СОГЛАСОВАНО
Протокол Управляющего Совета
МКОУ ООШ №1 с. Дур-Дур
от 30 августа 2020 г. №1

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ ООШ №1 с. Дур-Дур
_____ /Ганоев К.Х./
от 30 августа 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом МКОУ ООШ №1 с. Дур-Дур
от 30 августа 2020 г. №

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий Муниципального казенного общеобразовательного учреждения основной общеобразовательной школы №1 с. Дур-Дур

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа №1 с. Дур-Дур
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Ганоев Казбек Хазбиевич, +79891350897
Юридический адрес:	363403, с. Дур-Дур, ул. Дзотова, 32
Фактический адрес:	363403, с. Дур-Дур, ул. Дзотова, 32
Количество работников:	30 человек
Количество обучающихся:	80 человек
Свидетельство о государственной регистрации	№ 0000003 от 27.11.2014 г.
ОГРН	1021500882138
ИНН	1507003875
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 0001388 от 24.11.2016 г.

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:

– начальное общее, основное общее образование.

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	Ганоев Казбек Хазбиевич	Директор	№ 34 от 20.08.2019
2	Хохоев Асланбек Хакясович	Завхоз	№ 15 от 15.04.2019
3	Бичегкуева Фатима Славиковна	Зам. директора по УВР	№ 24 от 01.04.2020
4	Османова Лариса Борисовна	Ответственный по питанию	№ 20 от 12.03.2018
5	Газалова Ф.К.	Председатель профсоюза	№ 10 от 22.06.2018

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, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха Скорость движения воздуха	2 раза в год	Аккредитованная организация	СанПиН 2.4.2.2821-10	Акты проверки

	Относительная влажность				
	Температура воздуха График проветривания	Ежедневно	Завхоз школы Хохоев А.Х.	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 Бичегкуева Ф.С.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Бичегкуева Ф.С.		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Бичегкуева Ф.С.		Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	Завхоз школы Хохоев А.Х.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Чек-лист проведения мероприятий по уборке.
Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки	Количество средств	Ежедневно	Завхоз школы Хохоев А.Х.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Журнал расхода дезинфицирующих средств

инвентаря					
Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции					
Рацион питания	Наличие меню Набор продуктов, используемых при формировании рациона питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Османова Л.Б.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Ведомость контроля за питанием
Контроль суточной пробы	Температура хранения	Ежедневно	Ответственный по питанию Османова Л.Б.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Бракеражный журнал
Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Ответственный по питанию Османова Л.Б.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Бракеражный журнал
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	Один раз в месяц	Ответственный по питанию Османова Л.Б.	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 Османова Л.Б.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Протокол/акт проверки
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка	Прохождение	Для работников,	Специалист по	СанПиН 2.4.2.2821-10	Личные медицинские

работников	работником гигиенической аттестации	деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кремово-кондитерской продукции, детского питания, питания дошкольников, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года	кадрам Ганоев К.Х.		книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Специалист по кадрам Ганоев К.Х.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Журнал «Здоровье»

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
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

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	18	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		
Завхоз школы	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	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 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 Ганоев К.Х.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз школы Хохоев А.Х.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз школы Хохоев А.Х.
Журнал бракеража скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Ответственный по питанию Османова Л.Б.
Журнал бракеража готовых блюд	Ежедневно	Ответственный по питанию Османова Л.Б.
Ведомость контроля за питанием	Ежедневно	Ответственный по питанию Османова Л.Б.
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Завхоз школы Хохоев А.Х.
Журнал «Здоровье»	Ежедневно	Ответственный по питанию Османова Л.Б. Специалист по кадрам Ганоев К.Х.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по кадрам Ганоев К.Х.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Бичегкуева Ф.С.
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния	Ежедневно	Завхоз школы Хохоев А.Х.

и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения		

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	Завхоз школы Хохоев А.Х.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Завхоз школы Хохоев А.Х.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз школы Хохоев А.Х.
		Ответственный по питанию Османова Л.Б.
		Директор Ганоев К.Х.

Программу разработал:

Директор Ганоев К.Х.