

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

**х. Мокросоленный
2021г.**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение: Мокро-Соленовская основная общеобразовательная школа (МБОУ:Мокро -Соленовская ООШ)
Ф. И. О. директора, телефон:	Проказова Елена Федоровна 8(86392)7-70-80
Юридический адрес:	347358, Ростовская область, Волгодонской район, х. Мокросоленый, ул. Центральная, 27
Фактический адрес:	347358, Ростовская область, Волгодонской район, х. Мокросоленый, ул. Центральная, 27
Количество работников:	25
Количество обучающихся:	128
Свидетельство о государственной регистрации	№1762 от 17.04.2012
ОГРН	1026100822780
ИНН	6107005468
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 2384 от 11.05.2012
Санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам и нормативам	№ 61.32.06.000 М000108.04.08 выдано от 14.04.2008 г.

Характеристика учреждения.

МБОУ: Мокро-Соленовская ООШ состоит их 1 здания.

Здание школы одноэтажное, площадь основных и вспомогательных кабинетов 509,0 м².

Число классов и кабинетов - 6, санузлы – 1.

Вместимость здания проектная: 106 учащихся.

Инженерное обеспечение: холодное водоснабжение централизованное, канализация локальная (сливная яма), отопление через собственную котельную, искусственное освещение - светодиодные панели

В учреждении оборудованы:

1. Мобильный класс в количестве 10 штук.

2. Кабинеты: 6 классных комнат в которых - 5 компьютеров, 4 мультимедиапроекторов, 1 интерактивная доска

3. Школьный буфет на балансе школы: посадочных мест 36. Площадь помещения 44,4 м². Технологическое оборудование буфета: Мармит №Лира-Профи МЭК 2Б-П/ЛП-1500, холодильник -1, СВЧ – печь – 1 шт, водогрейка – 1 шт., мойка двухсекционная – 1 шт, настольные весы.

Персонал буфета обеспечен спецодеждой.

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 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 и основное общее образование;
 - дополнительное образование детей;
 - организация питания детей.

Раздел 1. 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»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.1.;
- СанПиН 1.2.3685-21. Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
- 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;
- 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;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях»;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, Перечня

медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

Раздел 2. Перечень осуществляемых контрольных мероприятий:

- контроль за состоянием участка образовательного учреждения;
- контроль за соблюдением санитарных норм в помещениях
- контроль за воздушно-тепловым режимом
- контроль за водоснабжением и канализацией;
- контроль за естественным и искусственным освещением;
- контроль за оборудованием помещений;
- контроль режима образовательного процесса;
- контроль за организацией медицинского обслуживания;
- контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий;
- организация питания;

Раздел 3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении	Функции	Периодичность
1	Проказова Елена Федоровна	Директор	Приказ ООА Волгодонского района от 01.09.2021 №12	-своевременное информирование ТО Роспотребнадзора об авариях и нарушениях, создающих неблагоприятную санитарно-эпидемиологическую ситуацию - соблюдение текущего контроля за санитарно-гигиеническим состоянием помещения; - наличие в учреждении санитарных правил и норм и доведение их содержания до сотрудников учреждения; - выполнение требований санитарных правил и норм всеми сотрудниками учреждения; - организация производственного и лабораторного контроля; - прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию; - своевременное прохождение периодических медицинских обследований всеми работниками в установленном порядке; - за организацию питания; - выполнение постановлений, предписаний Роспотребнадзора.	Постоянно
2	Моренко Галина Владимировна	Зам.директора по УВР	Приказ по школе от 01.09.2021 №36	составление расписания учебных занятий согласно требованиям СанПин; -соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил во время учебно-воспитательного процесса в школе; -организация санитарно- гигиенической работы с персоналом и детьми путем проведения семинаров, бесед, лекций.	Постоянно

3	Исаева Елена Павловна	Заведующий хозяйством	Приказ по школе от 30.09.2015 №95	<ul style="list-style-type: none"> - контроль за соблюдением гигиенических требований к микроклимату помещений; - проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации; - организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации персонала; - наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение; - за организацию питания; - контроль за наличием моющих и дезинфицирующих средств; - контроль за наличием моющих средств и средств индивидуальной защиты. 	Постоянно
---	-----------------------	-----------------------	-----------------------------------	--	-----------

Раздел 4. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.

Факторы Производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового Отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

Раздел 5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

№ п/п	Наименование контингентов (профессий)	Кол-во лиц подлежащих медосмотру	Вид работ (по приказу МЗ РФ от 28.01.2021г. № 29н	Пункт № по приказу МЗ РФ от 28.01.2021г. № 29 н (Вид работ)	Периодичность осмотра (по приказу №29Н)		Кратность профессионально-гигиенической подготовки
					в ЛПУ	в центре проф патологии	
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Директор	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	П.25	1р.в год	1р.в 5 лет	1 раз в 2 года

2	Учителя	11	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	П.25	1р.в год	1р.в 5 лет	1 раз в 2 года
3	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	П.25	1р.в год	1р.в 5 лет	1 раз в 2 года
4	Старшая вожатая	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	П.25	1р.в год	1р.в 5 лет	1 раз в 2 года

№ п/п	Наименование контингентов (профессий)	Кол-во лиц подлежащих медосмотру	Вредные и (или) опасные производственные факторы (по приказу №29Н приложение №1)	Пункт № по приказу №29Н (приложение №1)	Вредные и (или) опасные производственные факторы (по приказу №29Н приложение №1)	Пункт № по приказу №29Н (приложение №1)	Периодичность осмотра (по приказу №29Н)		Кратность профессионально-гигиенической подготовки
							в ЛПУ	в центре профпатологии	
1	3		4	5	6	7	8	9	
1	Заведующий хозяйством	1	-	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	-	П.25	1р.в год	1р.в 5 лет	1 раз в 2 года
2	Главный бухгалтер	1	Тяжесть трудового процесса Подъем, перемещение, удержание груза вручную Стереотипные рабочие движения Рабочее положение тела работника (длительное нахождение работника в положении "стоя", "сидя" без перерывов, "лежа", "на коленях", "на корточках", с наклоном или поворотом туловища, с поднятыми выше уровня плеч руками, с неудобным размещением ног, с	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	П.5.1	П.25	1р.в год	1р.в 5 лет	1 раз в 2 года

Раздел 6. Мероприятие, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев ее 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 выполнения работ, оказания услуг.

6.1. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов	2 раза в год	Заведующий хозяйством Ответственный по питанию	Визуальный контроль журнал
Наличие санитарно-технического оборудования в достаточном количестве	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	1 раз в год	Заведующий хозяйством Ответственный по питанию	Заявка
Санитарно-гигиеническое состояние помещений и оборудования, в т.ч. буфета	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории, обработки оборудования	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря

6.2. Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за соблюдением санитарно-противо-эпидемического режима: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условия хранения и использования моющих и дезинфекционных средств.	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции.	Ежедневно	Ответственный по питанию	Журнал
Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения	Нормы обеспечения инвентарем, централизованный выбор средств дезинфекции, моющих, инструкции.	Ежедневно	Ответственный по питанию	Журналы

уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект.				
Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима дезинфекция (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	По мере необходимости По договору	Заведующий хозяйством	Заявка
Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей	Соблюдение графика измерения температур воздуха в классных комнатах и режима проветривания	Ежедневно	Заведующий хозяйством	

6.3. Контроль личной гигиены и обучения персонала.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек.	Проверка личных медицинских книжек	1 раз в год	Директор	журнал
Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, произведением гигиенического обучения персонала.	Учет прохождения медицинских осмотров на бумажном и/или электронном носителях	1 раз в год	Директор	журнал
Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук.	Обеспечение СИЗ, Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук. Нормы обеспечения, выбор эффективных средств, централизация заказа.	1 раз в год	Заведующий хозяйством Ответственный по питанию	Заявка
Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия.	Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	Ежедневно	Ответственный по питанию	Журнал
Санпросветработа, организация санитарно-гигиенической работы с персоналом и детьми	Проведение семинаров, бесед, лекций. инструктаж	постоянно	Зам. Директора по УВР	
Обучение персонала.	Дополнительно: тестирование, онлайн инструктаж	По мере необходимости	Заведующий хозяйством	
Профилактика травматизма и несчастных случаев	Проведение семинаров, бесед, лекций. инструктаж	постоянно	Зам. Директора по УВР Заведующий хозяйством	

6.4. Контроль организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5

	образовательный процесс по согласованию с ООА Волгодонского района. Провести генеральную уборку с дезсредствами		263-41-21
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов. Отключение электроэнергии (более 2-х часов)	Если отключение произошло в темное время суток, то следует прекратить образовательный процесс. Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заведующий хозяйством	Сообщить в диспетчерскую службу ТНС энерго Ростов-на-Дону ПАО «ТНС энерго Ростов – на – Дону» 22-34-13
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший	Пожарная служба, МЧС