

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
МКОУ «Бурацкая СОШ»



Машихина Л.Н.

09.01.2025 г.

**ПЛАН (программа)
производственного контроля за соблюдением
санитарных правил и проведением санитарно –
эпидемиологических (профилактических) мероприятий
по образовательному учреждению
МКОУ «Бурацкая СОШ»**

**1. Перечень официально изданных санитарных правил в соответствии с
осуществляемой деятельностью**

1. Федеральный закон от 30.09.99. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
2. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях СанПиН 2.4.5.2409-08.
3. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья СП 2.3.6.1079-01.
4. Организация и проведение дератизационных мероприятий. СП 3.5.3.554-96.
5. Приказ «О проведении обязательных и периодических медицинских осмотров работников декретированного контингента № 23-51/121-97г.от 22.04.97 г.
6. Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях СанПиН 2.4.2. 1178-02

**2. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению
производственного контроля.**

Машихина Л.Н. – директор – техническое состояние, общие организационные вопросы. Медицинский осмотр, режим работы школы, санитарно-техническое состояние здания и помещений, организация медицинского обслуживания, охрана здоровья детей, качество питания.

Казанкова А.П. – ответственная по питанию – контроль формирования рациона питания, сроков годности и условий хранения продуктов.

Инькова Н.В., Тихоненкова Е.И. – старший методист, методист. Расписание занятий.

**3. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, а также объектов
производственного контроля, в отношении которых необходима организация
производственного контроля.**

№	Объект производственного контроля	Кол-во рабочих мест	Кол-во обследованных мест	Сроки проведения	Ответственный
---	-----------------------------------	---------------------	---------------------------	------------------	---------------

1.	Участок				
1.1.	Ограждение, его состояния			1 раз в месяц	Директор
1.2.	Состояние озеленения			2 раза в год	директор
1.3.	Общее санитарное состояние			1 раз в месяц	директор
1.4.	Проверка территории на предмет общей безопасности			ежедневно	Ответственный по ТБ
2.	Спортивная площадка				
2.1.	Общее санитарное состояние			1 раз в месяц	директор
2.2.	Техническая исправность инвентаря			1 раз в неделю	директор
2.3.	Соблюдение ТБ во время занятий			ежедневно	Кл. руководитель, учитель предметник
3.	Надворный туалет				
3.1.	Общее санитарное состояние			1 раз в неделю	директор
3.2.	Соблюдение дезинфекционного режима			1 раз в неделю	директор
4.	Здание школы				
4.1.	Общее санитарное состояние			1 раз в неделю	директор
4.2.	Состояние кровли, стен, полов и перекрытий			2 раза в год	директор
4.3.	Выполнение генеральной уборки здания			1 раз в месяц	директор
4.4.	Соблюдение дезинфекционного режима			1 раз в месяц	директор
4.5.	Состояние оконной изоляции			2 раза за сезон	директор
4.6.	Соблюдение правил ТБ			1 раз в месяц	Ответственный по ТБ
4.7.	Состояние запасных выходов и наличие огнетушителей			1 раз в месяц	Ответственный по ПБ
5.	Помещение школы (классы, спортзал)				
5.1.	Соблюдение температурного режима			ежедневно	директор
5.2.	Соблюдение режима проветривания			1 раз в месяц	директор
5.3.	Состояние искусственного освещения			1 раз в год	Договор ФФГУЗ «ЦТ» «Э»

5.4.	Состояние озеленения			1 раз в месяц	директор
5.5.	Общее санитарное состояние				директор
5.6.	Выполнение генеральной уборки			1 раз в месяц	директор
5.7.	Наличие инструкции по ТБ			1 раз в год	директор
5.8.	Состояние мебели			1 раз в год	директор
5.9.	Кабинет информатики -наличие специальной мебели -освещение рабочих мест -наличие солнцезащитных устройств на окнах - замеры ЭМП			1 раз в год	Директор Директор Директор ФФГУЗ
6	Столовая				
6.1.	Наличие ассортиментного перечня продуктов			2 раз в год	директор
6.2.	Состояние готовой продукции			ежедневно	Ответственный по питанию
6.3.	Наличие спецодежды у персонала			1 раз в год	директор
6.4.	Качество мытья посуды			ежедневно	директор
6.5.	Работа технологического и холодильного оборудования			1 раз в месяц	директор
6.6.	Наличие у работников мед.книжки с допуском к работе			2 раза в год	директор
6.7.	Гигиеническое обучение			1 раз в год	ФФГУЗ
6.8.	Общее санитарное состояние и соблюдение режима			1 раз в неделю	директор
6.9.	Микробиологическое и санитарно-химические исследования питьевой воды			1 раз в квартал	ФФГУЗ
6.10	Оценка условий приема пищи и соблюдение питьевого режима			ежедневно	директор
6.11	Смывы с оборудования			2 раз в год	ФФГУЗ
6.12	Пробы готовой продукции на микробиологию и калорийность (1 проба)			2 раз в год	ФФГУЗ
7.	Коридоры				

7.1.	Общее санитарное состояние			1 раз в неделю	директор
7.2.	Наличие плана эвакуации			1 раз в год	директор
8	Гардероб				
8.1.	Общее санитарное состояние			1 раз в неделю	директор
8.2.	Состояние вешалок			1 раз в месяц	директор
8.3.	Наличие сменной обуви			По необходимости	директор
9	Учебно-воспитательный процесс				
9.1.	Расписание занятий			2 раза в год	завуч
9.2.	Режим работы			2 раза в год	директор
9.3.	Распорядок дня			2 раза в год	директор
9.4.	Организация рабочего места учителя и ученика			2 раза в год	директор
9.5.	Соблюдение санитарных норм в учебном процессе			2 раза в год	директор
9.6.	Определение уровня освещенности в комнатах			1 раз в год	ФФГУЗ

4. Список должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке.

№п/п	Фамилия, имя, отчество	Наименование профессии, должности
1.	Машихина Л.Н.	Директор учитель химии и географии
2.	Бакишева Е.К.	учитель начальных классов
3.	Токар С.В.	
4.	Инькова Н.В.	
5.	Савинова А.В.	учитель биологии, химии, библиотекарь
6.	Щипанова Т.А.	учитель биологии, химии
7.	Казанкова А.П.	учитель иностранного языка
8.	Лобанова К.А.	

9.	Михайличенко А.С.	учитель русского языка и литературы
10.	Юдина В.Ю.	
11.	Пидинич Е.А.	учитель физики и математики
12.	Бойчук А.А.	учитель физики и физ.культуры
13.	Хранцова И.П.	учитель математики и информатики
14.	Тихоненкова Е.И.	методист
16	Журавлёва Е.А.	Учитель истории и обществознания
17	Плешакова Л.Г.	Учитель музыки
18	Пидинич А.Н.	учитель физ.культуры, технологии и ОБЖ
19	Ережепова М.Н.	Учитель музыки, ИЗО

Обслуживающий персонал

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Наименование профессии, должности
1.	Кайдулина А.С.	завхоз
2	Евсеева В.П.	уборщик помещения
4.	Козлова О.М	
5.	Татарина Н.В.	
6.	Мариневич Т.И	
7.	Кайдулин К	водитель
8.	Машихин В.Ф.	

Педагогические работники проходят полный медицинский осмотр 1 раз в год.
Обслуживающий персонал 1 раз в год.

5. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

- Освещение рабочих мест
- качество уборки производственных помещений
- расстановка мебели
- организация рабочих мест
- режим дня и организация учебных занятий
- учебный процесс и связанное с ним соблюдение санитарно - гигиенических норм и правил
- организация питания и связанное с ним соблюдение санитарно – эпидемиологических норм и правил.

6. Мероприятия, предусматривающие обоснования безопасности для человека и окружающей среды и технологии ее производства, критериев безопасности и безвредности факторов производственной и окружающей среды.

- Обеспечение спецодеждой
- своевременная санитарная уборка столов
- маркировка посуды и инвентаря
- своевременное проведение влажной уборки производственных помещений
- наличие инструкций на мытье посуды
- наличие документации на поступающую продукцию
- соблюдение температурного режима и товарного соседства
- обеспечение достаточным количеством моющих и дезинфекционных средств
- своевременное ведение необходимой документации
- обеспечение мебелью необходимого типа и размера
- соблюдение режима проветривания
- своевременное прохождение медосмотров всеми работниками
- своевременная дератизация и дезинфекция

7. При возникновении аварийной ситуации, создающей угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию воспитанников, немедленно сообщить по телефону 3-19-31, 3-14-78.

Перечень аварийных ситуаций:

- Отключение водоснабжения, электричества
- Возникновение инфекционных заболеваний
- Авария в отопительной системе

8.Лабораторный контроль

1	Освещенность рабочих мест -начальные классы 3 кабинета -русский язык 1 кабинет -математика 1 кабинет -информатика 1 кабинет -пищеблок 1	6 замеров	1 раз в год
2	Микроклимат -начальные классы 3 кабинета -спортзал 1 -русский язык 1 кабинет	4 замера	2 раза в год
4	ЭМП(электромагнитные поля) -рабочих мест 6	6 замеров	1 раз в год
5	Вода питьевая -микробиология -санитарная химия	1 проба 1 проба	2 раза в год
6	Пищеблок -смывы БГКП -яйца гельминтов	10 проб 5 проб	2 раза в год
7	Готовое блюдо -микробиология -калорийность	1 проба 1 проба	2 раза в год
8	Дез. средства	1 проба	2 раза в год