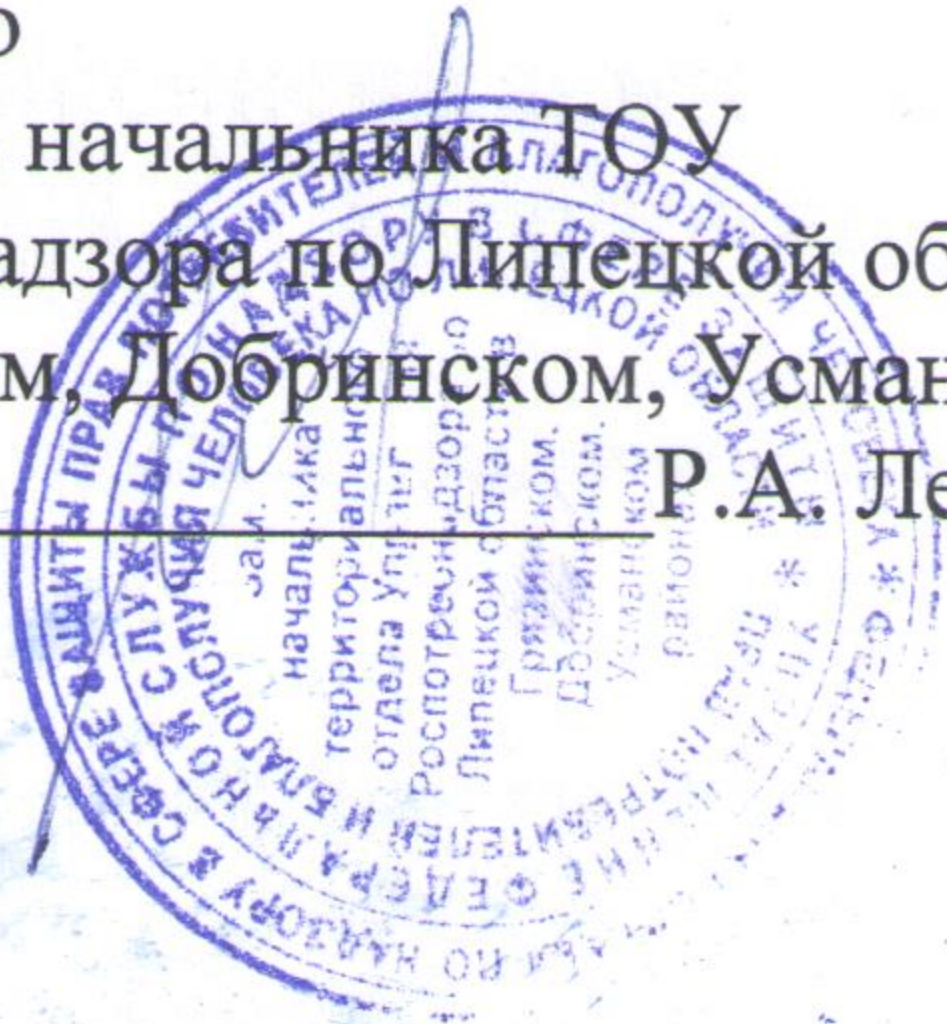


Согласовано
заместитель начальника ТОУ
Роспотребнадзора по Липецкой обл.
в Грязинском, Добринском, Усманском
районах _____ Р.А. Леонов



Утверждаю
директор МБОУ гимназии №3 г. Грязи

А.М. Ананских

« 01 » сентября 20 20 г.



Программа производственного контроля

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

*в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении гимназии
№3 г. Грязи
Грязинского муниципального района Липецкой области*

АДРЕС:

**399059, Липецкая область г. Грязи
ул. Авиационная, д.39**

Программа

производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБОУ гимназии № 3 г. Грязи

Цель: обеспечение безопасности и безвредности условий в школе для учащихся и сотрудников.

Объекты производственного контроля: помещения школы, технологическое, спортивное, игровое оборудование, мебель, рабочие места, сырье, продукты и организация питания, учебный и воспитательный процесс.

1.Перечень

официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды в учреждении в соответствии с осуществляемой образовательной и медицинской деятельностью.

Для руководства в работе:

1. СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях"
2. Сан ПиН СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
3. Методические рекомендации Российской академии медицинских наук МЗ РФ «Ассортимент и условия реализации пищевых продуктов, предназначенных для дополнительного питания учащихся общеобразовательных учреждений» от 02.07.2002 г.
4. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» от 03.04.2003 г.
5. Сан ПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» от 22.05.2003г.
- 6 СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"
- 7 СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул"
8. Сан ПиН 2.2.1./2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению общественных и жилых зданий»
9. Сан ПиН 2.2.4.548-96 Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
10. СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»
11. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»
12. Сан ПиН 3.1.084-96, 3.1.086-96, 3.1.087-96, 3.1.094-96 «Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных» (разделы «Общие положения», «Сальмонеллез», «Иерсиниоз»)

**2.Перечень
должностных лиц (работников) на которых возложены функции по осуществлению
производственного контроля**

Директор школы	А.М. Ананских
Зам. директора	М.В. Попова
Зам. директора	О.В. Кочуркина
Зам. директора	И.И. Пономарева
Зав. хозяйством	Л.В.Сергеева

**3. Перечень
химических веществ, биологических, физических и иных факторов, условий среды
учреждения (контрольных критических точек), в отношении которых необходима
организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых
осуществляется отбор проб, проводятся исследования и испытания**

№ п/п	Вид исследований, испытаний	Места замеров
1.	Микроклимат: -температура -относительная влажность воздуха	Учебные классы
2.	Уровень искусственной освещенности	учебные классы
3	Исследование мебели на соответствие росту и ее расстановка	Кабинеты для занятий,
4	Готовая кулинарная продукция на качество термической обработки	Со стола пищеблока
5	Микробиологическое исследование готовой продукции и кулинарных изделий	Со стола пищеблока
6	Содержание основных питательных веществ обеденного рациона	Пищеблок
7	Санитарно-бактериологические показатели при оценке санитарного состояния: -исследование смывов на БГКП с оборудования, инвентаря, кухонной посуды, рук и спецодежды персонала -смывы на наличие яиц гельминтов и цист патогенных кишечных простейших	Пищеблок Разделочные столы, доски, руки персонала, ручки дверей, посуда, приборы, краны
8	Смывы на иерсиниоз	Овощи
9	Санитарно-микробиологическое исследование песка на наличие яиц гельминтов и цист патогенных кишечных простейших -почва	Почва пришкольного участка
10	Вода на бак. анализ	Из кранов

**4. Перечень
должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной
гигиенической подготовке.**

Периодические медицинские осмотры проходят:

Руководитель и заместители руководителя-	1 раз в год
Воспитатель, педагоги, социальный педагог, педагог-психолог	1 раз в год
Работники пищеблока	1 раз в год
Хозяйственный и технический персонал	1 раз в год
Сторожа, дворники-	1 раз в год

Профессиональной гигиенической подготовке подлежат:

Руководитель и заместители руководителя
Воспитатель, педагоги, социальный педагог, педагог-психолог
Работники пищеблока
Хозяйственный и технический персонал

Списки сотрудников. Приложение 1.

5. Перечень

осуществляемых учреждением услуг и работ, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

1. Санитарно-эпидемиологической оценке и лицензированию подлежат:

- Образовательная деятельность

2. Паспортизации подлежат:

- Помещения с источниками электромагнитных излучений (помещения с использованием ПЭВМ и ВДТ) (такие помещения отсутствуют)

6. План

мероприятий по производственному контролю

1. Санитарные требования к участку школы

№ п/п	Объект контроля	Кратность контроля или срок исполнения	Исполнитель	Отметка о выполнении
1	2	3	4	5
1.	Санитарное состояние участка, подходов к зданию школы, освещения территории, озеленения	Постоянно	Завхоз	
2.	Санитарное состояние спортплощадки	Постоянно	Учитель физкультуры	
3.	Санитарное состояние хоззоны: контейнеров, площадки, вывоз мусора	Постоянно	Завхоз	

2. Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания

1.	Соблюдение воздушно-теплового режима в учреждении: - подготовка к отопительному сезону системы отопления; - утепление окон, - работа систем отопления, вентиляции, температура воздуха в помещениях: - режим проветривания помещений	Постоянно	Завхоз	
2.	Состояние системы водоснабжения, канализации, работа сантехнических приборов, оборудование и	Ежедневно	Завхоз	

	эксплуатация питьевых фонтанчиков			
3.	Состояние системы освещения, замена перегоревших лампочек	Постоянно	Завхоз	
4.	Состояние отделки потолков, стен, полов в классах, коридорах, санузлах. Использование безопасных отделочных материалов.	1 раз в год по мере выполнения работ	Завхоз	

3. Санитарные требования к оборудованию помещений

1	Расстановка учебной мебели в классах, маркировка ее в соответствии с ГОСТом	Постоянно	Зам. директора	
2	Оборудование помещений солнцезащитными устройствами	1 раз	Завхоз	
3	Состояние оборудования пищеблока	Постоянно	Завхоз	
4	Состояние оборудования спортзала, библиотеки и др. помещений	Постоянно	Завхоз	
5	Лабораторно-инструментальный контроль электромагнитных полей, освещенности, шума, микроклимата	При введении в эксплуатацию, при аттестации рабочих мест, 1 раз в 3 года	директор	

4. Санитарные требования к режиму образовательного процесса

1	Составление расписаний уроков, внеурочной деятельности, контрольных работ	1 раз в год	Зам. директора	
2	Составление режима образовательного процесса	1 раз	директор	
3	Режим работы группы продленного дня	1 раз	Зам. директора	
4	Режим работы с ТСО, компьютерной техникой	Постоянно	Зам. директора	
5	Контроль мероприятий, обеспечивающих двигательную активность обучающихся в соответствии с биологической потребностью	Постоянно	Зам. директора	
6	Режим образовательного процесса в 1 классе	Постоянно	Зам. директора	

5. Санитарные требования к медицинскому обслуживанию школы

1	Согласование графиков медицинских осмотров учащихся	1 раз в год	медсестра	
2	Согласование плана профилактических прививок учащихся	По мере необходимости	медсестра	
3	Контроль за прохождением медицинского осмотра работниками школы	1 раз в год	директор	

4	Контроль за прохождением медицинских осмотров работниками пищеблока	1 раз в год	директор	
---	---	-------------	----------	--

6. Санитарные требования к организации питания обучающихся

<i>№ п\п</i>	<i>Объект контроля</i>	<i>Кратность контроля или сроки исполнения</i>	<i>Исполнитель</i>	
1.	Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год	Зав. хозяйством	
2.	Оформление столовой	1 раз в четверть	Ответственный за питание	
3.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	ежедневно	Ответственный за питание, мед.работник	
4.	Условия хранения поставленной продукции	ежедневно 2 раза в неделю	Ответственный за питание, мед.работник	
5.	Качество поставленных сырых продуктов	ежедневно	Ответственный за питание, мед.работник	
6.	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	2 раза в год	Шеф-повар	
7.	Контроль суточной пробы	ежедневно	Ответственный за питание, мед.работник	
8.	Качество готовой продукции	ежедневно	Ответственный за питание, мед.работник	
9.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	1 раз в месяц	Ответственный за питание	
10.	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-ти дневному меню	1 раз в месяц	Ответственный за питание, мед.работник	
11	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	ежедневно	Учителя	
12	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	ежедневно	Ответственный за питание, шеф-повар	
13	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю	Ответственный за питание, мед.работник	
14	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	ежеквартально	Зав.хозяйством	
15	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	в течение года	Мед.работник	
16	Контроль за организацией приема пищи	1 раз в	Ответственный	

	обучающимися	неделю	за питание, мед.работник	
17	Контроль за отходами	в течение года	Шеф-повар, ответственный за питание	

7. Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения

1	Наличие графика проведения генеральных уборок школы	Постоянно	Завхоз	
2	Режим ежедневных уборок помещений школы	Постоянно	Завхоз	
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем, ветошью	Постоянно	Завхоз	
4	Гигиеническая грамотность технического персонала	Постоянно	Завхоз	

7. Перечень

форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

1. Журнал учета аварийных ситуаций
2. Журнал бракеража сырой продукции, готовой продукции
3. Документы, подтверждающие качество и безопасность сырья и готовой продукции, поступающей в пищеблок
4. Личные медицинские книжки сотрудников, копии прививочных сертификатов
5. Журнал учета получения и использования дезинфицирующих средств

8. Перечень

возможных аварийных ситуаций связанных с остановкой производства, нарушениям технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию учреждения ситуаций.

1. Аварии внутренних водопроводной и канализационной сетей, в системе отопления
2-21-22 2-00-77 2-44-12
2. Отключение электроэнергии более, чем на 4 часа
2-21-22 2-44-12
3. Выход из строя холодильного, технологического оборудования
2-06-72 2-44-12
4. Регистрация случаев групповой заболеваемости или отравления
2-44-12 2-10-77
5. Внедрение новых технологий
2-25-51

При возникновении ЧС, групповой заболеваемости или отравления информируются органы местного самоуправления, территориальное управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Липецкой области по телефону: 27-63-75