

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа с. Шанчы»



Утверждено
Приказом директора №
от 01.09.2023 г.
С. С. Савваева

Программа
производственного контроля за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Основная общеобразовательная школа с.Шанчы Чаа-Хольского
кожууна Республики тыва»

2023-2024 учебный год

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с Шанчы Чаа-Хольского кожууна Республики Тыва »
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Канзываа Орланмаа Очур-ооловна 8-923-540-73-04
Юридический адрес:	Республика Тыва, Чаа-Хольский кожуун с Шанчы, ул. Даваа-Самбуу Сат д 15
Фактический адрес:	Республика Тыва, Чаа-Хольский кожуун с Шанчы, ул. Даваа-Самбуу Сат д 15
Количество работников:	14
Количество обучающихся:	16
Свидетельство о государственной аккредитации	ОП 021324 от 03 июня 2011
ОГРН	1031700703803
ИНН	1715001766
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	Серия 17ЛО1 0000440 от 02 августа 2013

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем выполнения санитарных правил, санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий (далее Программа) 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».

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 или изменения в законодательстве.

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- 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

1. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах.
4. СП2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
5. 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.
6. СПЗ.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;
7. СПЗ.5.1378-03.3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила.
8. СПЗ.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий.
9. Р2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда.
10. 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.
11. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
12. СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".
13. СП 2.2.3670-20 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда.
14. СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы.
15. СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003.
16. СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы.
17. МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98.2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания.
18. СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды.

Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы.

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

№ п/п	Занимаемая должность	Объект контроля
1	Заместитель директора по АХР	Здание школы, обеденный зал, учебные кабинеты, спортивный зал, актовый зал, библиотека, мастерские, туалеты, общественные помещения, рабочие места, инженерные сети, территория школы, оборудование.
2	Медицинский работник	Помещение столовой (обеденный зал), кухня, медицинский кабинет, прохождение медицинских осмотров учащихся, наличие профпрививок у работников.
3	Секретарь	Прохождение медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки работников.
4	Заместитель директора по УВР	Режим занятий учащихся.
5	Оператор питания, заведующий производством	Помещение кухни, готовая продукция.
6	Ответственный за питание	Г отовая кулинарная продукция.

3. 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 в помещениях	Ежедневно	Заместитель директора по АХР	СП 2.4.3648-20 (п.2.7)	Журнал выполнения мероприятий программы производственного контроля
	Проветривание помещений	Ежедневно	Заместитель директора по АХР	СП 2.4.3648-20 (п.2.7)	Журнал выполнения мероприятий программы производственного контроля
Естественное и искусственное освещение	Целостность остекления окон	Еженедельно	Заместитель директора по АХР	СП 2.4.3648-20 (п.2.8.3)	Журнал выполнения мероприятий программы производственного контроля
	Исправность источников искусственного освещения	Еженедельно	Заместитель директора по АХР	СП 2.4.3648-20 (п.2.8.9)	Журнал выполнения мероприятий программы производственного контроля
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	СП 2.4.3648-20 (пп.2.10.3, 3.4.15, 3.4.16)	Расписание занятий
		При составлении графика контрольных работ	Зам. директора по УВР		График контрольных работ
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический режим	Уборка и дезинфекция всех помещений	Ежедневно	Зам. директора по АХР	СП 2.4.3648-20 (пп.2.11.2, 2.11.4)	Журнал выполнения мероприятий программы производственного контроля

					о контроля
	Дезинсекция	Ежемесячно		СанПиН 3.5.2.3472-17 (п.3.5)	Акт выполненных работ
	Дератизация	Ежемесячно		СП 3.5.3.3223-14	Акт выполненных работ
	Наличие сеток на оконных проемах	Еженедельно в теплое время года		СП 2.4.3648-20	Журнал выполнения мероприятий программы производственного контроля

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	При получении	Оператор питания. зав. производством	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, зав. производством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
Органолептическая оценка качества продуктов	Вся пищевая продукция	При получении	Ответственный по питанию (бракеражная комиссия)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
Товарное соседство при хранении скоропортящихся	Вся пищевая продукция	Ежедневно	Оператор питания. зав. производством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал контроля качества сырья

особопортящихся продуктов					
Температурный режим хранения скоропортящихся продуктов	Вся пищевая продукция	Ежедневно	Оператор питания. зав. производством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал регистрации температурного режима
Условия хранения не скоропортящихся продуктов	Сухие продукты, хлеб, овощи, фрукты	Ежедневно	Оператор питания. зав. производством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
Соблюдение сроков годности продуктов	Вся пищевая продукция	Ежедневно	Оператор питания. зав. производством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
Соблюдение персоналом правил личной гигиены	Все сотрудники пищеблока	Ежедневно	Оператор питания. зав. производством, медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал регистрации ежедневного осмотра.
Контроль за температурой готовых горячих блюд и напитков	Готовые блюда и напитки	Ежедневно	Бракеражная комиссия	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников школы					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясомолочной и кремово-кондитерской продукции, детского питания, - ежегодно. Для остальных категорий работников - один раз в два года	Секретарь	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки.

4. Перечни

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

помещения школы.

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения школы			
Микроклимат	Температура воздуха	по 1 точке в следующих помещениях: кабинеты общих дисциплин, кабинет начальной школы, кабинет технологии, кабинет обслуживающего труда, информатики, спортивный зал, библиотека.	1 раз в год
	Относительная влажность		
Освещенность	Кабинет общий дисциплин, кабинет начальной школы, кабинет технологии, кабинет обслуживающего труда, информатики, спортивный зал, библиотека	по 2 точки в каждом	1 раз в год в темное время суток
Шум	Кабинет технологии, кабинет обслуживающего труда.	по 1 точке	1 раз в год
Параметры неионизирующих излучений	Кабинет информатики	На каждом рабочем месте	При организации новых рабочих мест.
Содержание фенола в воздухе	Учебные помещения	В каждом помещении	При замене полов или мебели. Через месяц после завершения строительных или ремонтных работ, закупке мебели.
Содержание формальдегида в воздухе	Учебные помещения	В каждом помещении	При замене полов или мебели. Через месяц после завершения строительных или ремонтных работ, закупке мебели.
Инструментальное измерение объема вытяжки воздуха	Помещение кухни	В каждой вытяжке	При вводе в эксплуатацию; через 2 года после ввода в эксплуатацию, далее 1 раз в 10 лет.

б) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Профессия	Наименование работ	Кратность медосмотра	Кратность профессионально гигиенической подготовки
Директор	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заместитель директора по УВР	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заместитель директора по ВР	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заместитель директора по АХР	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Учитель	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Педагог-организатор	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Педагог доп. образования	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Педагог-библиотекарь	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Преподаватель - организатор ОБЖ	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Социальный педагог	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Педагог-психолог	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Логопед	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Инженер по ОТ и ТБ	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Секретарь	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Документовед	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года

Уборщик служебных помещений	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Рабочий по обслуживанию здания	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Лаборант	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Электроник	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Сторож	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Вахтер	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Г ардеробщик	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года

в) 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 бракеража готовой кулинарной продукции	Ежедневно	Медработник школы
Журнал витаминизации третьих и сладких блюд	Ежедневно	Медработник школы
Журнал здоровья	Ежедневно	Медработник школы
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный за питание
Журнал регистрации ежедневного осмотра работников пищеблока	Ежедневно	Зав. производством, медработник школы
Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Ежедневно	Зав. производством
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно	Зав. производством
Журнал регистрации аварийных ситуаций	По необходимости	Заместитель директора по АХР
Журнал регистрации выполнения мероприятий по Программе производственного контроля (Приложение 1)	Ежедневно	Заместитель директора по АХР

г) 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
Неисправности в системе водоснабжения, канализации, теплоснабжения, электроснабжения	Сообщить в соответствующую службу	Заместитель директора по АХР
Возникновение массовых инфекционных и соматических заболеваний среди учащихся и персонала	Сообщить в Управление Роспотребнадзора	Директор
ЧС природного и техногенного характера	Сообщить в соответствующую службу	Директор, заместитель директора по АХР

При возникновении аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию информировать:

- Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по РТ

Программу разработал:

Завхоз

Комбуй З.И. *Комбуй*

Приложение 1 к
Программе

Журнал регистрации выполнения мероприятий по Программе производственного контроля

№ п/п	Объект контроля	Контролируемые показатели	Дата проверки	ФИО проверяющего	Результаты проверки	Подпись