.4.2.2821-10 | | Ведомость контроля за питанием | |
| Контроль суточной пробы | Температура хранения | Ежедневно | | СанПиН 2.4.2.2821-10 | | Бракеражный журнал | |  |
| Качество готовой продукции | Внешний вид, цвет, запах, вкус | Ежедневно | | СанПиН 2.4.2.2821-10 | | Бракеражный журнал | |  |
| Соответствие  веса отпускаемой  готовой  продукции  утвержденному  меню | Раздача | Один раз в  полугодие | | СанПиН 2.4.2.2821-10 | | Акт проверки | |  |
| Соответствие  рациона питания  обучающихся  примерному 10-  дневному меню | Ежедневное меню,  10- дневное меню | Один раз в полугодие | | СанПиН 2.4.2.2821-10 | | Протокол/акт проверки | |  |
| Гигиеническая  подготовка  работников | Прохождение  работником  гигиенической  аттестации | Для  работников пищеблока, питания  дошкольников – ежегодно  Для остальных категорий работников – один раз в два года | | СанПиН  2.4.2.2821-10 | Личные  медицинские  книжки. | | |
| Состояние  работников | Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | Ежедневно | | СанПиН 2.4.2.2821-10 | 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 на пищеблоке – 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 в  темное 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 |
| Работники  пищеблока | 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** | **Периодичность заполнения** | **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./ |  | . |
|  |  |  |  |  |