

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №4 г. Соль-Илецка» Оренбургской области  
(МОАУ «СОШ №4 г. Соль-Илецка»)

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор МОАУ «СОШ №4 г. Соль-Илецка» О.В.Федорова

25 марта 2021 г.



**Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий Муниципального общеобразовательного автономного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №4 г. Соль-Илецка» Оренбургской области**

#### **Пояснительная записка**

Наименование юридического лица:	Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №4 г. Соль-Илецка» Оренбургской области (МОАУ «СОШ №4 г. Соль-Илецка»)
Ф. И. О. руководителя:	Федорова Оксана Владимировна
Телефон:	8(35336) 2-37-05
Юридический адрес:	461500, Оренбургская область, Соль-Илецкий район, г. Соль-Илецк, ул. Володарского, д.111

Фактический адрес: 461500, Оренбургская область, Соль-Илецкий район, г. Соль-Илецк, ул. Володарского, д.111

Количество работников: 52 человек

Количество обучающихся: 958 человек

Свидетельство о государственной регистрации № 56-АБ от 24.04.2012г. 728917

ОГРН 1035617273196

ИНН 5646010475

Лицензия на осуществление образовательной деятельности № 1521-5 от 01.09.2014г.

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (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;
- 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 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»;
- СанПиН 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 2.2.4.548-96. 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

<b>№ п/п</b>	<b>Фамилия Имя Отчество</b>	<b>Занимаемая должность</b>	<b>Приказ о назначении</b>
1	Федорова Оксана Владимировна	Директор	№ 34 от 20.08.2019
2	Костенко Павел Михайлович	Зам. директора по АХР	№ 7 от 15.04.2019
3	Туркова Наталья Васильевна	Зам. директора по УВР	№ 24 от 21.09.2019
4	Гейбель Елена Александровна	секретарь	№ 15 от 22.06.2018

6. 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 График проветривания	Ежедневно	Зам. директора по АХР Костенко П.М.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Журнал регистрации температуры и влажности
<b>Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания</b>					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР Туркова Н.В.	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Туркова Н.В.		Классный журнал
		Один раз	Зам.		Классный

		в неделю (выборочно)	директора по УВР Туркова Н.В.		журнал
<...>					

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

Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	Зам. директора по АХР Костенко П.М.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.347-17, СП 3.5.3.322-14	Чек-лист проведения мероприятий по уборке.
Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество средств	Ежедневно	Зам. директора по АХР Костенко П.М.	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХР Костенко П.М.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.347-17, СП 3.5.3.322-14	Журнал расхода дезинфицирующих средств
<...>					

**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	Каждая партия	Зам. директора по АХР Костенко	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о
-----------------------------------	---	---------------	-----------------------------------	-------------------------	--

	продовольственного сырья		П.М.ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»		качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Зам. директора по АХР Костенко П.М.	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	
	Температура и влажность на складе		Зам. директора по АХР Костенко П.М.		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температуры
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Зам. директора по АХР Костенко П.М.	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Повар Родионова И.М.		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия			Отчет
Готовые	Суточная	Ежедневно	Повар	СанПиН	Ведомость

блюда	проба	о от каждой партии	Родионова И.М	2.3/2.4.3 590-20	
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Повар Родионова И.М	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневн о	Медработник колпакова Н.И.	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневн о	Повар Родионова И.М	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Отчет
<...>					

**Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников**

Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, пищеблока, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года	Секретарь Гейбель Е.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние	Количество	Ежедневн	Медработник	СанПиН	Гигиеническ

работники в пищеблока	работников с инфекционны ми заболеваниями , повреждениям и кожных покровов	о	Колпакова Н.И.	2.3/2.4.3 590-20	ий 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.**

### Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
<b>Помещения пищеблока</b>			
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 исследуем ого 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	Объекты	5 - 10	1 раз в год

исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	производственного окружения, руки и спецодежда персонала	СМЫВОВ	
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
<b>Помещения школы</b>			
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: кефир, сметана, молоко.**

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

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
Педагоги	56	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	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

по АХР		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Секретарь	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	3	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в год
<...>				

**г) Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля**

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственное лицо</b>
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Повар Родионова И.М
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Повар Родионова И.М
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник Колпакова Н.И.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник Колпакова Н.И.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Федорова О.В.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХР Костенко П.М.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХР Костенко П.М.

Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Зам. директора по АХР Костенко П.М.
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Зам. директора по АХР Костенко П.М.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник Колпакова Н.И.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Секретарь Гейбель Е.А.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Туркова Н.В.
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Зам. директора по АХР Костенко П.М.

**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**

<b>Перечень возможных аварийных ситуаций</b>	<b>Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию</b>	<b>Ответственное должностное лицо</b>
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 АХР Костенко П.М.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХР Костенко П.М.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХР Костенко П.М.
		Директор Федорова О.В.