

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение:
средняя общеобразовательная школа №6 п. Прогресс



Программа
(План)
производственного контроля над соблюдением санитарных
правил и норм, проведением санитарно –
противоэпидемических (профилактических) мероприятий в
муниципальном общеобразовательном бюджетное учреждение
средняя общеобразовательная школа №6 п. Прогресс

2015-2016 учебный год

1. Общие сведения о юридическом лице

1.1. Наименование учреждения, адрес:

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение средняя общеобразовательная школа №6 п. Прогресс

Юридический адрес: 352212 Краснодарский край, Новокубанский район, п. Прогресс, ул. Красноармейская, д.4

Фактический адрес: 352212 Краснодарский край, Новокубанский район, п. Прогресс, ул. Красноармейская, д.4

Учредитель: администрация Новокубанского района.

1.2. Вид осуществляемой деятельности:

осуществление образовательной деятельности по образовательной программе начального общего образования, основного общего образования, среднего (полного) общего образования.

2. Перечень нормативных документов, официально изданных санитарных норм и правил, наличие которых обязательно в образовательном учреждении:

-Федеральный Закон от 26 12 2008 № 294 -ФЗ “ О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного (надзора) и муниципального контроля “

-ФЗ от 30 03 1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

-ФЗ от 17 09 1998 № 77 -ФЗ «О предупреждении распространении туберкулёза в Российской Федерации»

-ФЗ РФ от 30 03 1995 № 38 -ФЗ “О предупреждении распространения в Российской Федерации заболевания, вызванного вирусом иммунодефицита человека (ВИЧ – инфекции)

ФЗ от 17 09 1998 № 157 – ФЗ “ Об иммунопрофилактике инфекционных болезней “

Сан Пин 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы ».

Сан Пин 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях».

Сан Пин 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, контроля качества ».

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья ». Изменения и дополнения к СП 2.3.6.1079-01

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий ». Изменения и дополнения СП 1.1.2193-07.

СП 3.1/3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний ».

СП 2.4.4.969-00 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей в период каникул».

СП 3.5.3.1129-02 «Дератизация. Санитарно-эпидемиологические требования к дератизации».

- СП 3.1.2. 1319-03, СП 3.1.2. 1382-03 «Профилактика гриппа».

Сан Пин 3.2.1333 -03 “ Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации “

СП 3.2. 1317 -03 “ Профилактика энтеробиоза “

СП 3.3.2367 – 08 “ Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней “

СП 3.3. 2342 – 08 “ Обеспечение безопасности иммунизации “

СП 3.1.2. 1108-02 “Профилактика дифтерии “
 СП 3.1. 1381 – 03 “Профилактика столбняка “
 СП 3.1.1. 2341- 08 “Профилактика вирусного гепатита В “
 СП 3.1. 958-00 “Профилактика вирусных гепатитов общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами “
 СП 3.1.1. 1117-02 “Профилактика острых кишечных инфекций “
 Сан Пин 2.4.5. 2409-08 “Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования “.
 МУ от 28.02095 11-16/03-06 “Методические указания по применению бактерицидных ламп для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях “.
 Р 3.5.19.04 -04 “Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях “.
 Сан Пин 2.4.6.664-97 “Гигиенические критерии допустимых условий и видов работ для проф. обучения и труда подростков “.

3. Ответственные специалисты за организацию и осуществление производственного контроля

№	ФИО	Занимаемая должность
1	Федотова Ирина Николаевна	Директор
2	Булавина Евгения Александровна	Заместитель директора по ВР

4. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность

4.1. Визуальный контроль

<i>Наименование мероприятия</i>	<i>Периодичность</i>	<i>Форма учета</i>	<i>Ответственный (Ф.И.О., должность)</i>
Контроль за удельной площадью на 1 обучающегося в учебных кабинетах, мастерских школы	ежедневно при изменении расписания занятий	Санитарный паспорт ОУ	зам директора по УВР Коврижко А.В.
Контроль над состоянием системы освещения	ежедневно		заместитель директора по АХЧ Резец Ю.А
Контроль над системой электроснабжения	постоянно	Акты замеров сопротивления	заместитель директора по АХЧ Резец Ю.А
Контроль над состоянием системы отопления	осенне-зимний период – постоянно летний период – по мере необходимости	Акты приёмки	заместитель директора по АХЧ Резец Ю.А
Контроль над системой водоснабжения образовательного учреждения	ежедневно	Акты приёмки	заместитель директора по АХЧ Резец Ю.А.

Контроль над состоянием канализации	ежедневно	Акты приёмки	заместитель директора по АХЧ Резец Ю.А.
Контроль над своевременным вывозом твердых бытовых отходов	по графику	Акты выполненных работ	заместитель директора по АХЧ Резец Ю.А.
Контроль над откачкой сточных канализационных вод	По мере необходимости	Акты выполненных работ	заместитель директора по АХЧ Резец Ю.А.
Контроль над состоянием санитарно-технического оборудования	ежедневно	Акты	заместитель директора по АХЧ Резец Ю.А.
Контроль над состоянием воздушно – теплового режима в помещении, соблюдение правил проветривания	постоянно, каждую перемену		заместитель директора по АХЧ Резец Ю.А.
Контроль над качеством уборки школьных помещений	ежедневно	Акты проверок в случае неисполнения	заместитель директора по АХЧ Резец Ю.А.
Контроль над содержанием территории учреждения	ежедневно		заместитель директора по АХЧ Резец Ю.А.
Контроль над состоянием учебной мебели (с учетом мебели по ростовым группам в каждом учебном кабинете ОУ)	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц		Зам. директора по УВР Коврижко А.В. заместитель директора по АХЧ Резец Ю.А.
Контроль над маркировкой учебных парт и стульев	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц		Зам. директора по УВР – Коврижко А.В. зам. заместитель директора по АХЧ Резец Ю.А.
Контроль за организацией питьевого режима в школе	ежедневно		Директор – Федотова И.Н., Зам. директора по ВР Булавина Е.А.
Контроль за соблюдением двухнедельного (циклического) меню	ежедневно		Директор – Федотова И.Н., зам. директора по ВР Булавина Е.А.
Контроль над контингентом питающихся	еженедельно	Акты и приказы по питанию, тетрадь учета	Зам.директора по ВР- Булавина Е.А.
Контроль за гигиеной приема пищи учащимися	ежедневно	График дежурства по столовой	классные руководители, дежурный учитель
<ul style="list-style-type: none"> Контроль выполнения санитарно – эпидемиологических требований в пищеблоке: 	1 раз в неделю		директор школы – Федотова И.Н., Зам. по ВР Булавина Е.А.

<ul style="list-style-type: none"> • правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов; • уборки столовой; • правила мытья посуды; • контроль за соблюдением температурного режима в холодильных установках; • контроль над технологией приготовления пищи по технологическим картам; • контроль над соблюдением сроков годности пищевых продуктов; • контроль над качеством принимаемой на пищеблоке продукции; • контроль над качеством готовых блюд, правильностью состояния 10-дневного примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.п. • контроль правильности кулинарной обработки; • контроль над наличием йодированной соли; • контроль над наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. растворов; • контроль над соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока; • соблюдением сроков прохождения медицинских осмотров работниками кухни. • наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов • контроль за рационом питания учащихся <p>контроль над условиями и сроками хранения продуктов на складе, над реализацией продукции</p>	<p>-/- 2 раза в неделю -/- -/- -/-</p> <p>ежедневно</p> <p>-/-</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в неделю</p> <p>1 раз в месяц 1 раз в квартал</p> <p>при поступлении продуктов</p> <p>ежедневно</p> <p>раз в месяц</p>	<p>Отметка в журнале</p> <p>Аналитическая справка</p> <p>Медицинские книжки</p> <p>Сертификаты</p> <p>отметка в бракер. журнале</p> <p>в случаях нарушения - докладная</p>	<p>члены бракеражной комиссии.</p> <p>директор кладовщик</p> <p>члены бракеражной комиссии. директор школы – Федотова И.Н., Зам. по ВР Булавина Е.А.</p> <p>Медицинский работник</p> <p>Зам. по ВР Булавина Е.А.</p> <p>Медицинский работник</p> <p>Директор Федотова И.Н.</p> <p>Зам. по ВР Булавина Е.А., медицинский работник</p> <p>кладовщик</p> <p>Зам. по ВР Булавина Е.А.</p>
<p>Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний</p>	<p>ежедневно</p>	<p>Журнал здоровья</p>	<p>Медицинский работник, директор школы</p>
<p>Контроль за выполнением температурного режима холодильного оборудования на пищеблоке</p>	<p>ежедневно</p>		<p>Медицинский работник</p>

Контроль за своевременностью и качеством проведения дератизационных и дезинфекционных работ	Раз в полугодие		Медицинский работник
Контроль за прохождением медицинского осмотра: -первичный – все сотрудники; -периодический: Все сотрудники <u>Сотрудники пищеблока:</u> ✓ <i>медосмотр;</i> ✓ <i>профессиональная гигиеническая подготовка</i> <u>Администрация:</u> <i>профессиональная гигиеническая подготовка</i> <u>Все сотрудники</u> <i>профессиональная гигиеническая подготовка</i>	При поступлении на работу ежегодно 2 раза в год 1 раз в 2 года 1 раз в 2 года 1 раз в 2 года		Директор школы Федотова И.Н.

5. Перечень должностей и число работников, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам и гигиеническому обучению.

Ежегодно:

№ п./п.	Профессия	Количество человек
1	Администрация	2
2	Бухгалтер	2
3	Учителя	17
4	Библиотекарь	1
5	Работники кухни	4
6	Обслуживающий персонал	10

Гигиеническое обучение:

№ п./п.	Профессия	Количество человек	Кратность
1	Администрация	2	1 раз в 2 года
2	Работники кухни	4	1 раз в год
3	Педагогический персонал	17	1 раз в 2 года
4	Бухгалтерия, библиотекарь	3	1 раз в 2 года
5	Обслуживающий персонал:	10	1 раз в 2 года

6. Мероприятия по обеспечению санитарно – эпидемиологического благополучия

Наименование работ	Срок выполнения	Ответственные
Ремонт пищеблока	Октябрь 2015	Федотова И.Н.
Замена входной двери	Ноябрь 2015	Федотова И.Н.
Замена окон на пластиковые	Ноябрь 2015	Федотова И.Н.

Утепление входных дверей, окон	Ноябрь-декабрь 2015	Федотова И.Н.
Ремонт отопительной системы	Сентябрь - октябрь 2015	Федотова И.Н.

7. Перечень возможных аварийных ситуаций

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы. 2. Размораживание системы отопления.	администрации территории,	Временная остановка работы образовательного учреждения.
Авария внутренней системы канализации с изливом сточных вод в складские и производственные помещения	1. Инфицирование объектов внешней среды патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.	администрации территории, Роспотребнадзора	1. Немедленно прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия. 4. Провести экспертизу пищевых продуктов. 5. Провести лабораторные исследования после ликвидации аварии.
Авария систем хозяйственно – питьевого водоснабжения, их отсутствие	1. Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний.	администрации территории, Роспотребнадзора	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия.
Авария системы электроснабжения отсутствие электроэнергии длительное время	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	администрации территории, Роспотребнадзора	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов. 4. Провести лабораторные исследования продтоваров после ликвидации аварии.
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	администрации территории, Роспотребнадзора	1. Ограничение ассортимента блюд. 2. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов.

8. Порядок отчета о выполнении Программы производственного контроля

Ежегодный отчет о выполнении Программы производственного контроля в образовательном учреждении предоставлять в органы Роспотребнадзора.

9. План санитарно – оздоровительных мероприятий на 2015 – 2016 учебный год

№п/п	Мероприятие	Сроки выполнения
1	Ревизия отопительной, водопроводной, канализационной систем	Июль – август 2016
2	Озеленение школьной территории	Апрель - июнь 2016
3	Организация летнего отдыха учащихся	Июнь – август 2016
4	Благоустройство школьной территории	Апрель – август 2016
5	Косметический ремонт школьных помещений	Июнь - август 2016
6	Приобретение столовой и кухонной посуды	В течение года