

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Октябрьская средняя общеобразовательная школа»
(МБОУ «Октябрьская СОШ»)

Утверждаю
Директор МБОУ «Октябрьская СОШ»
И.В. Попова
20 21 г.



**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Октябрьская
средняя общеобразовательная школа»**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Октябрьская средняя общеобразовательная школа» (МБОУ «Октябрьская СОШ»)	
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Попова Ирина Владимировна, (835330) 21-5 -45	
Юридический адрес:	462030, с. Октябрьское, ул. Лесная, д.2	
Фактический адрес:	462030, с. Октябрьское, ул. Лесная, д.2	
	462030, п. Междугорный, ул. Школьная, 1	
Количество работников:	93 человека	
Количество обучающихся:	656 человек	
Свидетельство о государственной регистрации	№ 2429	от 19.04.2019г.
ОГРН	1025603270043	
ИНН	5637000311	
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 2731	от 06.05.2016г.

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (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:

- 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;
- 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 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;
- 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 от 28.01.2021г. № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных ч. 4 ст. 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические осмотры»

5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Попова Ирина Владимировна	Директор	№ 174 от 11.01.2021г.
2	Попов Юрий Александрович	Зам. директора по АХЧ	№ 174 от 11.01.2021г.
3	Ишмурзина Венера Фаизовна	Повар	№ 174 от 11.01.2021г.
4	Игнатова Лариса Бориславовна	Зам. директора по УВР	№ 174 от 11.01.2021г.
5	Ганьшина Юлия Сергеевна	Специалист по охране труда	№ 174 от 11.01.2021г.

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	Зам. директора по АХЧ Попов Ю.А.	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 Гришкевич Л.В.	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Голинская Т.Г., Гришкевич Л.В.		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Голинская Т.Г.		Классный журнал

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

Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Попов Ю.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН	
	Дезинсекция				
	Дератизация				

				3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	
Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Попов Ю.А.	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Дезинфицирующие средства и рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Попов Ю.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	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		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 при формировании меню и приготовлении пищи	Ежедневно	Ответственный по питанию	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	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	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 кондитерской продукции, детского питания, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года	Специалист по охране труда Ганьшина Ю.С.	СП 2.4.3648-20. СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности и прохождения медосмотров и гигиенического обучения

7. Перечни

а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока и иные помещения.

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения 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
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год

Исследования 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
Помещения школы			
Микроклимат	Температура воздуха	по 1 точке	2 раза в год
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещенность	2 помещения (выбороч)	по 5 точек в каждом	1 раз в год в темное время суток
Шум	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	по 1 точке	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования
Уровни электромагнитных полей, УВЧ, яркость, электростатическое поле, электрическое поле НЧ, магнитное поле НЧ	Не реже 1 раза в 2 года	Компьютерные классы	
Содержание формальдегида в воздухе	Классы, кабинеты, рекреации после капитального ремонта, при замене полов или мебели	Через 1 месяц после завершения строительных работ, закупки мебели	
Содержание фенола в воздухе	Классы, кабинеты, рекреации после	Через 1 месяц после	

	капитального ремонта, при замене полов или мебели	завершения строительных работ, закупки мебели	
--	---	---	--

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, заместитель директора по УВР, зам. директора по ВР, зам. директора по ПВ, зам. директора по ИКТ, педагог-психолог, социальный педагог, учитель-дефектолог, старший вожатый, преподаватель-организатор ОБЖ, мастер п/о, педагог-библиотекарь, педагог дополнительного образования	52	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		
Заместитель директора по АХЧ	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

		Подъем и перемещение груза вручную Работа, связанная с мышечным напряжением		
Учитель технологии	4	Пыль растительного происхождения	1 раз в год	1 раз в 2 года
Секретарь учебной части	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Специалист по охране труда	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно
Уборщик служебных помещений, гардеробщик	12	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Синтетические моющие средства		
		Хлор и его соединения		
Учитель информатики	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах		
		Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ		
Учитель химии, лаборант	2	Работа с веществами и соединениями, объединенными химической структурой	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Синтетические моющие средства		
Рабочий по текущему ремонту здания	8	Работы в образовательных организациях		
		Работа, связанная с		

Сторож, дворник		мышечным напряжением, с напряжением внимания	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Пониженная температура воздуха		
Водитель школьного автобуса	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания		

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	Повар
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Повар
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Повар
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Повар
График смены кипяченой воды	Ежедневно	Повар
Рабочий лист ХААСП	По графику	
Отчеты группы ХАССП	По графику	
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХЧ Попов Ю.А.
Журнал учета прихода и расхода	Ежедневно	Зам. директора

дезинфицирующих средств		по АХЧ Попов Ю.А.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Попов Ю.А.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Голинская Т.Г.
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Попов Ю.А.

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	Зам. директора по АХЧ Попов Ю.А.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХЧ Попов Ю.А.

Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ Попов Ю.А. Директор Попова И.В.
---------------------------	-----------------------------------	---

**Программа производственного контроля
за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием
детей в период каникул**

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы
2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на начальника лагеря.
3. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№ п/п	Должность
1.	Начальник лагеря
2.	Заместитель начальника лагеря
3.	Воспитатель
4.	Повар
5.	Уборщик служебных помещений

4. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	перед открытием смены	Начальник лагеря
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
3.	Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию.	1 раз в неделю	Начальник лагеря

4.	Контроль за соответствием мебели росту и возрасту детей. правильностью ее расстановки.	перед открытием смены	Директор, начальник лагеря
5.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
6.	Контроль за приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря.	перед открытием смены	Директор, начальник лагеря
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
8.	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
9.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
10.	Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора	ежедневно	Директор, начальник лагеря
11.	Контроль за длительностью игр за компьютером.	ежедневно	Начальник лагеря
12.	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности	перед началом работ	Начальник лагеря
13.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Начальник лагеря
14.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Начальник лагеря
15.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	Начальник лагеря
16.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
17.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря	ежедневно	Начальник лагеря
18.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.		Начальник лагеря
19.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	Начальник лагеря, старший повар
20.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно перед раздачей пищи.	Начальник лагеря, старший повар
21.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Начальник лагеря
22.	Контроль за организацией питьевого режима, обеспеченностью отдыхающих в лагере детей бутилированной питьевой водой.	ежедневно	Начальник лагеря
23.	Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных	ежедневно	Начальник лагеря

	процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях.		
24.	Контроль за проведением экскурсий, туристских походов (ознакомление с маршрутом, осмотр детей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитарной сумки), проведение бесед о режиме в походе.	перед походом, экскурсией.	Начальник лагеря
25.	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших.	ежедневно	Начальник лагеря
26.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	ежедневно	Начальник лагеря
27.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	Начальник лагеря

Программу разработали: