

УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ РСОШ № 38

\_\_\_\_\_ Усенко И.И..

Приказ № 101-ОД 01.03.2021г

**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий  
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Рассыпнянской  
средней общеобразовательной школы №38  
(МБОУ РСОШ №38)**

**Пояснительная записка**

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Рассыпнянская средняя общеобразовательная школа №38		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Усенко Ирина Ивановна, (886373) 9-31-01		
Юридический адрес:	347562, Ростовская обл., Песчанокопский р-н, с. Рассыпное, ул.Ленина,16		
Фактический адрес:	347569, Ростовская обл., Песчанокопский р-н, с. Рассыпное, ул.Ленина,16,Садовая,23		
Количество работников:	32 человека		
Количество обучающихся:	109 человек		
Свидетельство о государственной регистрации	№ 081039	от	12.05.2014
ОГРН	1036127000250		
ИНН	6127009911		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 001734	от	25.07.2012

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (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. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых.

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»;

•  
П 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 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Функции
1	Усенко Ирина Ивановна	Директор	За соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;  - за выполнением предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
2	Ковалева Юлия Ивановна	Завхоз	- За соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий;  - за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии;  - за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;  - за температурой воздуха в холодное время года
3	Алексеева Мадина Камальдиновна	Зам. директора по УР	- за санпросветработой
4	Серик Наталья Алексеевна  Калашник Кристина Алексеевна	Ответственный по питанию, заместитель директора по ВР	- За организацией питания и качественного приготовления пищи;  - за профилактикой травматических и несчастных случаев.

6. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания

<b>Факторы производственной среды</b>	<b>Влияние на организм человека</b>	<b>Меры профилактики</b>
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

7. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке:

1. Директор
2. Заместители директора по УР и ВР
3. Завхоз
4. Учителя
5. Педагог-психолог
6. Уборщик служебных помещений
7. Сторож
8. Оператор газовой котельной
9. Дворник
10. Водитель школьного автобуса
11. Вахтёр
12. Рабочий по комплексному обслуживанию здания
13. Электрик

Все работники МБОУ РСОШ № 38 должны проходить медосмотр 1 раз в год и 1 раз в 2 года гигиеническую подготовку с аттестацией. Результаты отмечаются в медицинской книжке, которая должна быть у каждого сотрудника. Все сотрудники должны быть привиты от дифтерии, кори (до 55 лет), гепатита В, если у них нет письменного заключения терапевта об отводе от прививок. При поступлении на работу в МБОУ РСОШ № 38 работник должен предоставить полностью оформленную медицинскую книжку. Через год работы медосмотр этот сотрудник будет проходить за счет средств школы и вместе с её коллективом в соответствии с приказом МЗиСР РФ №29-н от 28.01.2021 г.

8. 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, ТО Управления Роспотребнадзора:

№ п/п	Ситуации	Мероприятия
1	Отсутствие электроэнергии	- сообщение в ЮВС - организация ремонтных работ
2	Отсутствие водоснабжения	- сообщение в Администрацию - доставка воды в нужном количестве - остановка работы пищеблока
3	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	- ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	- сообщение в Администрацию - остановка работы - организация ремонта отопительных систем

9. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
<b>Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ</b>					
Микроклимат	Температура воздуха помещений в классах	Ежедневно	Завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Частота проветривания помещений		Член бракеражной комиссии		Журнал учета температуры и влажности на пищеблоке
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Завхоз	СП 2.4.3648-20	Журнал производственного контроля
	Наличие,				

	целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Завхоз	СП 2.4.3648-20	Журнал производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Завхоз	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Завхоз	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);				
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.)				

**Производственный контроль за организацией учебного процесса**

Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УР		Классный журнал

**Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и**

**оборудования**

Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно	Завхоз	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-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Завхоз	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация		
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	1 раз в неделю	Завхоз, региональный оператор по обращению с ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Очистка хозяйственной площадки				
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств
Внутрен-	Состояние отделки	Ежеквар-	Завхоз	План-график	Журнал

няя отделка помеще- ний		тально		технического обслуживания	визуального производственног о контроля
----------------------------------	--	--------	--	------------------------------	---

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

Приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственног о сырья	Согласно плану контроля	Член бракеражной комиссии.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Й продукции	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Согласно плану контроля	Член бракеражной комиссии	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
	Температура и влажность на складе	Согласно плану контроля	Член бракеражной комиссии		Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
	Температура холодильного оборудования			Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
Приготовле- ние пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Согласно плану контроля	Член бракеражной комиссии.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
	Поточность технологических процессов		Член бракеражной комиссии.		
	Температура готовности блюд	Выбороч- но			
Готовые блюда	Суточная проба	Ежеднев- но от каждой партии	Член бракеражной комиссии	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Член бракеражной комиссии	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
Обработка посуды и	Содержание действующих	Ежеднев- но	Завхоз	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал



инвентаря	веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах				
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Завхоз	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	

**Производственный контроль за профилактикой новой коронавирусной инфекции (COVID-19) среди работников**

Контроль термометрии	Контроль температуры тела работников и обучающихся при входе в ОУ, и в течение рабочего дня (по показаниям), с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным способом	Ежедневно	Вахтёр	Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)" п. 4.2.	Журнал учёта термометрии обучающихся  Журнал учёта термометрии сотрудников
Соблюдение работниками правил личной гигиены	Информирование работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом или обработки кожными антисептиками - в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета	Еженедельно	Заместитель директора по ВР.	Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)" п. 4.2.	
Контроль текущей уборки помещений	Контроль ежедневной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия	Ежедневно	Завхоз	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учёта дезинфицирующих средств
Контроль запаса дезинфицирующих средств	Контроль наличия в организации не менее чем пятидневного запаса	Ежедневно	Завхоз	Санитарно-эпидемиологические правила СП	

	дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук сотрудников, средств индивидуальной защиты органов дыхания на случай выявления лиц с признаками инфекционного заболевания (маски, респираторы)			3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)" п. 4.2.	
Проветривание	Контроль проветривания рабочих помещений каждые 2 ч	Ежедневно	Завхоз	Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)" п. 4.2.	Журнал учёта проветривания помещений
Обеззараживание воздуха	Контроль применения в рабочих помещениях бактерицидных ламп, рециркуляторов воздуха закрытого типа с целью регулярного обеззараживания воздуха	Ежедневно	Завхоз	Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)" п. 4.2.	Журнал учёта работы рециркуляторов воздуха

**10. 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 в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный за питание
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный за питание
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Ответственный за питание

Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный за питание
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Завхоз
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Завхоз
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Завхоз
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Завхоз
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР