

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ

«Чегандинская СОШ»

 Е.Н.Ижболдина

«02» 09 2019 г.

Программа

**производственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм,
проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий в Муниципальном бюджетном общеобразовательном
учреждении «Чегандинская средняя общеобразовательная школа»**

2019-2024 гг

1. Общие сведения о юридическом лице

1.1. Полное наименование учреждения: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Чегандинская средняя общеобразовательная школа».

1.2. Сокращенное наименование учреждения: МБОУ «Чегандинская СОШ»

1.3. О своей деятельности: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Чегандинская средняя общеобразовательная школа» руководствуется действующим законодательством (Федеральным законом РФ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом Российской Федерации «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации», Постановлением правительства РФ «Об утверждении типового положения об общеобразовательном учреждении», Федеральным базисным учебным планом, «Временными требованиями к образовательному минимуму содержания основного и среднего общего образования», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях (СанПин 2.4.2.2821-10, СанПин 2.4.1.3049-13), Законом Удмуртской Республики, муниципальными правовыми актами Администрации МО «Каракулинский район», приказами Учредителя, настоящим Уставом»

2. Предмет, вид осуществляемой деятельности:

2.1. Предметом деятельности МБОУ «Чегандинская СОШ» является реализация образовательных программ дошкольного, начального общего, основного общего и среднего общего образования, дополнительного образования.

2.2. Организация образовательного процесса осуществляется на основе образовательных программ и расписания занятий, разработанных в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом общего образования, Типовым положением об образовательном учреждении, санитарными правилами и нормативными и утвержденными МБОУ «Чегандинская СОШ»

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

- 3.1. Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного (надзора) и муниципального контроля»
- 3.2. ФЗ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- 3.3. ФЗ от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»
- 3.4. ФЗ от 17.09.1998 № 77-ФЗ «О предупреждении распространении туберкулеза в Российской Федерации»
- 3.5. ФЗ от 30.03.1995 № 38-ФЗ «О предупреждении распространения в Российской Федерации заболевания, вызванного вирусом иммунодефицита человека (ВИЧ-инфекции)»
- 3.6. ФЗ от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»
- 3.7. СанПин 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»
- 3.8. СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»
- 3.9. СанПин 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, контроля качества»
- 3.10. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
- 3.11. Изменения и дополнения СП 1.1.2193-07 СП 3.1/3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний»
- 3.12. СП 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»
- 3.13. СП 3.5.3.1129-02 «Дератизация. Санитарно-эпидемиологические требования к дератизации»
- 3.14. СП 3.1.2.1319-03, СП 3.1.2.1382-03 «Профилактика гриппа»
- 3.15. СанПин 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации проведения дезинфекционных мероприятий против синантропов членистоногих»
- 3.16. СанПин 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»
- 3.17. СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза»
- 3.18. СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных заболеваний»
- 3.19. 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации»
- 3.20. СП 3.1.2.1108-02 «Профилактика дифтерии»
- 3.21. СП 3.1.1381-03 «Профилактика столбняка»
- 3.22. СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»
- 3.23. СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»
- 3.24. СП 3.1.12343 «Профилактика полиомиелита в пост сертифициционный период»
- 3.25. СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций»
- 3.26. СП 3.1.2.2156-06 «Профилактика менингококковой инфекции»
- 3.27. СП 3.1.2.1320-03 «Профилактика коклюшной инфекции»

- 3.28.СП 3.1.2.1203-03 «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции»
- 3.29.СП 3.1.2.1176-02 «Профилактика кори, краснухи, и эпидемиологического паротита»
- 3.30.СП 3.1.096-96 ВП 13.3.1103-96 «Бешенство»
- 3.31.СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
- 3.32.МУ от 28.0209511-16/03-06 «Методические указания по применению бактерицидных ламп для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях»
- 3.32.СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

4. Ответственные за организацию и осуществление производственного контроля

| ФИО сотрудник | Должность |
|------------------------------|---|
| Ижболдина Елена Николаевна | Директор |
| Карелина Вера Николаевна | Заместитель директора по учебно-воспитательной работе |
| Якимова Тамара Николаевна | Заместитель директора по учебно-воспитательной работе |
| Макарова Ольга Александровна | Завхоз |

Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

1. Директор школы – осуществляет общий контроль за исполнением требований санитарных норм и правил в школе.

Контроль за:

- воздушно-тепловым режимом;
- состоянием искусственного и естественного освещения;
- водоснабжением и канализацией;
- режимом образовательного процесса;
- организацией медицинского обслуживания обучающихся и работников школы;
- за своевременностью прохождения медицинского осмотра сотрудниками;
- санитарным состоянием и содержанием общеобразовательного учреждения;
- организацией питания учащихся.

2. Заместитель директора по УВР:

- педагогический контроль за физическим развитием обучающихся;
- контроль за максимальной нагрузкой обучающихся в организованных формах обучения;
- контроль за выполнением режимных моментов;
- контроль за проведение мероприятий по привитию обучающимся здорового образа жизни (ЗОЖ);
- контроль за выполнением профилактических мероприятий по оздоровлению;
- контроль за соответствием графика учебных занятий требованиям СанПиН, своевременную его корректировку;

- организация и проведение мероприятий по профилактическим осмотрам и прививкам детей;

- контроль за ТБ и ОТ в кабинетах с особыми условиями труда;

- анализ заболеваемости учащихся с регистрацией в журнале;

- анализ показателей нервно-психического развития и адаптации учащихся.

3. Заместитель директора по ВР:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенического режима на пищеблоке;

- оценка с гигиенических позиций технологии приготовления блюд (сохранность биологической ценности сырья и безопасность пищи) с регистрацией в «Журнале бракеража готовой продукции»;

- контроль за организацией работы кружков и секций в школе;

- контроль за проведением внеклассных мероприятий и соблюдением СанПиН во время их проведения;

- контроль за выполнением утвержденных норм продуктов питания в лагере с дневным пребыванием детей;

- организация и контроль за пропагандой ЗОЖ.

4. Завхоз школы:

- организует и контролирует работу технического и обслуживающего персонала школы, выполнению ими требований санитарно-гигиенических норм и правил по уборке помещений школы, поддержанию в надлежащем состоянии материально-технической базы школы, правил ПБ;

- контроль за исправностью работы оборудования, ревизия технологического и холодильного оборудования, системы вентиляции, пожарной и охранной сигнализации с регистрацией в журналах;

- контроль за наличием моющих и дезинфицирующих средств.

- контроль за ТБ и ОТ с регистрацией в журналах;

- контроль за вывозом мусора и пищевых отходов;

- контроль за освещенностью в здании и на территории, своевременной утилизацией люминесцентных ламп;

- контроль за системой отопления, электроэнергией и водоснабжением с регистрацией в журналах;

- контроль за рабочим состоянием фрамуг и воздухообменом в помещениях;

- контроль за исправностью работы сантехнического оборудования и системы канализации;
- контроль за проведением дератизационных, дезинсекционных мероприятий;
- контроль за благоустройством и озеленением территории;
- контроль за соблюдением гигиенических требований к микроклимату помещений;
- контроль за проведением капитального и косметического ремонта;
- контроль за соблюдением санитарных норм, допустимых уровней шума и вибрации на рабочих местах;
- контроль наличия гигиенических сертификатов на применяемые отделочные материалы, моющие и дезинфицирующие вещества с указанием области применения;
- контроль за соблюдением графиков генеральной и текущей уборки, проветривание помещений, питьевого режима и т.д.;
- контроль за маркировкой посуды;
- контроль за маркировкой мебели в соответствии с ростом ребенка и ее расстановкой;
- контроль за использованием и хранением химических веществ;

5. Кладовщик:

- контроль за качеством поступающих продуктов питания (визуальная оценка, оценка по органолептическим показателям, проверка наличия и подлинность сертификатов, качественных удостоверений, ветеринарных свидетельств и пр.)
- контроль за организацией работы пищеблока и условиям хранения продуктов питания, в соответствии с правилами;
- контроль за исправностью оборудования на производстве;
- контроль за температурным режимом хранения продуктов питания;
- контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима пищеблока;
- контроль за соблюдением технологии приготовления блюд, правил обработки посуды и инвентаря, технологического оборудования;
- проверка качества поступающих продуктов с регистрацией в журнале бракеража сырой продукции;
- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
- контроль за закладкой продуктов питания на пищеблоке с регистрацией в тетради контроля закладки продуктов на пищеблоке;

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

| Вид контроля | Кратность | Ответственный |
|--|--|--------------------------------------|
| 5.1. Визуальный контроль | | |
| Контроль за системой освещения | Ежедневно | Завхоз, заместитель директора по УВР |
| Контроль за системой электроснабжения | Постоянно | Завхоз |
| Контроль за состоянием системы отопления | Осеннее-зимний период | Завхоз |
| Контроль за системой водоснабжения | Постоянно | Завхоз |
| Контроль за состоянием канализации | Летний период | Завхоз |
| Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов | По мере необходимости | Завхоз |
| Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования | Ежедневно | Завхоз |
| Контроль за состоянием воздушно-теплого режима в помещении, соблюдение правил проветривания | Постоянно, каждую перемену | Завхоз, заместитель директора по УВР |
| Контроль за качеством уборки школьных помещений | Ежедневно | Завхоз |
| Контроль за содержанием территории учреждения | Ежедневно | Завхоз |
| Контроль за состоянием учебной мебели | Ежегодно перед началом учебного года. Затем 1 раз в триместр | Директор, завхоз |
| Контроль за маркировкой учебных столов и стульев | Ежегодно перед началом учебного года. Затем 1 раз в триместр | Директор, завхоз |
| Контроль за организацией питьевого режим | 1 раз в месяц | Директор |
| Контроль за соблюдением недельного (ежедневного) меню | Еженедельно | Директор |
| Контроль за контингентом питающихся | Еженедельно | Классные руководители |
| Контроль за гигиеной приема пищи обучающимися | Ежедневно | Классные руководители |
| Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований в пищеблоке | Еженедельно | Директор |
| Контроль за соблюдением правил хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов | Еженедельно | Директор |
| Контроль за соблюдением | Ежедневно | Директор |

| | | |
|---|---|------------------------|
| температурного режима в холодильных установках | | |
| Контроль за технологией приготовления пищи по технологическим картам | 1 раз в месяц | Директор |
| Контроль за качеством готовых блюд, правильностью состояния 10-дневного примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.п. | 1 раз в месяц | Директор |
| контроль за наличием запаса дез. Средств и правильностью приготовления дез. растворов | 1 раз в месяц | Директор |
| Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока | Ежедневно | Директор |
| Контроль за соблюдение сроков прохождения медицинских осмотров работниками пищеблока | 1 раз в год | Директор |
| Контроль за наличием документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов поступающих на пищеблок | При поступлении продуктов | Кладовщик. Директор |
| Контроль за ведением документации на пищеблоке | Еженедельно | Директор |
| Контроль за соблюдением прохождения медицинского осмотра: -первичный -периодический | При поступлении на работу 1 раз в год | Директор |
| Контроль за соблюдением прохождения гигиенической аттестации и подготовки | При поступлении на работу 1 раз в 2 года | Директор |
| 5.2.Лабораторные исследования | | |
| Вода водопроводная по микробиологическим показателям (из разводящих сетей) | 1 раз в год | Директор |
| Вода всдопроводная по санитарно-химическим показателям (из разводящих сетей) | 1 раз в год | Директор |

6.Производственный контроль осуществляется

Лаборатория ТО Управления Роспотребнадзора по УР в г.Сарапуле.

7.Перечень должностей и число работников, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам и гигиеническому обучению (основание: приказ Министерства здравоохранения СССР № 555 от 29.09.1989 г. «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств»)

| Должность | Количество сотрудников |
|---|------------------------|
| Директор | 1 |
| Заместитель директора по УВР | 2 |
| Заместитель директора по ВР | 1 |
| Учителя | 13 |
| Воспитатели | 3 |
| Помощники воспитателя | 2 |
| Завхоз | 2 |
| Повар | 4 |
| Кладовщик | 1 |
| Уборщик служебных помещений | 4 |
| Сторож | 7 |
| Водитель | 1 |
| Машинист по стирке белья | 1 |
| Рабочий по обслуживанию зданий и сооружений | 1 |

8.Мероприятия по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия

| Наименование работ | Срок выполнения | Ответственные |
|--|-------------------------|---------------|
| Косметический ремонт помещений | июнь - Август | Техперсонал |
| Ревизия отопительной системы | Июнь | Завхоз |
| Ревизия водопроводной системы, канализации | Июнь | Завхоз |
| Замена перегоревших ламп | По мере необходимости | Завхоз |
| Санитарная очистка территории учреждения | Весеннее-осенний период | техперсонал |

9.Перечень возможных аварийных ситуаций

| Возможные аварийные ситуации | Последствия АС | Информирование об АС | Мероприятия по локализации АС |
|--|--|--|--|
| Отключение отспления | 1.Температурный режим ниже нормы 2.Размораживание системы отопления | 1.Администрацию УНО 2.Органы местного самоуправления 3.ТО Управления Роспотребнадзора по УР в г.Сарапуле | Временная остановка работы |
| Авария систем хозяйственно-питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие | 1.Пищевые отравления. 2.Вспышка острых кишечных заболеваний | 1.Администрацию УНО 2.Органы местного самоуправления 3.ТО Управления Роспотребнадзора по УР в г.Сарапуле | 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. | 1.Администрацию УНО 2.Органы местного самоуправления 3.ТО Управления Роспотребнадзора по УР в г.Сарапуле | 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. | 1.Администрацию УНО 2.Органы местного самоуправления 3.ТО Управления Роспотребнадзора по УР в г.Сарапуле | 1.Ограничение ассортимента блюд. 2.Прекратить работу столовой. 3.Провести мероприятия по ремонту. 4.Провести экспертизу пищевых продуктов. |

Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в рамках осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора

| Вид исследований | Объект исследования (обследования) | Количество, не менее | Кратность не реже |
|--|--|------------------------------------|-------------------|
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда | 2—3 блюда исследуемого приема пищи | 1 раз в сезон |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Обед | 3—4 блюда | 1 раз в сезон |
| Контроль проводимой витаминизации блюд | Третьи блюда | 1 блюдо | 1 раз в сезон |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 10 смывов | 1 раз в сезон |