

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ НОШ № 15

О.В. Мандрыкина О.В. Мандрыкина



МБОУ
НОШ № 15 «16» июля 2021 г.

**Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения начальная общеобразовательная школа № 15**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное начальная общеобразовательная школа № 15
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Мандрыкина Ольга Владимировна 89615030946
Юридический адрес:	352089 Краснодарский край Крыловский район поселок Обильный ул. Полевая 22
Фактический адрес:	352089 Краснодарский край Крыловский район поселок Обильный ул. Полевая 22
Количество работников:	6 человек
Количество обучающихся:	21 человек

Свидетельство о государственной аккредитации	№ 0000484 серия 23А01	От 24.12.2013г.	
ОГРН	1022304103249		
ИНН	2338008638		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 03723	От 05.04.2012г	

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 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:

- начальное общее образование;

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- 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 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- 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»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;

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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Ольга Владимировна Мандрыкина	Директор	№ 4-л от 29.03.2021г.

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 организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий 1 раз в месяц (выборочно)	Директор	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарное состояние	Кратность и качество текущей	Ежедневно	Директор Мандрыкина О.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции

помещений оборудования	и уборки				помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно	Директор Мандрыкина О.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно- противоэпидемичес кий режим	Дератизация	Профилактика – ежедневно Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Директор Мандрыкина О.В.	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	Журнал регистрации результатов производственног о контроля
Рабочие растворы дез. средств	Содержание действующих веществ дезинфициру ющих средств	Ежедневно	Уборщик служебных помещений Прокудина И.В Директор Мандрыкина О.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дез. средств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Директор Мандрыкина О.В.	План-график технического обслуживания	Журнал визуального производственног о контроля

Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

Готовые блюда	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по Питанию И.В. Прокудина	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Ответственный по Питанию И.В. Прокудина	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в год	Директор Мандрыкина О.В.	СП СанПиН 2.4.3648-20, 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности 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	По мере проведения проверки
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5–10 смывов	По мере проведения проверки
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5–10 смывов	По мере проведения проверки
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые	5 смывов	1 раз в год По мере проведения проверки

	продукты (рыба, мясо, зелень)		
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 По мере проведения проверки
Помещения школы			
Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность)	Помещения для детей и рабочие места	По 2 точки	По мере проведения проверки
Уровень освещенности	2 помещения (выборочно)	По 3 точки	1 раз в год в темное время суток

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

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность 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		
Работники пищеблока	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно

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	Ежедневно	Ответственный по Питанию И.В. Прокудина
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор О.В. Мандрыкина
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Директор

		О.В. Мандрыкина
Журнал учета расходования дез. средств	Ежедневно	Уборщик служебных помещений И.В. Прокудина
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Уборщик служебных помещений И.В. Прокудина
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Директор О.В. Мандрыкина

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	Сообщить в соответствующую службу	Первый обнаруживший

систем водоснабжения, канализации, отопления, печи		
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Первый обнаруживший
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Директор О.В. Мандрыкина

Программу разработали:

Директор МБОУ НОШ № 15



О.В. Мандрыкина