**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 образовательнойдеятельности | № | 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 | ТемпературавоздухаСкоростьдвижениявоздухаОтносительнаявлажность | 2 раза в год | Аккредитованнаяорганизация | СанПиН2.4.2.2821-10 | Акты проверки |
| ТемпературавоздухаГрафикпроветривания | Ежедневно | завхоз | СанПиН2.4.2.2821-10 | Журналрегистрациитемпературыи влажности |
| **Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания** |
| Режимобразовательнойдеятельности | Объемобразовательной нагрузкиобучающихся | Присоставлении ипересмотрерасписаниязанятий | Зам.директорапоУВР  | СанПиН2.4.2.2821-10 | Расписаниезанятий (грифсогласования) |
| Один раз внеделю(выборочно) | Зам.директорапоУВР  | Классный журнал |
| Один раз в неделю (выборочно) | Зам.директорапо УВР  | Классный журнал |
| **Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических****(профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования** |
| Санитарно-противоэпидемический режим | ДезинфекцияДезинсекцияДератизация | Ежедневно | завхоз | СанПиН2.4.2.2821-10 | Чек-листпроведениямероприятийпо уборке. |
| Наличиедезинфицирующих и моющихсредств дляобработкиинвентаря | Количествосредств | Ежедневно | завхоз | СанПиН2.4.2.2821-10 | Журналрасходадезинфицирующих средств |
| **Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции** |
| Рацион питания | Наличие менюНаборпродуктов,используемых приформировании рационапитания | Ежедневно | завхоз | СанПиН2.4.2.2821-10 | Ведомостьконтроля запитанием |
| Контрольсуточной пробы | Температурахранения | Ежедневно | завхоз. | СанПиН2.4.2.2821-10 | Бракеражныйжурнал |   |
| Качествоготовойпродукции | Внешний вид,цвет, запах,вкус | Ежедневно | завхоз. | СанПиН2.4.2.2821-10 | Бракеражныйжурнал |   |
| Соответствиевеса отпускаемойготовойпродукцииутвержденномуменю | Раздача | Один раз вмесяц |  завхоз. | СанПиН2.4.2.2821-10 | Акт проверки |   |
| Соответствиерациона питанияобучающихсяпримерному 10-дневному меню | Ежедневноеменю, 10-дневное меню | Один раз вмесяц | завхоз. | СанПиН2.4.2.2821-10 | Протокол/акт проверки |   |
| **Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников** |  |  |
| Гигиеническаяподготовкаработников | Прохождениеработникомгигиенической аттестации | Дляработников,деятельностькоторыхсвязанас производством, хранением,транспортировкой и реализацией мясо-молочнойи кремово-кондитерскойпродукции,детскогопитания,– ежегодноДля остальныхкатегорийработников –один раз вдва года | завхоз | СанПиН2.4.2.2821-10 | Личныемедицинские книжки Ведомостьконтролясвоевременостипрохождениямедосмотрови гигиенического обучения |  |  |
| Состояниеработников | Количествоработников с инфекционнымизаболеваниям и,повреждениями кожныхпокровов | Ежедневно | завхоз | СанПиН2.4.2.2821-10 | 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 намикробиологическиепоказатели (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 витаминаС | 2 раза в смену | 1 блюдо в третьих блюдах |
| Смывы на БКГП | 1 раз в год | 10 смывов – объекты производственногоокружения, руки и спецодежда персонала |
| Смывы на наличиевозбудителейиерсиниозов | 1 раз в смену | 5–10 смывов – оборудование, инвентарь иовощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей |
| Смывы на наличие яицгельминтов |  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 химическимпоказателям |
| 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 вобразовательныхорганизациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Перенапряжениеголосовогоаппарата, обусловленноепрофессиональнойдеятельностью |
| Директор | 1 | Работы вобразовательныхорганизациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Зрительно напряженныеработы, связанные снепрерывным слежениемза экраном видеотерминала |
| Завхоз | 1 | Работы вобразовательныхорганизациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Подъем и перемещениегруза вручную |
| Работа, связанная с мышечным напряжением |
| УСП | 1 | Работы вобразовательныхорганизациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Работники пищеблока | 2 | Работы вобразовательныхорганизациях | 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 результатовпроизводственного контроля | По факту | Директор  |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Завхоз |
| Журнал учета прихода и расходадезинфицирующих средств | Ежедневно | Завхоз |
| Журнал бракеража скоропортящихсяпродуктов | Ежедневно | завхоз |
| Журнал бракеража готовых блюд | Ежедневно | завхоз |
| Ведомость контроля за питанием | Ежедневно | завхоз |
| Журнал регистрации температуры ивлажности | Ежедневно | завхоз |
| Журнал «Здоровье» | Ежедневно | завхоз |
| Ведомость контролясвоевременности прохождениямедосмотров и гигиеническогообучения | По факту | директор |
| Классный журнал | 1 раз в неделю(выборочно) | Зам. директора по УВР  |
| Журнал визуальногопроизводственного контролясанитарно-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, использоватьогнетушители | Первый обнаруживший |
| Перебои в подачеэлектроэнергии в работесистем водоснабжения,канализации, отопления,печи | Сообщить в соответствующую службу | завхоз |
| Нарушение изоляции,обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу,заменить электропроводку | завхоз |
| Другие аварийныеситуации | Сообщить в соответствующую службу | завхоз |
|   |
|   |