

УТВЕРЖДЕНА
распоряжением директора
МКОУ «Алеховщинская СОШ»
от 29.12.2020 г. №150

**Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выпол-
нением
санитарно-противоэпидемических (профи-
лактических) мероприятий
при осуществлении образовательной дея-
тельности
в МКОУ «Алеховщинская СОШ»
на 2021год**

1. Паспорта программы

Полное и сокращенное наименование	муниципальное казённое общеобразовательное учреждение «Алеховщинская средняя общеобразовательная школа»(МКОУ «Алеховщинская СОШ»)
Тип объекта	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	Образовательная: – дошкольное образование; - начальное общее образование; - основное общее образование; - среднее общее образование; – дополнительное образование детей и взрослых
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
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная
Система водоснабжения	холодая, централизованная
Система канализации	подключено к городской сети канализации

2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- 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;
- 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 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;
- СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- СанПиН 2.2.0.555-96. 2.2. Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и 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;
- 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;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- СанПиН 2.2.4.1294-03 «Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;
- СанПиН 2.2.2.1332-03 «Гигиена труда. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
- 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»;
- СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;
- СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»;
- СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 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»;

3. 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	Матвеева Светлана Владимировна	Заместитель директора по дошкольному образованию	№ 23 от 17.08.2020
6	Корнева Светлана Николаевна	Ответственный за организацию 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

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма контроля
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10	Протокол замеров
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
		Температура воздуха График проветривания	ежедневно	Группы и классы 2 раза в день		Журнал регистрации температуры
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год – в темное время суток	2 помещения (выборочно) по 5 точек в каждом	СП52.13330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол замеров
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СН 2.2.4/2.1.8.562-96, ГОСТ 23337-2014	Протокол замеров

4	Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, радиологический, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
5	Санитарный фон	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в квартал	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков) Пищеблок – 20 проб (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Овощехранилище (овощи, инвентарь, тара и оборудование) 5–10 смывов	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	Протокол
6	Качество воды	Микробиологические	4 раза в год и внепланово после	В разводящей сети (на пищеблоке) (1 проба)	СанПиН 2.1.4.1074-01	Протокол

			ремонта систем водоснабжения			
7	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз в 2 года и внепланово при закупке новой мебели, после проведения ремонтных работ	Помещения (1 проба)	МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения оргтехники с кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	
8	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, яичные, овощные блюда) (1 проба)	СанПиН 2.3.2.1078-01,	Протокол
		Калорийность	1 раз в год	Готовые блюда 1 рациона (3 пробы)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
		Микронутриенты (витамин «С»)	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
9	Лабораторный контроль электромагнитных излучений на рабочих местах	Уровни электромагнитных полей (ЭМП), акустического шума, концентрация вредных веществ в воздухе, визуальные показатели	1 раз в год	Рабочие места пользователей ПК	СанПиН 2.2.2/2.41340-03	Протокол

	пользователей ПК	ВДТ, рентгеновское излучение	мягкое				
--	------------------	------------------------------	--------	--	--	--	--

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Кратность контроля	Исполнитель	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
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	СП 2.4.3648-20	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	СП 2.4.3648-20 СанПиН 3.5.2.3472-17 СП 3.5.3.3223-14	Чек-лист проведения мероприятий по обработке.
Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20	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	Ответственный за организацию питания Кладовщик	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость контроля за питанием
Контроль суточной пробы	Температура хранения	Ежедневно	Ответственный за организацию питания Кладовщик	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Бракеражный журнал
Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Ответственный за организацию питания Кладовщик	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Бракеражный журнал

Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	Один раз в месяц	Ответственный за организацию питания Кладовщик	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Акт проверки
Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-дневному меню	Ежедневное меню, 10-дневное меню	Один раз в месяц	Ответственный за организацию питания Кладовщик	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	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	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
-------------------------------------	---	---	---------------------------------------	---	--

		работников – один раз в два года			
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Заместитель директора по безопасности	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал «Здоровье»

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока			
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 исследуемого 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 исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 - 10 смывов	1 раз в год
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
Помещения школы			
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

7. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки	Профилактическая вакцинация
Педагоги, воспитатели.	46	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года	Согласно календарю проф. прививок
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью			
Директор	1	Работы в образовательных	1 раз в год	1 раз в 2 года	Согласно календарю проф. прививок
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала			
Заведующий хозяйством, кладовщик, калькулятор	4	Работы в образовательных	1 раз в год	1 раз в 2 года	Согласно календарю проф. прививок
		Подъем и перемещение груза вручную			
		Работа, связанная с мышечным напряжением			
Кладовщик	1	Исследования на гельминтозы	При поступлении на работу, далее 1 раз в год, либо по эпидпоказаниям	1 раз в 2 года	Согласно календарю проф. прививок

Делопроизводитель, секретарь учебной части	1	Работы в образовательных организациях Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала. Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от	1 раз в год	1 раз в 2 года	Согласно календарю проф. прививок
Работники пищеблока	4	Работы в образовательных организациях Работа, связанная с мышечным напряжением Подъем и перемещение груза вручную. Работы при повышенных температурах Исследования на гельминтозы	1 раз в год При поступлении на работу, далее 1 раз в год, либо по эпидпоказаниям	1 раз в год	Согласно календарю проф. прививок

Помощники воспитателя, младший воспитатель	8	Работы в школьных образовательных учреждениях (дошкольные группы) Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью Исследования на гельминтозы	1 раз в год При поступлении на работу, далее 1 раз в год, либо по эпидпоказаниям	1 раз в год	Согласно календарю проф. прививок
Уборщик служебных помещений, машинист по стирке белья, кастаньяша, лаборант.	10	Работы в школьных образовательных учреждениях Синтетические моющие средства	1 раз в год	1 раз в 2 года	Согласно календарю проф. прививок
Гардеробщик, сторож, дворник, уборщик территорий	12	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года	Согласно календарю проф. прививок

8. а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока.

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

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

9.1. 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
---	--------------------	-------	---

9.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	№702-16 Серия 47 Л01 № 0002094
2	Медицинская	от 22.05.2014 № ЛО-47-01-000993

10. 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	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Заведующий хозяйством
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20 График проветривания	Постоянно	Заведующий хозяйством
Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, классах, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Кратность и качество уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Контроль организации питания			
Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Медработник, кладовщик, контрактный управляющий, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»

Плановые мероприятия, направленные на контаминацию поверхностей овощей и фруктов в овощехранилищах	МУ 3.1.1.2438-09, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При подготовке к хранению нового урожая, при хранении	Кладовщик
Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Медработник, кладовщик
Соблюдение технологии приготовления блюд, наличие технологических карт	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Бракеражная комиссия
Оценка качества готовых блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Бракеражная комиссия
Контроль обеспечения условий учебно-воспитательного процесса			
Гигиеническая оценка соответствия мебели возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Медработник
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Воспитатель Учитель
Продолжительность прогулок	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник, заместитель директора
Режим дня и учебных занятий	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	Заместитель директора по ДО и УВР
Продолжительность прогулок	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Заместитель директора по ДО
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20 СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц и при приеме в ОО	Медработник
Организация и проведение санитарно-	Программа мероприятий	По необходимости	Медработник

противоэпидемиологическ х мероприятий при карантине			
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медработник
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	3 раза в неделю	Уборщик, специализированна я организация
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		1 раз в три месяца	Специализированн ая 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, специализированна я организация
Дератизация	СП 3.5.3.3223- 14	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца	Заведующий хозяйством специалист по техническому обслуживанию, специализированна я организация

11. 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;
- Ведомость контроля за рационом питания;
- Журнал генеральных уборок по пищеблоку.

12. 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, поступающих на пищеблок	Ежедневно	Ответственный за организацию питания Кладовщик
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Ежедневно	Ответственный за организацию питания Кладовщик
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Ежедневно	Ответственный за организацию питания Кладовщик
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный за организацию питания Кладовщик
График смены кипяченой воды	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник

Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал «Здоровье»	Ежедневно	Медработник
Журнал учета температурного режима и холодильного оборудования	Ежедневно	Организатор питания Кладовщик
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения личные медицинские книжки работников	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
Протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал учета инфекционных заболеваний	По факту	Медработник
Журнал учета профилактических прививок	По факту	Медработник

13. 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

№ п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	— прекращение работы пищеблока; — сокращение рабочего дня; — организация подвоза воды для технических целей; — обеспечение запаса бутилированной минеральной воды

2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	– ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; – проветривание; – наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; – реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3.	Возникновение эпидемии: – сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; – ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	– введение карантина; – реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	– приостановление деятельности до ликвидации аварии; – вызов специализированных служб
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	– прекращение работы пищеблока; – сокращение рабочего дня; – использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6.	Пожар	– вызов пожарной службы; – эвакуация; – приостановление деятельности
7.	Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	– сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку

14. 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

15. ПРОГРАММА

производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд, в ДОЛ с дневным и круглосуточным пребыванием детей МКОУ «Алеховщинская СОШ», находящихся по адресу: с. Алёховщина ул. Набережная д.23,25

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 кулеры (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.

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.

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.

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 телепередач и диафильмов, игр за компьютером.	ежедневно	Начальник лагеря
12.	Контроль над соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности	перед началом работ	Начальник лагеря
13.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Начальник лагеря, заведующий хозяйством
14.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
15.	Контроль над приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.	регулярно	Начальник лагеря
16.	Контроль над организацией питьевого режима, обеспеченностью отдыхающих в лагере детей бутилированной питьевой водой.	ежедневно	Начальник лагеря

17.	Медицинский контроль над организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях.	ежедневно	Начальник лагеря
18.	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
19.	Систематический контроль над состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших.	ежедневно	Медсестра, начальник лагеря
20.	Контроль над соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	ежедневно	Медсестра, начальник лагеря
21.	Контроль над обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве.	ежедневно	Начальник лагеря
22.	Информирование Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека территориального органа 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