**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**Рыновская основная общеобразовательная школа**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | УТВЕРЖДАЮ | |
|  | Директор МБОУ Рыновская ООШ | |
|  |  | Н.И. Стригунова |
|  | 1 сентября 2022г | |
|  |  |  |

**Программа**

**производственного контроля** **за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических** **(профилактических) мероприятий**

**МБОУ Рыновская ООШ**

**Пояснительная записка**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование юридического лица: | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Рыновская основная общеобразовательная школа | | | |
| Ф. И. О. руководителя, телефон: | Стригунова Наталья Ивановна | | | |
| Юридический адрес: | 346067, Ростовская область, Тарасовский район, посёлок Изумрудный, улица Южная,11 | | | |
| Фактический адрес: | 346067, Ростовская область, Тарасовский район, посёлок Изумрудный, улица Южная,11 | | | |
| Количество работников: | 7 человека | | | |
| Количество воспитанников: | 10 человек | | | |
| Свидетельство о государственной регистрации | № | 267 | от | 23.05.1994г |
| ОГРН | 1026101604550 | | | |
| ИНН | 6133002223 | | | |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности | № | 4067 | от | 16.10.2014г |

1. Настоящая Программа  за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований [статьи 32](https://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](https://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:

- осуществление деятельности отдыха детей и их оздоровление.

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 распределительныхсистемах;

– 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».

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Фамилия Имя Отчество** | **Занимаемая должность** | **Приказ о назначении** |
| 1 | Стригунова Наталья Ивановна | Директор | Приказ №60 от 30.08.2022г |
| 2 | Кучмиёва Лилия Михайловна | завхоз | Приказ №60 от 30.08.2022г |
| 3 | Серегина Анастасия Игоревна | Заведующая ФАП п. Изумрудный (по согласованию) | Приказ №60 от 30.08.2022г |

**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  Скорость движения воздуха  Относительная влажность | 2 раза в год | | Аккредитова  нная  организация | | СанПиН  2.4.2.2821-  10 | Акты проверки | |
| Температура воздуха  График проветривания | Ежедневно | | завхоз | | СанПиН  2.4.2.2821-10 | Журнал регистрации температуры и влажности | |
| **Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания** | | | | | | | | |
| Режим образовательной деятельности | Объем образовател  ьной нагрузки обучающихся | При составлении и  пересмотре расписания занятий | | Зам. директора по УВР | | СанПиН  2.4.2.2821-  10 | Расписание  занятий (гриф  согласования) | |
| Один раз в неделю (выборочно) | | Зам. директора по УВР | | Классный журнал | |
| Один раз в неделю (выборочно) | | Зам. директора по УВР | | Классный журнал | |
| **Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических**  **(профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования** | | | | | | | | |
| Санитарно- противоэпидемический режим | Дезинфекция Дезинсекция Дератизация | Ежедневно | | завхоз | | СанПиН  2.4.2.2821-  10 | | Чек-лист проведения мероприятий по уборке. |
| Наличие дезинфицирующи х и моющих средств для обработки инвентаря | Количество средств | Ежедневно | | завхоз | | СанПиН  2.4.2.2821-  10 | | Журнал расхода дезинфициру ющих средств |
| **Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции** | | | | | | | | |
| Рацион питания | Наличие меню  Набор продуктов, используемых при формировании рациона питания | Ежедневно | завхоз | | СанПиН  2.4.2.2821-  10 | | | Ведомость контроля за питанием |
| Контроль суточной пробы | Температура хранения | Ежедневно | завхоз. | | СанПиН  2.4.2.2821- 10 | | | Бракеражный журнал |  | |
| Качество готовой продукции | Внешний вид, цвет, запах, вкус | Ежедневно | завхоз. | | СанПиН  2.4.2.2821-10 | | | Бракеражный  журнал |  | |
| Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню | Раздача | Один раз в  месяц | завхоз. | | СанПиН  2.4.2.2821-10 | | | Акт проверки |  | |
| Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10- дневному меню | Ежедневное меню, 10- дневное меню | Один раз в месяц | завхоз. | | СанПиН  2.4.2.2821-10 | | | Протокол/ак  т проверки |  | |
| **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 кремово- кондитерской продукции, детского питания, – ежегодно  Для остальных категорий работников – один раз в два года | завхоз | | СанПиН  2.4.2.2821-  10 | | | Личные медицинские книжки Ведомость контроля своевремен ости прохождения медосмотров и гигиенического обучения |  |  |
| Состояние работников | Количество  работников с инфекционными заболеваниям и, повреждениями кожных покровов | Ежедневно | завхоз | | 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.
2. **Организация лабораторных исследований**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Показатели**  **исследования** | **Кратность** | **Место замеров (количество замеров)** |
| Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП) | 1 раз в смену | 2 пробы исследуемого приема пищи на пищеблоке – салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда |
| Калорийность | 1 раз в смену | 1 рацион, прием – за сутки |
| Содержание витамина С | 2 раза в смену | 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 смену | 5–10 смывов – оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей |
| Смывы на наличие яиц гельминтов | 1 раз в смену | 10 смывов – оборудование, инвентарь, тара,спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) |
| Питьевая вода | 2 раза в смену | 1 проба 1 раз в год – по химическим показателям |
| 1 проба 2 раза в год – по м/б показателям (ОМЧ, ОКБ) |
| Температура воздуха | Ежедневно (самостоятельно) | Все помещения |
| Шум | 1 раз в смену | 2 помещения – в том числе по введению реконструируемых систем вентиляции,ремонта оборудования |

**2. Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность:** кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

**3. Перечень должностей работников,** [**подлежащих медицинским осмотрам**](https://vip.1obraz.ru/#/document/86/92138/)**, профессиональной** [**гигиенической подготовке и аттестации**](https://vip.1obraz.ru/#/document/16/3594/)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Профессия** | **Количество** **работников** | **Характер производимых**  **работ и вредный фактор** | **Кратность**  **медосмотра** | **Кратность** **профессио-**  **нально-**  **гигиенической**  **подготовки** |
| Педагоги | 2 | 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 |
| Завхоз | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Подъем и перемещение груза вручную |
| Работа, связанная с мышечным напряжением |
| УСП | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Работники пищеблока | 2 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

**4. 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 | Завхоз |
| Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств | Ежедневно | Завхоз |
| Журнал бракеража скоропортящихся продуктов | Ежедневно | завхоз |
| Журнал бракеража готовых блюд | Ежедневно | завхоз |
| Ведомость контроля за питанием | Ежедневно | завхоз |
| Журнал регистрации температуры и влажности | Ежедневно | завхоз |
| Журнал «Здоровье» | Ежедневно | завхоз |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | директор |
| Классный журнал | 1 раз в неделю  (выборочно) | Зам. директора по УВР |
| Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения | Ежедневно | завхоз |

**5. 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 | завхоз |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу,заменить электропроводку | завхоз |
| Другие аварийные ситуации | Сообщить в соответствующую службу | завхоз |
|  |
|  |