

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Байгазинская средняя общеобразовательная школа»

«Утверждаю»

Директор школы



М.В. Гарафутдинов

**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
муниципального общеобразовательного учреждения  
«Байгазинская средняя общеобразовательная школа»**

**Пояснительная записка:**

Наименование юридического лица: Муниципальное общеобразовательное учреждение «Байгазинская средняя общеобразовательная школа» (МОУ «Байгазинская СОШ»)

Ф. И. О. руководителя, телефон: Гарафутдинов Марс Вазгатович, 8(912) 807-32-04

Юридический адрес: 456894, Челябинская область,  
Аргаяшский район, д. Байгазина,  
ул. Центральная, 25

Фактический адрес: 456894, Челябинская область,  
Аргаяшский район, д. Байгазина,  
ул. Центральная, 25

Количество работников: 26 человек

Количество обучающихся: 92 человека

Свидетельство о государственной регистрации: № 216 от 13.06.2000г.

ОГРН: 1027401480479

ИНН: 7426006727

Лицензия на осуществление образовательной деятельности: № 14024 от 01.12.2017г.

1. Настоящая Программа производственного контроля 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:
  - 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;
  - 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 периодиче-

ских 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
1	Гарафутдинов Марс Вазгатович	директор
2	Аминева Лилия Валиахметовна	заместитель директора по УР
3	Фаткуллина Васия Газизовна	заместитель директора по ВР, ответственный по питанию
4	Кравченко Виктор Валерьевич	Преподаватель – организатор

Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль		Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции и ремонтных работ						
Микроклимат	Температура воздуха Относительная влажность	2 раза в год	Аккредитованная организация		СанПиН 2.4.2.2821-10	Акты проверки
	Температура воздуха	Ежедневно	МОУ «Байгазинская СОШ»	Дежурный администратор	СанПиН 2.4.2.2821-10	Оперативный журнал
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами обучения и воспитания						
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Заместитель по УР Аминева Л.В.		СанПиН 2.4.2.2821-10	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в месяц (выборочно)	Заместитель по УР Аминева Л.В.			Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования						
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	МОУ «Байгазинская СОШ»	Директор Гарафутдинов М.В.	СанПиН 2.4.2.2821-10	акты проверки проведения

Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	МОУ «Байгазинская СОШ»	Директор Гарафудинов М.В	СанПиН 2.4.2.2821-10	Журнал расхода дезинфицирующих средств
--	--------------------	-----------	------------------------	--------------------------	----------------------	--

**Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции**

Рацион питания	Наличие меню, набор продуктов	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.4.2.2821-10	Ведомость контроля за питанием
Контроль суточной пробы	Температура хранения	Ежедневно	Ответственный по питанию.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Бракеражный журнал
Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.4.2.2821-10	Бракеражный журнал
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	Один раз в четверть	Ответственный по питанию	СанПиН 2.4.2.2821-10	Акт проверки
Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-дневному меню	Ежедневное меню, 10- дневное меню	Один раз в полугодие	Ответственный по питанию	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 пищеблока, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года	МОУ «Байгазинская СОШ»	Директор Гарафудинов М.В	СанПиН 2.4.2.2821-10	Личные медицинские книжки.
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Ответственный по питанию	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 год	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	1 раз 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	1 раз 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 2 года в темное время суток	2 помещения – по 5 точек в каждом
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения
Шум	1 раз в 2 года	2 помещения – в том числе по введению реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

2. Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко.

3. 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	15	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
Работники пищеблока	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в год
другие работники	21	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 Гарафутдинов М.В.
Журнал аварийных ситуаций	по факту	директор Гарафутдинов М.В.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	директор Гарафутдинов М.В.
Журнал бракеража скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал бракеража готовых блюд	Ежедневно	Ответственный по питанию
Ведомость контроля за питанием	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Дежурный администратор
Журнал «Здоровье»	Ежедневно	Ответственный по питанию
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	по факту	директор Гарафутдинов М.В.
Классный журнал	1 раз в месяц (выборочно)	Заместитель по УР Аминова Л.В.
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения, журнал генеральных уборок	Ежедневно	директор Гарафутдинов М.В.

**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**

6.

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.	Сообщить в соответствующую службу	директор Гарафутдинов М.В.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	директор Гарафутдинов М.В.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	директор Гарафутдинов М.В.
		Заместитель по УР Аминова Л.В.
		Заместитель по ВР Фаткулина В.Г.

Паспортная книга:

Наименование юридического лица:

Муниципальное образовательное учреждение «Байгалинская средняя общеобразовательная школа» (МОУ «Байгалинская СОШ»)

Ф.И.О. руководителя, телефон:

Гарафутдинов Марс Валеевич, 8912 807 32 34

Юридический адрес:

436504, Челябинская область,  
Аргашинский район, д. Байгалина,  
ул. Центральная, 25

Фактический адрес:

436504, Челябинская область,  
Аргашинский район, д. Байгалина,  
ул. Центральная, 25

Количество работников:

26 человек

Количество обучающихся:

92 человека

Свидетельство о государственной регистрации:

№ 216 от 13.08.2012г.

ОГРН:

102701480479

ИНН:

7428006727

Лицензия на осуществление образовательной деятельности:

№ 14024 от 01.12.2017г.

1. Настоящая Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий разработана на