**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
 «Чинарская средняя общеобразовательная школа №1»
(МБОУ «Чинарская СОШ №1»)**

|  |  |
| --- | --- |
|  | УТВЕРЖДАЮ |
|  | Директор МБОУ «Чинарская СОШ №1» |
|  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Гусаева У.М.. |
|  | 31.08.2020 г. |

**Программа** **производственного контроля** **за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических** **(профилактических) мероприятий** **Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Чинарская СОШ №1»**

**Пояснительная записка**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование юридического лица: | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Чинарская средняя общеобразовательная школа №1» (МБОУ «Чинарская СОШ №1») |
| Ф. И. О. руководителя, телефон: | Гусаева Умижат Магомедовна 89679419684 |
| Юридический адрес: | 368622, РД, Дербентский район, с.Чинар, ул. Ленина 3 |
| Фактический адрес: | 368622, РД, Дербентский район, с.Чинар, ул. Ленина 3 |
| Количество работников: | 86 |
| Количество обучающихся: | 585 |
| Свидетельство о государственной регистрации |  |  |  |  |
| ОГРН |  |
| ИНН |  |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 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 «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:

– дошкольное, начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
– дополнительное образование детей и взрослых;
– предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.

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;
– 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 | Гусаева Умижат Магомедовна | Директор |  |
| 2 | Расулов Ибиной Яхьяевич | Зам. директора по АХЧ |  |
| 3 | Алиева Севиль Асланбековна | Зам. директора по УВР |  |
| 4 | Маллаева Фатима  | Ответственный по питанию |  |
| 5 |  | Специалист по кадрам |  |
|  |  |  |  |

**Мероприятия по осуществлению производственного контроля**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Объект контроля** | **Определяемые показатели** | **Периодичность контроля** | **Лица, проводящие контроль** | **Нормативная документа ция** | **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 воздухаСкоростьдвижениявоздухаОтносительная влажность | 2 раза в год | Аккредитованная организация | СанПиН 2.4.2.2821-10 | Акты проверки |
| Температура воздухаГрафикпроветривания | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ Расулов И.Я. | СанПиН 2.4.2.2821-10 | Журнал регистрации температуры и влажности |
| **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 Алиева С.А. | СанПиН 2.4.2.2821-10 | Расписание занятий (гриф согласования) |
| Один раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УВР Алиева С.А. | Классный журнал |
| Один раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УВР Алиева С.А.. | Классный журнал |
| **Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования** |
| Санитарно-противоэпидемический режим | Дезинфекция ДезинсекцияДератизация | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ Расулов И.Я. | СанПиН 2.4.2.2821-10 | Чек-лист проведения мероприятий по уборке. |
| Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря | Количество средств | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ Расулов И.Я. | СанПиН 2.4.2.2821-10 | Журнал расхода дезинфицирующих средств |
| **Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции** |
| Рацион питания | Наличие менюНабор продуктов, используемых при формировании рациона питания | Ежедневно | Ответственный по питанию Маллаева Ф. | СанПиН 2.4.2.2821-10 | Ведомость контроля за питанием |
| Контроль суточной пробы | Температура хранения | Ежедневно | Ответственный по питанию МаллаеваФ. | СанПиН 2.4.2.2821-10 | Бракеражный журнал |  |
| Качество готовой продукции | Внешний вид, цвет, запах, вкус | Ежедневно | Ответственный по питанию маллаева Ф | СанПиН 2.4.2.2821-10 | Бракеражный журнал |  |
| Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню | Раздача | Один раз в месяц | Ответственный по питанию Маллаева Ф | СанПиН 2.4.2.2821-10 | Акт проверки |  |
| Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-дневному меню | Ежедневное меню, 10-дневное меню | Один раз в месяц | Ответственный по питанию Маллаева Ф | СанПиН 2.4.2.2821-10 | Протокол/акт проверки |  |
| **Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников** |
| Гигиеническая подготовка работников | Прохождение работником гигиенической аттестации | Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кремово-кондитерской продукции, детского питания, питания дошкольников,– ежегодноДля остальных категорий работников – один раз в два года |  | СанПиН 2.4.2.2821-10 | Личные медицинские книжки.Ведомость контроля своевремености прохождения медосмотров и гигиенического обучения |
| Состояние работников | Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | Ежедневно |  | СанПиН 2.4.2.2821-10 | 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.**

**Организация лабораторных исследований**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Показатели исследования** | **Кратность** | **Место замеров (количество замеров)** |
| Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП) | 1 раз в квартал | 2 пробы исследуемого приема пищи на пищеблоке – салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда |
| Калорийность | 1 раз в год | 1 рацион, прием – за сутки |
| Содержание витамина С | 2 раза в год | 1 блюдо в третьих блюдах |
| Смывы на БКГП | 1 раз в год | 10 смывов – объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала |
| Смывы на наличие возбудителей иерсиниозов | 1 раз в год | 5–10 смывов – оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей |
| Смывы на наличие яиц гельминтов | 1 раз в год | 10 смывов – оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) |
| Питьевая вода | 2 раза в год | 1 проба 1 раз в год – по химическим показателям |
| 1 проба 2 раза в год – по м/б показателям (ОМЧ, ОКБ) |
| Освещенность | 1 раз в год в темное время суток | 2 помещения – по 5 точек в каждом |
| Температура воздуха | Ежедневно (самостоятельно) | Все помещения |
| Шум | 1 раз в год | 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, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Профессия** | **Количество работников** | **Характер производимых работ и вредный фактор** | **Кратность медосмотра** | **Кратность профессио-нально-гигиенической подготовки** |
| Педагоги | 42 | 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 |
| Заместитель директора по АХЧ | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Подъем и перемещение груза вручную |
| Работа, связанная с мышечным напряжением |
| Делопроизводитель | 3 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Работники пищеблока | 7 | Работы в образовательных организациях | 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 результатов производственного контроля | По факту | Директор Гусаева У.М. |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Зам. директора по АХЧ Расулов И.Я. |
| Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ Расулов И.Я. |
| Журнал бракеража скоропортящихся продуктов | Ежедневно | Ответственный по питанию Маллаева Ф. |
| Журнал бракеража готовых блюд | Ежедневно | Ответственный по питанию Маллаева Ф. |
| Ведомость контроля за питанием | Ежедневно | Ответственный по питанию Маллаева Ф.. |
| Журнал регистрации температуры и влажности | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ Петров П.П. |
| Журнал «Здоровье» | Ежедневно | Ответственный по питанию Белова А.А.Специалист по кадрам  |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту |  |
| Классный журнал | 1 раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УВР Алиева С.А. |
| Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ Расулов И.Я |
|  |  |  |

**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, использовать огнетушители | Первый обнаруживший |
| Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи | Сообщить в соответствующую службу | Зам. директора по АХЧ Расулов И.Я. |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку | Зам. директора по АХЧ Расулов И.Я. |
| Другие аварийные ситуации | Сообщить в соответствующую службу | Зам. директора по АХЧ Расулов И.Я.. |
| Ответственный по питанию Маллаева |
| Директор Гусаева У.М. |
|  |  |  |

Программу разработали:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Заместитель директора по АХЧ |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Ответственный по питанию |  |  |  | . |
|  |  |  |  |  |

Согласовано:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Специалист по кадрам |  |  |  |  |