

**муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Бирюковская основная общеобразовательная школа»
Большесолдатского района Курской области**

307862, Курская область, Большесолдатский район, д. Бирюковка, д. 194
Тел.: (47136)2-11-71 м.т. 8(920) 725-89-34
[http: 1.47136.3535.ru](http://1.47136.3535.ru), E-mail: biryukovka@mail.ru

Утверждаю

директор школы
Т.В. Пылева



**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических(профилактических) мероприятий
муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Бирюковская основная общеобразовательная школа»
Большесолдатского района Курской области**

Пояснительная записка:

Наименование юридического лица:	муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Бирюковская основная общеобразовательная школа» Большесолдатского района Курской области (МКОУ «Бирюковская ООШ»)
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Пылева Татьяна Васильевна, 8(47136) 2-11-71
Юридический адрес:	307862 Курская область Большесолдатский район д. Бирюковска 194
Фактический адрес:	307862 Курская область Большесолдатский район д. Бирюковска 194
Количество работников:	23 человека
Количество обучающихся:	27 человек
Свидетельство о государственной регистрации	№ 1220 от 20.11.2000 г.
ОГРН	1024600782590
ИНН	4602002683
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 1935 от 30.07.2015 г.

-
1. Настоящая Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».
 2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.
 3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:
 - начальное общее, основное общее образование;
 - дополнительное образование детей и взрослых;
 4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:
 - Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
 - ГОСТ 31861-2012. Межгосударственный стандарт. Вода. Общие требования к отбору проб;
 - СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
 - СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
 - СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила;
 - СП 3.1/3.2.3146-13. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;
 - СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;
 - СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;
 - Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;

- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СанПиН 2.2.2.540-96. 2.2.2. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к ручным инструментам и организации работ. Санитарные правила и нормы;
- СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;
- СанПиН 2.2.0.555-96. 2.2. Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы;
- СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;
- СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03. 2.2.2. Гигиена труда, технологические процессы, сырье, материалы, оборудование, рабочий инструмент. 2.4. Гигиена детей и подростков. Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 2.2.2.1327-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;
- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- ПОТ РМ-017-2001 «Межотраслевые правила по охране труда при окрасочных работах»;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы;
- ГН 2.2.5.1313-03. Химические факторы производственной среды. Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны. Гигиенические нормативы;
- СанПиН 2.2.2.1332-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 2.2.2.1327-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации

технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;

- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность
1	Пылева Татьяна Васильевна	директор
2	Ковалева Татьяна Михайловна	Заведующая столовой
3	Березуцкая Светлана Ильинична	заместитель директора по УВР
4	Полунина О. Н., Рожнова Л.А., Вертикова Н.Н.	Дежурный уборщик
5	Пылев В.М,	Ответственный за электробезопасность

Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха	Ежедневно	Дежурный уборщик	СанПиН 2.4.2.2821-10	Журнал температурный
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной и нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	ЗД по УВР Березуцкая С.И.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Расписание занятий (гриф согласования)

		Один раз в месяц(выборочно)	ЗД по УВР Березуцкая С.И.		Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно- противоэпидемич еский режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	Уборщики Рожнова Л.А., Полунина О.Н. Вертикова Н.Н. Заволовой Мезенцева Т.Е.	СанПиН 2.4.2.2821-10	акты проверки проведения
Наличие дезинфицирующи х и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно		СанПиН 2.4.2.2821-10	Журнал расхода дезинфицирую щих средств
Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции					
Рацион питания	Наличие меню, набор продуктов	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.4.2.2821-10	Ведомость контроля за питанием
Контроль суточной пробы	Температура хранения	Ежедневно	Ответственный по питанию.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Бракеражный журнал
Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.4.2.2821-10	Бракеражный журнал
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	Один раз в полугодие	Ответственный по питанию	СанПиН 2.4.2.2821-10	Акт проверки
Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10- дневному меню	Ежедневное мен ю, 10-дневное меню	Один раз в полугодие	Ответственный по питанию	СанПиН 2.4.2.2821-10	Протокол/акт проверки
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					

Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно; Для учителей – один раз в два года; Для остальных работников – 1 раз при поступлении на работу	Директор Пылева Т.В.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Личные медицинские книжки.
Состояние работников	Количество работников с инфекционным и заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Завстоловой Ковалева Т.М.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Журнал «Здоровье»

Перечни:

- Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность:** кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.
- Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации**

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
Педагоги	11	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Заместитель директора по УВР	1	Работы в образовательных организациях Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в год
другие работники	9	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз при поступлении на работу

- 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 учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Директор
Журнал бракеража скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал бракеража готовых блюд	Ежедневно	Ответственный по питанию
Ведомость контроля за питанием	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал регистрации температуры	Ежедневно	Директор Пылева Т.В.
Журнал «Здоровье»	Ежедневно	Ответственный по питанию
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	по факту	Директор Пылева Т.В.
Классный журнал	1 раз в месяц (выборочно)	Заместитель
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Завстоловой Ковалева Т.М.

4. 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

5.

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Ответственный за электробезопасность Пылев В.М.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Ответственный за электробезопасность Пылев В.М.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу (продублировать сообщение директору школы)	Ответственный за электробезопасность Пылев В.М.

Программу разработали:



Директор школы

/Пылева Т.В./