

УТВЕРЖДЕНА
распоряжением директора
МКОУ «Алеховщинская СОШ»
от 27.04.2020 г. №111

**Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и
выполнением
санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в МКОУ «Алеховщинская СОШ»
на 2020 год**

1 РАЗДЕЛ

1. Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	муниципальное казённое общеобразовательное учреждение «Алеховщинская средняя общеобразовательная школа» (МКОУ «Алеховщинская СОШ»)
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Чикалева Оксана Васильевна, 8(81364) 31-185
Юридический адрес:	187719 Ленинградская область Лодейнопольский район с. Алеховщина ул. Набережная д.23,25
Фактический адрес:	187719 Ленинградская область Лодейнопольский район с. Алеховщина ул. Набережная д.23,25
Количество работников:	85 человек
Количество обучающихся:	306 человек
Свидетельство о государственной регистрации	Серия 47 № 003359512 от 02.12.1997
ОГРН	1024701534076
ИНН	4709005091
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 702-16 Серия 47 Л01 от 13.12.2016 № 0002094

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:

– дошкольное, начальное общее, основное общее и среднее общее образование.

4. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями нормативных документов, официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 26.07.2019) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях»;

- Федеральный закон №29-ФЗ от 02.01.2000 "О качестве и безопасности пищевых продуктов (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 5, 31 декабря 2005 г., 31 марта 2006 г.)";

- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006) 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 учреждениях" (Зарегистрировано в Минюсте России 03.03.2011 N 19993);
 - Приказ Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. № 229 "О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций";
 - СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы.», 16 апреля 2003г., с 15 июня 2003 г.;
 - СП 1.1.1058-01. 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;
 - СП 3.5.1378-03. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности;
 - СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий ;
 - СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов от 22 мая 2003 года N 98;
 - СанПиН 2.2.2.540-96 Гигиенические требования к ручным инструментам и организации работ;
 - СанПиН 2.2.0.555-96. 2.2. Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы;
 - СанПиН 2.2.0.555-96 "Гигиенические требования к условиям труда женщин" (утв. постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 28 октября 1996 г. N 32)
 - СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы;
 - СП 60.13330.2016 Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003 (с Изменением N 1);
 - 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»;
 - СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
 - 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»;
 - СПЗ.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
 - СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
 - СП 3.1.2.31662-14 «Профилактика коклюша»;
 - СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»;
 - СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
 - СанПиН 2.1.7.1322-03 Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления;

- СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы.

- Постановление Правительства РФ от 3 сентября 2010 г. N 681 "Об утверждении Правил обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств, электрических ламп, ненадлежащие сбор, накопление, использование, обезвреживание, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда жизни, здоровью граждан, вреда животным, растениям и окружающей среде

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Чикалева Оксана Васильевна	Директор	№ 32-К от 31.08.2017
2	Макарова Анна Александровна	Заместитель директора по безопасности	№ 3 от 09.01.2017
3	Доватор Тамара Ростиславовна	Заведующий хозяйством	№ 12 от 12.02.2016
4	Иваненко Екатерина Юрьевна	Заведующий хозяйством	№ 48 от 25.06.2015
5	Поваренкина Надежда Анатольевна	Заведующий хозяйством	№ 37 от 01.08.2017
6	Корнева Светлана Николаевна	Организатор питания	№ 161 от 30.08.2018
7	Обухова Яна Владимировна	Кладовщик	№ 2 от 09.01.2017
8	Неёлова Марина Викторовна	Заместитель директора по УВР	№ 43 от 22.08.2018

2 РАЗДЕЛ

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор МКОУ «Алеховщинская СОШ» Чикалева Оксана Васильевна.

3. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

3.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

3.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

3.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).

3.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

3.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

3.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

3.7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

3.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

4. Организация взаимодействия с ТО Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области в Волховском, Лодейнопольском и Подпорожском районах

4.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является ТО Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области в Волховском, Лудейнопольском и Подпорожском районах.

4.2. В соответствие с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

5. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

5.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	Кладовщик	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 12 ноября 2018 № 453
2	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 12 ноября 2018 № 453

5.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	№ 702-16 Серия 47 ЛО1 № 0002094
2	Медицинская	№ ЛО-47-01-000993 от 22 мая 2014 г

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Кратность контроля	Точки отбора проб, количество и исполнитель	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 Относительная влажность	2 раза в год	Прогулочные участки Аккредитованная организация	СанПиН 2.4.2.2821-10	Акты проверки
	Температура воздуха График проветривания	Ежедневно	Группы по 1 разу заведующий хозяйством	СанПиН 2.4.2.2821-10	Журнал регистрации температуры и влажности
Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологические, санитарно-химический контроль и радиологические показатели	1 раз в квартал	Прогулочные участки 2–4 пробы из песочниц Аккредитованная лаборатория	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол

Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год в каждой группе по 5точкам.– в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке) Аккредитованная лаборатория	СП 52.13330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03	Протокол замеров
Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год в двух помещениях и внепланово после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке) Аккредитованная лаборатория	СН 2.2.4/2.1.8.562-96, ГОСТ 12.1.003-83	Протокол замеров
Качество воды	Микробиологические	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	В разводящей сети (на пищеблоке) (1 проба) Аккредитованная лаборатория	СанПиН 2.1.4.1074-01	Протокол
Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Бактериологические исследования (КМАФАнМ, БГКП, сальмонелла, стафилококк)	1 раз в квартал	Готовая пищевая продукция (салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные,	СанПиН 2.3.2.1078-01, ТР ТС 021/2011	Протокол

			яичные, овощные блюда) (1 проба) Аккредитованная лаборатория		
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	СанПиН 2.4.2.2821-10	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	2 раза в год	Заведующий хозяйством	СанПиН 2.4.2.2821-10	Чек-лист проведения мероприятий по обработке.

Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством	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, используемых при формировании рациона питания	Ежедневно	Организатор питания Кладовщик	СанПиН 2.4.2.2821-10	Ведомость контроля за питанием
Контроль суточной пробы	Температура хранения	Ежедневно	Организатор питания Кладовщик	СанПиН 2.4.2.2821-10	Бракеражный журнал
Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Организатор питания Кладовщик	СанПиН 2.4.2.2821-10	Бракеражный журнал
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	Один раз в месяц	Организатор питания Кладовщик	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	Организатор питания Кладовщик	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, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кремово-кондитерской продукции, детского питания, питания дошкольников, – ежегодно Для остальных категорий	Заместитель директора по безопасности	СанПиН 2.4.2.2821-10	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения

		работников – один раз в два года
Лабораторный контроль электромагнитных излучений на рабочих местах пользователей ПК	Допустимые уровни ЭМП, создаваемых ПЭВМ на рабочих местах пользователей, а также в помещениях образовательных, дошкольных учреждений	При аттестации рабочих мест по условиям труда 1 раз в 5 лет

<p>Аккредитованная организация инструментальный контроль осуществляется органами ГСЭН и (или) испытательными лабораториями (центрами), аккредитованными в установленном порядке. На рабочих местах пользователей ПК</p>	<p>Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03. Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы <i>Изменения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 25.04.2007 N 22</i></p> <p>Изменениями N 2, утв. Постановлением Главного государственного</p>	<p>Протоколы замеров и акты проверки</p>

Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно

	<p>санитарного врача РФ от 30.04.2010 N 48, Изменений N 3, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.09.2010 N 116)</p>	
<p>Заместитель директора по безопасности</p>	<p>СанПиН 2.4.2.2821-10</p>	<p>Журнал «Здоровье»</p>

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

Мероприятие	Основание	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
Уборка территории	п. 3.1–3.15 СанПиН 2.4.1.3049-13	Ежедневно: утром и вечером	Заведующий хозяйством
Освещенность территории	п. 3.3 СанПиН 2.4.1.3049-13	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Температура воздуха и кратность проветривания	СанПиН 2.4.1.3049-13, график проветриваний	Постоянно	Заведующий хозяйством
Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Состояние осветительных приборов	п. 7.7–7.10 СанПиН 2.4.1.3049-13	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Обработка постельных принадлежностей (матрацы, подушки, одеяла) в дезинфекционной камере	СанПиН 2.4.1.3049-13	По мере загрязнения, по эпидемическим показаниям	Заведующий хозяйством
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	п. 13.1–13.20 СанПиН 2.4.1.3049-13	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Контроль организации питания			
Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции	п. 14.1 СанПиН 2.4.1.3049-13	Постоянно	Медработник, кладовщик, контрактный управляющий
Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания	п. 14.1 СанПиН 2.4.1.3049-13	Постоянно	Медработник, кладовщик
Оценка качества готовых блюд	п. 14.23 СанПиН 2.4.1.3049-13	Постоянно	Бракеражная комиссия
Контроль обеспечения условий учебно-воспитательного процесса			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росто- возрастным особенностям детей и ее расстановка	п. 6.6 СанПиН 2.4.1.3049-13	2 раз в год, сентябрь, май	Медработник

Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	п. 6.6 СанПиН 2.4.1.3049-13	Постоянно	Медработник
Соблюдение использования технических средств обучения	СанПиН 2.4.1.3049-13	Постоянно	Воспитатель
Продолжительность прогулок	п. 11.5–11.6 СанПиН 2.4.1.3049-13	Постоянно	Медработник, заместитель директора
Режим дня и учебных занятий	п. 11.4–11.13 СанПиН 2.4.1.3049-13	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	Старший воспитатель
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	п. 12.6 СанПиН 2.4.1.3049-13	Постоянно	Медработник
Контроль за утренним приемом детей	п. 11.2 СанПиН 2.4.1.3049-13	Ежедневно	Воспитатели, медработник
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
Осмотр воспитанников на педикулез	п. 18.1 СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц и при приеме в ОО	Медработник
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медработник
Плановые осмотры	СанПиН 2.4.1.3049-13	По графику	Медработник
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.4.1.3049-13	Ежедневно	Медработник
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	3 раза в неделю	Уборщик, специализированная организация

площадки, вывоз ТКО			
Вывоз ртути содержащих ламп и медицинских отходов	Постановление Правительства РФ 03.09.2010 №681 <i>Правила обращения с отходами</i>	Место первичного сбора. Накопление отработанных ртути содержащих ламп производится отдельно от других видов отходов 1 раз в три месяца	Специализированная организация, у которой есть лицензия
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	Уборщики
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц	Заведующий хозяйством, специалист по техническому обслуживанию, специализированная организация
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно? Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца	Заведующий хозяйством специалист по техническому обслуживанию, специализированная организация

8. Перечни

8.1. 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 БКПП	1 раз в год	10 смывов – объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
Смывы на наличие возбудителей	1 раз в год	5–10 смывов – оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения

иерсиниозов		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	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
Шум	1 раз в год	2 помещения – в том числе по введению реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

8.2. Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

8.3. Полный перечень документации на пищеблоке.

На пищеблоке должна быть следующая документация:

- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал здоровья сотрудников пищеблока;
- Перспективное меню,
- ежедневное меню,
- технологические карты;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

8.4. 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	Кратность профилактической вакцинации	Кратность исследований на гельминтозы
Педагоги, воспитатели.	45	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	при поступлении на работу, в дальнейшем не реже 1 раза в год, по эпидпоказаниям
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной				
Директор	1	Работы в образовательных	1 раз в год	1 раз в 2 года	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	при поступлении на работу, в дальнейшем не реже 1 раза в год, по эпидпоказаниям
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за				
Заведующий хозяйством, кладовщик, калькулятор	4	Работы в образовательных	1 раз в год	1 раз в 2 года	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	при поступлении на работу, в дальнейшем не реже 1 раза в год, по эпидпоказаниям
		Подъем и перемещение груза вручную				
		Работа, связанная с мышечным				
Делопроизводитель, секретарь учебной части	1	Работы в образовательных организациях Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала. Влияние	1 раз в год	1 раз в 2 года	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	при поступлении на работу, в дальнейшем не реже 1 раза в год, по эпидпоказаниям

Работники пищеблока	4	Работы в образовательных организациях Работа, связанная с мышечным напряжением Подъём и перемещение	1 раз в год	1 раз в год	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	при поступлении на работу, в дальнейшем не реже 1 раза в год, по эпидпоказаниям
Помощники воспитателя, младший воспитатель	8	Работы в школьных образовательных учреждениях (дошкольные группы) Перенапряжение голосового аппарата,	1 раз в год	1 раз в год	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	при поступлении на работу, в дальнейшем не реже 1 раза в год, по эпидпоказаниям
Уборщик служебных помещений, машинист по стирке белья, кастелянша, лаборант.	10	Работы в школьных образовательных учреждениях Синтетические моющие средства	1 раз в год	1 раз в 2 года	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	при поступлении на работу, в дальнейшем не реже 1 раза в год, по эпидпоказаниям
Гардеробщик, сторож, дворник, уборщик территорий	12	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	при поступлении на работу, в дальнейшем не реже 1 раза в год, по эпидпоказаниям

8.5. 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
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством

Журнал бракеража скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Организатор питания Кладовщик
Журнал бракеража готовых блюд	Ежедневно	Организатор питания Кладовщик
Ведомость контроля за питанием	Ежедневно	Организатор питания Кладовщик
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Организатор питания Кладовщик
Журнал «Здоровье»	Ежедневно	Медработник
Журнал контроля С-витаминации блюд	Ежедневно	Медработник
Журнал контроля температуры холодильного оборудования	Ежедневно	Организатор питания Кладовщик
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Заместитель директора по безопасности
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заведующий хозяйством

8.6. 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 по Ленинградской области в Волховском, Лодейнопольском и Подпорожском районах

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	Заведующий хозяйством

печи		
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заведующий хозяйством
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством
		Организатор питания.
		Директор

9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании объекта и по необходимости	Директор
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Директор
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Директор
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Заместитель директора по безопасности
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заведующий хозяйством
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством

10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Директор
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области в Волховском, Лодейнопольском и Подпорожском районах	Директор

**10. ПРОГРАММА
производственного контроля
за качеством и безопасностью приготовляемых блюд, в ДОЛ с дневным и
круглосуточным пребыванием детей МКОУ «Алеховщинская СОШ»**

1. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима.

1.1. Здания МКОУ «Алеховщинская СОШ» обеспечены централизованным водоснабжением и канализацией.

1.2. Оздоровительное учреждение обеспечиваются водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду.

1.3. Питьевой режим в оздоровительном учреждении организован в следующей форме: стационарные питьевые фонтанчики (возможно наличие бутилированной воды и одноразовых стаканчиков).

Для детей и подростков должен быть обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в оздоровительном учреждении.

1.4. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков должны предусматривать наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10см.

2. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню.

2.1. Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания (примерное 10-дневное меню для летних каникул).

2.2. Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов,

предназначенных для питания детей в течение дня на основании физиологических потребностей в пищевых веществах и рекомендуемого набора продуктов в зависимости от возраста детей настоящих санитарных правил.

2.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед).

2.4. Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное меню на оздоровительную смену в соответствии рекомендуемой формой.

3. Медицинский работник осуществляет ежедневный контроль за соблюдением требований санитарных правил, организует профилактическую работу с детьми и персоналом по предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний, проводит ежедневный осмотр детей при приеме в оздоровительное учреждение (включая осмотр на педикулез), ведет учет заболеваемости и оценивает показатели заболеваемости и эффективность оздоровления детей и подростков.

4. Работники оздоровительного учреждения должны обеспечивать выполнение настоящих санитарных правил.

5. За нарушение санитарного законодательства руководитель и ответственные лица в соответствии с должностными инструкциями несут ответственность в порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации.

11. ПЛАН

санитарно-противоэпидемических мероприятий МКОУ «Алеховщинская СОШ»

1. Приобрести недостающую кухонную посуду в столовую.
2. Произвести ревизию и испытание спортивного инвентаря.
3. Приобрести в достаточном количестве моющие и дезинфицирующие средства.
4. Производить генеральную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств один раз в месяц.
5. Проводить частое проветривание классов (на каждой перемене) при капельных инфекциях, производить тщательное удаление пыли.
6. Производить искусственную витаминизацию третьих блюд.

12. Прогноз ожидаемых с результатов и оценка эффективности реализации Программы

- формирование культуры и навыков здорового питания обучающихся, воспитанников;
- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний,

- зависящих от качества потребляемой пищи;
- увеличение охвата горячим питанием обучающихся, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;
 - оснащение пищеблока современным высокотехнологичным оборудованием;
 - создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции

13. ПРОГРАММА

производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным и круглосуточным пребыванием детей в период каникул

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	перед открытием смены	Медсестра, начальник лагеря
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
3.	Контроль над рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию, длительностью занятий в кружках.	1 раз в неделю	Начальник лагеря
4.	Контроль над соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки.	перед открытием смены	Директор, начальник лагеря
5.	Контроль над использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
6.	Контроль над приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря.	перед открытием смены	Директор, завхоз
7.	Контроль над соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
8.	Контроль над состоянием источников водоснабжения.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
9.	Контроль над соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
10.	Контроль над содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора	ежедневно	Директор, начальник лагеря, завхоз
11.	Контроль над длительностью просмотра	ежедневно	Начальник лагеря

	телепередач и диафильмов, игр за компьютером.		
12.	Контроль над соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности	перед началом работ	Начальник лагеря
13.		ежедневно	Медсестра, начальник лагеря
14.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Начальник лагеря, завхоз
15.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
16.	Контроль над приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.	регулярно	Начальник лагеря
17.	Контроль над организацией питьевого режима, обеспеченностью отдыхающих в лагере детей бутилированной питьевой водой.	ежедневно	Начальник лагеря
18.	Медицинский контроль над организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях.	ежедневно	Начальник лагеря
19.	Контроль за проведением экскурсий, туристских походов (ознакомление с маршрутом, осмотр детей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитарной сумки), проведение бесед о режиме в походе.	перед походом, экскурсией.	Начальник лагеря
20.	Систематический контроль над состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших.	ежедневно	Медсестра, начальник лагеря
21.	Контроль над соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	ежедневно	Медсестра, начальник лагеря
22.	Контроль над обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве.	ежедневно	Начальник лагеря
23.	Информирование Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Ленинградской области в Лодейнопольском районе в случае возникновения групповых инфекционных заболеваний и массовых отравлений, а также аварийных ситуаций и других нарушений санитарных правил, создающих угрозу их возникновения и распространения.	по факту (в течение 1 часа)	Начальник лагеря

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.

25 (двадцать пять)
лист 06

Директор
школы:

О.В. Чикалева
О.В. Чикалева

