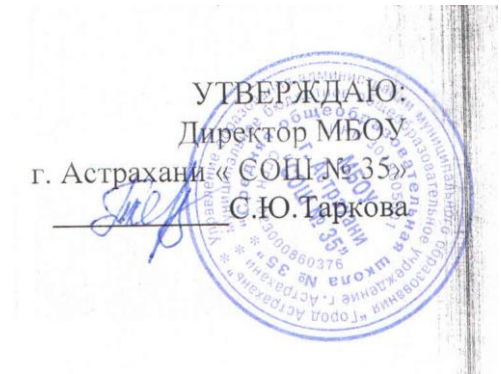


МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
Г. АСТРАХАНИ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 35»
(МБОУ г. Астрахани «СОШ № 35»)

Приложение №1 к
приказу №135/5
от 28.08.2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ
г. Астрахани «СОШ №35»
С.Ю. Таркова



Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения города Астрахани «Средняя общеобразовательная школа № 35»

Пояснительная записка

Наименование юридического лица: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Астрахани «Средняя общеобразовательная школа № 35» (МБОУ г. Астрахани «СОШ № 35»)

Ф. И. О. руководителя, телефон: Таркова Светлана Юрьевна, +7-961-654-96-49

Юридический адрес: 414026, г. Астрахань, ул. Химиков, 5, корп. 1

Фактический адрес: 414026, г. Астрахань, ул. Химиков, 5, корп. 1

Количество работников: 88 человек

Количество обучающихся: 950 человек

Свидетельство о государственной регистрации № 30 001296115 от 09.02.1994

ОГРН	1023000860376	
ИНН	3018005301	
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 1729-Б/С	от 27.12.2016

Справка о образовательной организации

Учреждение функционирует в соответствии с законами РФ:

«Об образовании в РФ», «Об основных гарантиях прав ребенка в РФ», Уставом (зарегистрирован 18.08.2016 г. № 08-07-524).

Здание МБОУ г. Астрахани «СОШ № 35»

Школа располагается в трёхэтажном кирпичном здании. Общая площадь (включая подвальный этаж) 5804,4 кв.м. Здание сдано в эксплуатацию в 1979 г. Школа построена из кирпича. Здание оформлено в оперативную собственность 30.09.2009 г.

В школе оборудовано:

- учебных кабинетов – 31;
- спортивных залов – 2;
- актовый зал – 1;
- библиотека – 1;
- компьютерный класс – 1;
- столовая – 1;
- кабинет технического труда – 1;
- столярная мастерская – 1;
- кабинет обслуживающего труда – 1;
- медицинский кабинет – 1;
- процедурный кабинет – 1;

Земельный участок

Площадь пришкольного участка 28788м². Оформлен в оперативную собственность 28.12.2010г. На участке расположена спортивная площадка; футбольное поле.

Водоснабжение – централизованное.

Канализация – централизованная.

Отопление – централизованное.

Организация образовательного процесса

МБОУ г. Астрахани «СОШ № 35» работает 6 дней в неделю в две смены. Выходной день воскресенье. Уроки проводятся согласно расписанию, утвержденному директором школы. Дополнительное образование учащихся организовано в соответствии с расписанием.

Санитарно - гигиенический и противоэпидемический режим

- ежедневная влажная уборка всех помещений с дезсредствами;
- ежедневный режим проветривания;
- питьевой режим;
- мытье посуды в столовой с дезсредствами;
- ежедневный осмотр детей, своевременная изоляция больных и дезинфекция помещения и оборудования;
- ежемесячный осмотр на педикулез;
- проверка на гельминтов (по плану);
- прививки (по плану);
- медосмотр: учащиеся – один раз в год, сотрудники – один раз в год по плану;
- соблюдение противоэпидемических профилактических мероприятий (вакцинация, использование дезсредств, витаминизация, изоляция больных).
- ежегодная дератизация
- ежегодная обработка от клеща

Организация питания

Питание учащихся в школе осуществляет ООО «Невский лотос» в рамках договора аренды нежилых помещений №10-2020-А от 07.10.2020 г.

Пищеблок имеет все необходимое оборудование. Оборудование в исправном состоянии.

Посуды и моющих средств достаточно. Штат укомплектован полностью:

- шеф – повар – 1 ст.;
- повар – 1 ст.;
- кухонный работник – 4 ст.

Документация пищеблока ведется в полном объеме. Контроль качества питания осуществляет шеф – повар, медицинский работник и администрация.

Медицинское обслуживание

Медицинское обслуживание учащихся осуществляют (работники ГБУЗ АО ГП № 10 ДПО № 1):

- врач-педиатр – 1 ст.
- медицинская сестра - 1 ст..

Договор № 1 безвозмездного пользования имуществом от 29.07.2016г.

Договор об оказании медицинских услуг от 15.01.2016 г.

Описание программы производственного контроля

Программа производственного контроля – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Данная программа разработана для МБОУ г. Астрахани «СОШ № 35».

Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

Целью программы является обеспечение безопасности и безвредности для обучающихся и сотрудников, и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- ✓ соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- ✓ осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ✓ ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- ✓ организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- ✓ контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;
- ✓ контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

Программа действует в трех календарных лет. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности образовательного учреждения или других существенных изменениях деятельности МБОУ г. Астрахани «СОШ № 35». В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, Программа пролонгируется на следующий календарный год.

**Прогноз ожидаемых с результатов, и
оценка эффективности реализации Программы**

- формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;
- 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 школы;
- оснащение пищеблока школы современным высокотехнологичным оборудованием;
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции.

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

1. Настоящая Программа 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. 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».

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

№ п/п	Занимаемая должность	Виды производственного контроля	Кратность
1	Директор С.Ю. Таркова	Юридическая ответственность и визуальный контроль над выполнением санитарных правил СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения, содержания в общеобразовательных организациях»	Постоянно
2	Библиотекарь Овчинникова В.Б.	Ведение библиотеки НТД по производственному контролю	Постоянно
3	Медицинские работники (сотрудники ГБУЗ АО ГП №10 по договору об оказании медицинских услуг)	Определение контингентов обучающихся, подлежащих медицинским осмотрам. Медицинское обслуживание учащихся: <ul style="list-style-type: none"> • углубленный осмотр учащихся; • визуальный контроль (по всем разделам) за выполнением «СП 2.4.990 – 00»; • проведение профилактических прививок; • оказание первой медицинской помощи; • ведение санитарно-просветительской работы среди учащихся и работников МБОУ г. Астрахани «СОШ № 35»; • контроль организации питания детей и санитарного состояния столовой; • контроль санитарного состояния учреждения 	Ежегодно Систематически в течение года По графику Постоянно Систематически Постоянно Постоянно
4	Заместитель директора по АХР Гедза П.Н. Тимофеева Л.Э., инженер по ОТ и ТБ	Информирование органов местного самоуправления и учреждения ФГУЗ об аварийных ситуациях. Контроль санитарного состояния территории МБОУ г. Астрахани «СОШ № 35» Проведение субботников по уборке территории образовательного учреждения Медосмотр сотрудников школы. Содержание здания образовательного учреждения: проведение косметического, текущего и капитального ремонтов согласно сметам;	По мере необходимости

		поддержание санитарного состояния здания, всех помещений; поддержание воздушно-теплового режима, искусственной освещенности, водопроводной и отопительной систем в соответствии с требованиями «СП 2.4.990 – 00».	
5	Заместители директора: Ахмеева А.Р. Чумакова О.А. Донскова Н.В. Савчук С.В.	Контроль гигиенических требований к режиму дня согласно СанПиН 2.4.2.2821-10 Контроль учебно- воспитательного процесса в учреждении Контроль физического воспитания обучающихся Контроль организации питания Контроль трудового обучения и воспитания Контроль системы дополнительного образования.	Систематически в течение учебного года по плану контроля
7	ООО «Невский лотос» в лице генерального директора Соломаткина В.Ю. – арендатор школьной столовой, заместитель директора по ВР Савчук С.В.	Контроль выполнения СП 2.4.990– 00, СП 2.3.6.1079 – 01 Контроль качества приготовления блюд Ведение необходимой документации	Систематически в течение года

1. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
1.1.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	Аккредитованная организация	СанПиН 2.4.2.2821-10	Акты проверки
	Температура воздуха	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Гедза П.Н.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Журнал регистрации температуры и влажности

	График проветривания				
1.2. 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 Ахмеева А.Р.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Ахмеева А.Р.		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Ахмеева А.Р.		Классный журнал
1.3. Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Гедза П.Н.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Чек-лист проведения мероприятий по уборке.
Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Гедза П.Н.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Журнал расхода дезинфицирующих средств
1.4. Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции					
Рацион питания	Наличие меню Набор продуктов, используемых при формировании рациона питания	Ежедневно	ООО «Невский лотос», Зам. директора по ВР Савчук С.В.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Ведомость контроля за питанием

Контроль суточной пробы	Температура хранения	Ежедневно	ООО «Невский лотос», Зам. директора по ВР Савчук С.В.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Бракеражный журнал
Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	ООО «Невский лотос», Зам. директора по ВР Савчук С.В.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Бракеражный журнал
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	Один раз в месяц	ООО «Невский лотос», Зам. директора по ВР Савчук С.В.	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	ООО «Невский лотос», Зам. директора по ВР Савчук С.В.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Протокол/акт проверки

2. 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 БКГП	1 раз в год	10 смывов – объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
Смывы на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5–10 смывов – оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки 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

3. Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко.

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

- ежегодному медицинскому осмотру подлежит весь коллектив (88 человек), а также вновь прибывшие сотрудники при поступлении на работу;
- профессиональной гигиенической подготовке и аттестации подлежит весь коллектив (88 человек) 1 раз в 2 года.

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 Таркова С.Ю.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХЧ

		Гедза П.Н.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Гедза П.Н.
Журнал бракеража скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Зам. директора по ВР Савчук С.В. ООО «Невский лотос»
Журнал бракеража готовых блюд	Ежедневно	Зам. директора по ВР Савчук С.В. ООО «Невский лотос»
Ведомость контроля за питанием	Ежедневно	Зам. директора по ВР Савчук С.В. Зам. директора по УВР Донскова Н.В. ООО «Невский лотос»
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Инженер по ОТ и ТБ Тимофеева Л.Э.
Журнал «Здоровье»	Ежедневно	Зам. директора по ВР Савчук С.В.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Инженер по ОТ и ТБ Тимофеева Л.Э.
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Гедза П.Н.

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, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

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	Зам. директора по АХЧ Гедза П.Н.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХЧ Гедза П.Н..
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ Гедза П.Н.
		Директор Таркова С.Ю.
		ООО «Невский лотос»

Программу разработал:

Заместитель директора по АХЧ

Гедза П.Н.