

УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ
Горностаевская СОШ
Д.В.Аметов
приказ от 09.01.2024 г. №04



ПРОГРАММА

**производственного контроля за
соблюдением
санитарных правил и выполнения
санитарно-
противоэпидемических
мероприятий
МБОУ "Горностаевская средняя
общеобразовательная школа"
Ленинского района
Республики Крым
на 2024 год**

с. Горностаевка

1.Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Горностаевская средняя общеобразовательная школа" Ленинского района Республики Крым

- ул.Ленина, дом 3, с.Горностаевка, Ленинский район, Республика Крым.
- структурное подразделение "Детский сад "Колосок": ул. Ленина, дом 11, с. Горностаевка, Ленинский район, Республика Крым;
- Виды деятельности: ведение образовательной деятельности.
- Количество работающих – 60 чел.
- График проведения генеральных уборок: каждая рабочая пятница.

2.Цель программы:

Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для всех участников образовательного процесса вредного влияния факторов производственной сферы путем должного выполнения требований нормативно – правовых актов санитарного законодательства, осуществления санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

3.Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный Закон от 26 12 2008 № 294 –ФЗ “ О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного (надзора) и муниципального контроля “;
- ФЗ от 30 03 1999 № 52-ФЗ “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения ”
- ФЗ от 17 09 1998 № 77 –ФЗ “О предупреждении распространении туберкулёза в Российской Федерации ” ;
- ФЗ РФ от 30 03 1995 № 38 –ФЗ “ О предупреждении распространения в Российской Федерации заболевания, вызванного вирусом иммунодефицита человека (ВИЧ – инфекции)”;
- ФЗ от 17 09 1998 № 157 – ФЗ “ Об иммунопрофилактике инфекционных болезней “;
- Сан Пин 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы »;
- Сан Пин 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях »;
- Сан Пин 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, контроля качества »;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья ». Изменения и дополнения к СП 2.3.6.1079-01;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий ». Изменения и дополнения СП 1.1.2193-07;
- СП 3.1/3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний »;
- СП 2.4.4.969-00 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей в период каникул»;
- СП 3.5.3.1129-02 «Дератизация. Санитарно-эпидемиологические требования к дератизации»;
- СП 3.1.2. 1319-03, СП 3.1.2. 1382-03 «Профилактика гриппа »;

- Сан Пин 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации проведения дезинфекционных мероприятий против синантропов членистоногих».
- Сан Пин 2.1.7. 728-99 «Правила сбора, хранения, удаления отходов лечебно-проф учреждений»;
- Сан Пин 3.2.1333 -03 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- СП 3.2. 1317 -03 «Профилактика энтеробиоза»;
- СП 3.3.2367 – 08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»;
- СП 3.3. 2342 – 08 «Обеспечение безопасности иммунизации»;
- СП 3.3.2. 1248-03 «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунобиологических препаратов»;
- СП 3.1.2. 1108-02 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1. 1381 – 03 «Профилактика столбняка»;
- СП 3.1.1. 2341- 08 «Профилактика вирусного гепатита В»;
- СП 3.1. 958-00 «Профилактика вирусных гепатитов общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;
- СП 3.1.1. 2343 «Профилактика полиомиелита в пост сертификационный период»;
- СП 3.1.1. 1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СП 3.1.2. 2156 -06 «Профилактика менингококковой инфекции»;
- СП 3.1.2. 1320-03 «Профилактика коклюшной инфекции»;
- СП 3.1.2. 1203 -03 «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции»;
- СП 3.1.2. 1176 -02 «Профилактика кори, краснухи, и эпидемического паротита»;
- СП 3.1. 096 -96 ВП 13.3.1103-96 «Бешенство»;
- ОСТ 42-21-2-85 «Стерилизация и дезинфекция изделий медицинского назначения. методы, средства и режимы»;
- Сан Пин 3.5.2528-09 «Организация дезинфекционных и стерилизационных мероприятий в мед организациях» дополнения к Сан Пин 2.1.31375-03;
- Сан Пин 2.4.5. 2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- МУ от 28.02095 11-16/03-06 «Методические указания по применению бактерицидных ламп для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях»;
- Р 3.5.19.04 -04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях»;
- Сан Пин 2.4.6.664-97 «Гигиенические критерии допустимых условий и видов работ для проф. Обучения и труда подростков».

4.Сведения об ответственном за осуществление производственного контроля:

Абхаирова Замира Музекеровна, заместитель директора по АХР, 64 -7-85 рабочий, назначена с 01 февраля 2020 года, приказ №35-к от 28.02.2020 г.

5. Основные задачи:

- Обеспечение обучающихся/воспитанников оптимальным питанием, адекватным возрастным и физиологическим потребностям детей и подростков в пищевых веществах и энергии;
- Обеспечение высокого качества и безопасности питания детей;
- Социальная защита обучающихся/воспитанников.

Объекты производственного контроля: здоровье детей, пищевые продукты и продовольственное сырье, готовая кулинарная продукция, пищеблок, режим питания, организация питьевого режима, условия транспортировки, контроль суточной пробы, соблюдение санитарных правил технологического процесса, хранение продуктов, условия труда, персонал, кухонный инвентарь, контроль за отходами.

Предмет производственного контроля: соблюдение санитарных правил и их выполнение.

Формы производственного контроля: визуальный; лабораторно – инструментальный; документальный; аттестация.

Условия для проведения производственного контроля: наличие санитарных правил, отчетность (акт проверки, справка, запись в журнале).

6. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке

№ п\п	Должность	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического осмотра	Кратность профессиональной гигиенической подготовки
1.	Учителя – предметники, зам.директора по УВР, педагог – психолог, педагог – организатор, руководитель структурного подразделения, воспитатели	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
2	Директор	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно – напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.		
3	Повар, помощник повара медицинская сестра	Работы в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Хлор и его соединения		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		

		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работы при повышенных температурах		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
4	Заместитель директора по АХР	Работы в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
5	Учителя химии, физики	Работа с веществами, соединениями, объединёнными химической структурой	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Синтетические моющие вещества		
6	Уборщик служебных помещений	Работы в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Синтетические моющие вещества		
		Хлор и его соединения		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
		Подъем и перемещение груза вручную		
7	Сторож, машинист (кочегар) котельной	Работы в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания		
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Пониженная температура воздуха		

7.Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность

№ п \ п	Наименование мероприятий	периодичность	Ответственный исполнитель
1.	Соблюдение условий сбора и вывоза мусора	по мере накопления, но не менее 3-х раз в год	Заместитель директора по АХР

2.	Заключение и продление договора на вывоз мусора	1 раз в год	Директор
3.	Наличие аптечки для оказания первой помощи и ее пополнение	постоянно	Заместитель директора по АХР
4.	Обеспечение достаточным количеством моющих и дезинфицирующих средств, уборочным инвентарем и других предметов материально-технического оснащения	постоянно	Заместитель директора по АХР
5.	Осуществление контроля за качеством готовой продукции в столовой	ежедневно	Директор
6.	Постоянный контроль за санитарным состоянием территории	постоянно	Заместитель директора по АХР
7.	Контроль за прохождением медосмотра сотрудниками	По мере поступления на работу	Медсестра
8.	Заключение, продление договора с организацией, имеющей лицензию на проведение дезинсекции и дератизации.	ежегодно	Директор
9.	Проведение косметического ремонта всех помещений	ежегодно	Директор, Заместитель директора по АХР, руководитель структурного подразделения, зав. кабинетами
10.	Контроль санитарного состояния всех помещений: -влажная уборка -генеральная уборка всех помещений	ежедневно	Руководитель структурного подразделения, Заместитель директора по АХР, медицинская сестра
11.	Контроль за режимом проветривания помещений	ежедневно	Медицинская сестра, зав.кабинетами, воспитатели.
12.	Контроль за воздушно-тепловым режимом всех помещений	ежедневно	Руководитель структурного подразделения, Заместитель директора по АХР
13.	Контроль за соблюдением соответствия мебели ростовозрастным показателям	ежегодно	Руководитель структурного подразделения, Заместитель директора по АХР, зав. кабинетами
14.	Контроль за нагрузкой учащихся: согласование расписания занятий предварительно, перед каждым учебным годом с Управлением образования Администрации Ленинского района	ежегодно	заместитель директора по УВР

15.	Контроль за питанием учащихся: согласование меню предварительно, перед каждым учебным годом и лагерем дневного пребывания с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по Республике Крым и г.Севастополю в г.Керчи и Ленинском районе	Ежегодно	Директор
16.	Стирка спец. одежды	постоянно	Руководитель структурного подразделения, Работники школы
17.	Наличие санитарного паспорта на транспорт, поставляющий продукты питания	2 раза в год	Руководитель структурного подразделения. Заместитель директора по АХР, повар, мед.сестра
18.	Наличие медицинских книжек сотрудников с пройденным мед. осмотром	постоянно	Медицинская сестра
19.	Прием сотрудников на работу при наличии медицинского осмотра	постоянно	Директор, мед.сестра
20.	Организация своевременного прохождения санитарно-гигиенического обучения сотрудниками	1 раз в 2 года и ежегодно(по категориям работников)	Директор
21.	Организация своевременного прохождения санитарно-медицинских осмотров сотрудниками	постоянно	Директор, мед.сестра
22.	Заключение договора на проведение лабораторного производственного контроля	ежегодно	Директор
23.	Наличие протоколов лабораторных исследований по проведению лабораторного производственного контроля	постоянно	Директор, Заместитель директора по АХР
24.	Наличие документов, подтверждающих качество, безопасность и происхождение поступающей продукции	постоянно	Руководитель структурного подразделения, Повар, медицинская сестра
25.	Наличие 3-х месячного запаса разрешенных сертифицированных дезинфицирующих средств с наличием на них сертификата	постоянно	Руководитель структурного подразделения, Заместитель директора по АХР
26.	Осуществление визуального контроля за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений	постоянно	Директор, Руководитель структурного подразделения, Заместитель директора по АХР, мед.сестра
26.1.	Контроль за температурой воздуха внутри холодильного оборудования.	постоянно	Руководитель структурного подразделения Медсестра

26..2.	Проверка качества поступающей продукции – документальная и органолептическая, а также сроков и условий ее транспортирования, хранения и реализации.	постоянно	Бракеражная комиссия, повар
26..3.	Контроль за качеством и своевременностью уборки помещений столовой, соблюдением режима дезинфекции, использованием средств индивидуальной защиты, соблюдением правил личной гигиены	постоянно	Мед.сестра, Заместитель директора по АХР
26.4.	Контроль за строгим соблюдением товарного соседства при транспортировке, хранении, реализации продукции	постоянно	Руководитель структурного подразделения Заместитель директора по АХР , повар, медицинская сестра
26.5.	Контроль за соблюдением поточности технологического процесса	постоянно	Мед. сестра, повар
26.6.	Контроль за санитарным состоянием территории, прилегающей к пищеблоку	постоянно	Руководитель структурного подразделения Заместитель директора по АХР
26.7.	Контроль за соблюдением правил мытья посуды и обработки яиц	постоянно	Мед. сестра, повар
26.8..	Контроль за состоянием разделочного инвентаря и кухонной посуды	постоянно	Мед. сестра,.повар
26..9.	Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции .	постоянно	Бракеражная комиссия, директор, Заместитель директора по АХР
26.10.	Контроль за техническим состоянием технологического и холодильного оборудования	постоянно	Руководитель структурного подразделения Заместитель директора по АХР
26.11.	Контроль за температурой воды в моечных ваннах	постоянно	Повар
27	Своевременное информирование филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по Республике Крым и г.Севастополю в г.Керчи и Ленинском районе об аварийных ситуациях по телефону(выход из строя холодильного оборудования, авария на системах водоснабжения, канализационной системы с изливом сточных вод , сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблении готовых блюд, а также среди работающего персонала)	По мере возникновения	Директор, Руководитель структурного подразделения Заместитель директора по АХР
28.	Своевременное информирование филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по Республике Крым и г.Севастополю в г.Керчи и Ленинском районе о проведении внутренних ремонтных работ в помещениях	По мере проведения работ	Директор.

8.Лабораторные исследования

№ п/п	Исследуемые технологически е процессы, материалы и условия производства	Объект контроля	Наименование показателей (определяемые)	Контрольная критическая точка	Периодичность	Документ, регламентирующий проведение исследований, испытаний
1	2	3	4	5	6	7
1.	Готовые кулинарные изделия	готовые блюда согласно меню	микробиологиче ские показатели в соответствии с продуктом	пищеблок школы, структурного подразделени я	2 пробы 3 раза в год (I, II, III квартал)	СанПин 2.4.5.2409-08
		рацион питания (обед)	энергетическая ценность (калорийность)	обеденный зал школы, структурное подразделени е	1 проба 1 раз в год (II квартал)	СанПин 2.4.5.2409-08
		третьи блюда согласно меню	содержание витамина С	обеденный зал школы, структурное подразделени е	1 проба 2 раза в год (II, IV квартал)	СанПин 2.4.5.2409-08
2.	Питьевая вода	вода питьевая холодная из разводяще й сети	микробиологиче ские показатели (ОМЧ, ОКБ, ТКБ)	пищеблок школы, структурного подразделени я	2 пробы 2 раза в год (II, IV квартал)	СанПин 2.1.4.1074-01, СанПин 2.4.5.2409-08
			санитарно – химические показатели (запах, цветность, мутность)	пищеблок школы, структурного подразделени я	2 пробы 1 раз в год (II квартал)	СанПин 2.1.4.1074-01, СанПин 2.4.5.2409-08
3.	Санитарно – гигиеническое состояние производства	смывы с объектов внешней среды	наличие БГКП	пищеблок школы, структурного подразделени я оборудование , руки персонала, санитарная одежда	10 смывов 1 раз в год (IV квартал)	СанПин 2.4.5.2409-08
			наличие яиц гельминтов		10 смывов 1 раз в год (IV квартал)	
			наличие возбудителей иерсиниозов	овощехранил ище, оборудование , инвентарь для обработки овощей в школе, структурном подразделени	10 смывов 1 раз в год (I квартал)	

				и		
4.	Физические факторы	микроклимат	температура, влажность, скорость движения воздуха	пищеблок школы, структурного подразделения	4 рабочих места, 2 раза в год (холодный, теплый период) (I, III квартал)	СанПин2.4.5.2409-08, СанПин 2.2.1/2.1.1.1078-03
		освещенность	уровень искусственной освещенности, коэффициент пульсации (по необходимости)	пищеблок школы, структурного подразделения	4 рабочих места, 1 раз в год (холодный, теплый период) (I квартал)	

9. Организация инструментальных исследований и контроля.

Лабораторно – инструментальные исследования производятся аккредитованной лабораторией в соответствии и согласно договору.

Точки контроля уточняются и согласовываются с ТО ТУ Роспотребнадзора

<i>Объект исследования и контроля</i>	<i>Контролируемый показатель</i>	<i>Периодичность проведения исследования</i>	<i>Количество замеров</i>	<i>Место замера</i>
Учебные помещения	Искусственная и естественная освещенность	1 раз в год	8	Кабинет информатики
Воздух закрытых помещений (пыль)	Санитарно – химические показатели	1 раз в год	2	Библиотека
Электромагнитные поля по ПЭВМ	Величина электромагнитных излучений	1 раз после смены ПЭВМ	26	Кабинет информатики

10. Мероприятия по обеспечению санитарно – эпидемиологического благополучия

Наименование работ	Срок выполнения	Ответственные
Косметический ремонт классов	Июль, август	Руководитель структурного подразделения, Заместитель директора по АХР, зав.кабинетами

11. Перечень возможных аварийных ситуаций

Возможные аварийные ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
------------------------------	--------------------------------------	---

Отключение отопления	1. Управление образования Администрации Ленинского района 2. ТО Управления Роспотребнадзора	Временная остановка работы
Отсутствие электроэнергии	1. Управление образования Администрации Ленинского района 2. ТО Управления Роспотребнадзора	Организация ремонтных работ
Отсутствие водоснабжения	1. Управление образования Администрации Ленинского района 2. ТО Управления Роспотребнадзора	Доставка воды в нужном количестве Остановка работы пищеблока
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Администрацию Управления образования. 2. ТО Управления Роспотребнадзора	Ограничение ассортимента блюд Организация ремонта оборудования

12.Порядок отчета о выполнении Программы производственного контроля.

Отчет о выполнении Программы производственного контроля в филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по Республике Крым и г.Севастополю в г.Керчи и Ленинском районе предоставлять ежегодно.