



Администрация Лукояновского муниципального района Нижегородской области
Управление образования

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Разинская средняя школа
(МБОУ Разинская СШ)

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ Разинская СШ

Т.В.Вострякова

11 января 2021 г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ
САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ РАЗИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Разинская средняя школа (МБОУ Разинская СШ)
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Вострякова Татьяна Васильевна, 8(83196)53198
Юридический адрес:	607830 Нижегородская область, Лукояновский район, р.п.им.Ст.Разина, ул.Школьная, д.15
Фактический адрес:	607830 Нижегородская область, Лукояновский район, р.п.им.Ст.Разина, ул.Школьная, д.15
Количество работников:	36 человек
Количество обучающихся:	154
Свидетельство о государственной регистрации	№2535 от 01.03.2016
ОГРН	1025200913066
ИНН	5221002936
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 714 от 21 августа 2015

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

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, основное общее и среднее общее образование;

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 распределительных системах;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

- 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 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 2.2.4.3359-16 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;
 - 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»;
 - 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 2.2.5.3532-18 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»;
 - 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
1.	Вострякова Татьяна Васильевна	Директор
2.	Роднова Галина Александровна	Социальный педагог, ответственный по питанию

3.	Рузанова Надежда Александровна	Заведующая хозяйством
4.	Пергаева Светлана Николаевна	Медицинская сестра

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 благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха График проветривания Температура и влажность в складских помещениях	Ежедневно	Зав.хозяйством Рузанова Н.А. Медицинская сестра Пергаева С.Н. Кладовщик Гребнева Т.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал санитарного состояния Журнал регистрации температуры и влажности в складских помещениях
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 Пономарева Т.А.	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Пономарева Т.А.		Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	Зав.хозяйством Рузанова Н.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Акт проведения мероприятий
Наличие дезинфицирующего средства	Количество средств	Ежедневно	Зав.хозяйством Рузанова Н.А.	СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования

ующих и моющих средств для обработки инвентаря					дезинфицирующих средств
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	По мере необходимости	Кладовщик ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» Гребнева Т.В.	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 Роднова Г.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи	Ежедневно	Медицинская сестра Пергаева С.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость контроля за рационом питания
Соответствие рациона питания обучающихся двухнедельному меню	Ежедневное меню, двухнедельное меню	Один раз в месяц	Ответственный по питанию Роднова Г.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол/акт проверки
Готовящаяся пищевая продукция	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл производства	Ответственный по питанию Роднова Г.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	отчет
Суточная проба	Партия приготовленной пищевой продукции	Ежедневно от каждой партии	Повар Базаркина Л.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиенические	Прохождение	Для	Медицинская	СП 2.4.3648-	Личные

кая подготовка работников	работником гигиенической аттестации	категорий работников – один раз в два года	сестра Пергаева С.Н.	20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	медицинские книжки. Журнал регистрации прохождения медицинских осмотров и результатов профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медицинская сестра Пергаева С.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

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	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год

Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 - 10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 - 10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
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
Помещения школы			
Микроклимат	Температура воздуха	по 1 точке	2 раза в год
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещенность	2 помещения(выборочно)	по 5 точек в каждом	1 раз в год в темное время суток
Шум	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	по 1 точке	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: сметана, молоко.

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

Профессия	Количество	Характер производимых	Кратность	Кратность
-----------	------------	-----------------------	-----------	-----------

	работников	работ и вредный фактор	медосмотра	профессионально-гигиенической подготовки
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		
Педагоги: учителя, преподаватель-организатор ОБЖ, социальный педагог, педагог-психолог, заместитель директора по УВР, заместитель директора по ВР, воспитатель ГПД, старшая вожатая, педагог-организатор, педагог дополнительного образования	26	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Водитель	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Библиотекарь	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	
Заведующая хозяйством	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Работники пищеблока	3	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Гардеробщица	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

Уборщик служебных помещений	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		

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 холодильного оборудования	Ежедневно	Медицинская сестра Пергаева С.Н.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик Гребнева Т.В.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медицинская сестра Пергаева С.Н.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медицинская сестра Пергаева С.Н.
Рабочий лист ХААСП	По графику	Член группы ХАССП
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зав.хозяйством Рузанова Н.А.
Журнал регистрации температуры	Ежедневно	Зав.хозяйством Рузанова Н.А.
Журнал регистрации прохождения медицинских осмотров и результатов профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организации	По факту	Делопроизводитель Панюшева Н.В.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Пономарева Т.А.

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 систем водоснабжения, канализации, отопления	Сообщить в соответствующую службу	Зав.хозяйством Рузанова Н.А.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зав.хозяйством Рузанова Н.А.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зав.хозяйством Рузанова Н.А.
		Ответственный по питанию Роднова Г.А.
		Директор Вострякова Т.В.

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
за работой оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей
в период каникул**

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор.

2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:

-начальника лагеря

-медицинскую сестру.

3. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат все сотрудники лагеря, назначенные приказом директора.

4. Мероприятия по осуществлению производственного контроля:

№п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	Перед открытием смены	Медсестра, начальник лагеря
2	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены	Ежедневно	Директор, начальник лагеря
3	Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию, длительностью занятий в кружках	1 раз в неделю	Начальник лагеря
4	Контроль за соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки	Перед открытием смены	Директор, начальник лагеря
5	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением	ежедневно	Директор, начальник лагеря
6	Контроль за приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря	Перед открытием смены	Директор, начальник лагеря
7	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений	Ежедневно	Директор, начальник лагеря
8	Контроль за состоянием источников водоснабжения	Ежедневно	Директор, начальник лагеря
9	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений	Ежедневно	Директор, начальник лагеря

10	Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора	Ежедневно	Директор, начальник лагеря
11	Контроль за длительностью просмотра диафильмов, игр за компьютером	Ежедневно	Начальник лагеря
12	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности	Перед началом работ	Начальник лагеря
13	Проверка качества поступающей на реализацию продукции- документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации	Ежедневно	Начальник лагеря, медсестра
14	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования	Ежедневно	Начальник лагеря
15	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов	1 раз в 10 дней	Начальник лагеря, медсестра
16	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания	Ежедневно	Директор, начальник лагеря
17	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования, мытьем посуды и оборудования	Ежедневно	Начальник лагеря
18	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением	Ежедневно	Начальник лагеря, медсестра
19	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря	По факту	Начальник лагеря
20	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	Ежедневно	Начальник лагеря, медсестра
21	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой продукции. Бракераж готовой пищи.	Ежедневно	Начальник лагеря, медсестра
22	Осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на наличие гнойничковых заболеваний	Ежедневно	Начальник лагеря, медсестра
23	Контроль за организацией	Ежедневно	Начальник лагеря,

	питьевого режима		медсестра
24	Контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях	Ежедневно	Начальник лагеря, медсестра
25	Контроль за проведением экскурсий, туристских походов(ознакомление с маршрутом, осмотр детей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитарной сумки), проведение бесед о режиме в походе	Перед походом, экскурсией	Начальник лагеря
26	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших	Ежедневно	Начальник лагеря, медсестра
27	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом	Ежедневно	Начальник лагеря, медсестра
28	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	Ежедневно	Начальник лагеря