*Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение*

 *«Цебаринская СОШ»*

*(МКОУ «Цебаринская СОШ»)*

|  |  |
| --- | --- |
|  | **УТВЕРЖДАЮ** |
|  | Директор *МКОУ «Цебаринская СОШ»* |
|  |  | *И.Дж.Анварбегов* |
|  | *6 марта 2021 г.* |

**Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий *Муниципального казенное общеобразовательного учреждения «Цебаринская СОШ»***

**Пояснительная записка**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование юридического лица: | *Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Цебаринская СОШ» (МКОУ «Цебаринская СОШ»)* |
| Ф. И. О. руководителя, телефон: | *Анварбегов И.Д. тел 89034822636* |
| Юридический адрес: | *с. Цебари ул.Ахмедова А.К. №3* |
| Фактический адрес: | *с. Цебари ул.Ахмедова А.К. №3* |
| Количество работников: | *32 человек* |
| Количество обучающихся: | *42 человек* |
|  |  |  |  |  |
| ОГРН | *1020501712274* |
| ИНН | *0538001756* |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности | *№* | *8272* | *от* | *25.06.2015 г.* |
|  |  |  |  |  |

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:

* *дошкольное, начальное общее, основное общее и среднее общее образование;*
* *дополнительное образование детей и взрослых;*
* *предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.*

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;*
* *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»;*
* *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 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 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;*
* *СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;*
* *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»;*
* *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 2.2.5.3532-18 «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;*
* *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** | **Приказ о назначении** |
| 1 | *Анварбегов Исрапил Джабраилович* | *Директор* | *№ 241 от 01.12.2016* |
| 2 | *Абдулмажидов Ш.Г.* | *Зам. директора по АХЧ* | *№ 35 от 01.12.2012* |
| 3 | *Анварбегов А.А.* | *Зам. директора по УВР* | *№ 24 от 21.09.2015* |
| 4 | *Ахмедов Р.Ш.* | *Специалист по ИОП* | *№2 «а» от 02.03.2020 г* |
| 5 |  |  |  |
| 6 | <...> |  |  |

6. 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, технического переоснащения и ремонтных работ** |
| *Микроклимат* | *Температура воздуха**График проветривания* | *Ежедневно* | *Зам. директора по АХЧ Абдулмажидов.* | *СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20* | *Журнал регистрации температуры и влажности* |
| <...> |  |  |  |  |  |
| **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 Анварбегов А.А.* | *СП 2.4.3648-20* | *Расписание занятий (гриф согласования)* |
| *Один раз в неделю (выборочно)* | *Зам. директора по УВР Анварбегов А.А.* | *Классный журнал* |
| *Один раз в неделю (выборочно)* | *Зам. директора по УВР Анварбегов А.А.* | *Классный журнал* |
| <...> |  |  |  |  |  |
| **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 АбдулмажидовШ.Г..* | *СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14* | *Чек-лист проведения мероприятий по уборке.* |
| *Наличие дезинфицирующих и моющих средств* | *Количество средств* | *Ежедневно* | *Зам. директора по АХЧ Абдулмажидов Ш.Г.* | *СП 2.4.3648-20* | *Журнал расхода дезинфицирующих средств* |
| *Рабочие растворы дезсредств* | *Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств* | *Ежедневно* | *Зам. директора по АХЧ Абдулмажидов Ш.Г.* | *СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14* | *Журнал расхода дезинфицирующих средств* |
| <...> |  |  |  |  |  |
| **Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления** |
| *Закупка и приемка пищевой продукции и сырья* | *Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья* | *Каждая партия* | *Кладовщик Абдулмажидов Ш.Г.,* *.* | *СанПиН 2.3/2.4.3590-20* | *Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции* |
| *Условия доставки продукции транспортом* | *Справка* |
| *Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья* | *Сроки и условия хранения пищевой продукции* | *Ежедневно* | *Ответственный по питанию Абдулмажидов Ш.Г* | *СанПиН 2.3/2.4.3590-20* | *Отчет* |
| *Время смены кипяченной воды* | *Ответственный по питанию Абдулмажидов Ш.Г.* | *График* |
| *Температура и влажность на складе* | *Кладовщик Абдулмажидов Ш.Г.* | *Журнал учеты температуры и относительной влажности* |
| *Температура холодильного оборудования* | *Журнал учеты температуры* |
| *Приготовление пищевой продукции* | *Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам* | *Каждый технологический цикл* | *Ответственный по питанию Абдулмажидов Ш.Г..* | *СанПиН 2.3/2.4.3590-20* | *Отчет* |
| *Поточность технологических процессов* | *Повар Абдулмажидова Ш.Г.* | *Справка* |
| *Температура готовности блюд* | *Каждая партия* | *Отчет* |
| *Готовые блюда* | *Суточная проба* | *Ежедневно от каждой партии* | *Повар Абдулмажидова Ш.Г.* | *СанПиН 2.3/2.4.3590-20* | *Ведомость* |
| *Дата и время реализации готовых блюд* | *Каждая партия* | *Ответственный по питанию Абдулмажидов Ш.Г.* | *СанПиН 2.3/2.4.3590-20* | *Журнал* |
| *Обработка посуды и инвентаря* | *Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах* | *Ежедневно* | *Медработник*  | *СанПиН 2.3/2.4.3590-20* | *Журнал* |
| *Обработка инвентаря для сырой готовой продукции* | *Ежедневно* | *Ответственный по питанию Абдулмажидов Ш.Г.* | *СанПиН 2.3/2.4.3590-20* | *Отчет* |
| <...> |  |  |  |  |  |
| **Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников** |
| *Гигиеническая подготовка работников* | *Прохождение работником гигиенической аттестации* | *Для работников, пищеблока, – ежегодно**Для остальных категорий работников – один раз в два года* | *Специалист по ИОП Ахмедов Р.Ш.* | *СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20* | *Личные медицинские книжки.**Ведомость контроля своевремености прохождения медосмотров и гигиенического обучения* |
| *Состояние работников пищеблока* | *Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов* | *Ежедневно* | *Медработник К.* | *СанПиН 2.3/2.4.3590-20* | *Гигиенический журнал (сотрудники)* |
| <...> |  |  |  |  |  |

7. Перечни

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

**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, системывентиляции* | *по 1 точке* | *1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования* |
| <...> |  |  |  |

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

**в) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Профессия** | **Количество****работников** | **Характер производимых****работ и вредный фактор** | **Кратность медосмотра** | **Кратность профессиннально-гигиенической подготовки** |
| *Педагоги* | *42* | *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 АХЧ* | *1* | *Работы в образовательных организациях* | *1 раз в год* | *1 раз в 2 года* |
| *Подъем и перемещение груза вручную* |
| *Работа, связанная с мышечным напряжением* |
| *Делопроизводитель* | *3* | *Работы в образовательных организациях* | *1 раз в год* | *1 раз в 2 года* |
| *Работники пищеблока* | *7* | *Работы в образовательных организациях* | *1 раз в год* | *1 раз в год* |
| <...> |  |  |  |  |

**г) 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 температурного режима в холодильном оборудовании* | *Ежедневно* | *Ответственный по питанию Абдулмажидов Ш.Г.* |
| *Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях* | *Ежедневно* | *Ответственный по питанию Абдулмажидов Ш.Г.* |
| *Гигиенический журнал (сотрудники)* | *Ежедневно* | *Медработник*  |
| *Ведомость контроля за рационом питания* | *Ежедневно* | *Медработник*  |
| *График смены кипяченой воды* | *Ежедневно* | *Ответственный по питанию Абдулмажидов Ш.Г* |
| *Журнал регистрации результатов производственного контроля* | *По факту* | *Директор Анварбегов И.Д.* |
| *Журнал аварийных ситуаций* | *По факту* | *Зам. директора по АХЧ Абдулмажидов Ш.Г..* |
| *Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств* | *Ежедневно* | *Зам. директора по АХЧ Абдулмажидов Ш.Г.* |
| *Ведомость контроля за рационом питания* | *Ежедневно* | *Ответственный по питанию Абдулмажидов Ш.Г.* |
| *Журнал регистрации температуры и влажности* | *Ежедневно* | *Зам. директора по АХЧАбдулмажидов Ш.Г..* |
| *Гигиенический журнал (сотрудники)* | *Ежедневно* | *Медработник*  |
| *Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения* | *По факту* | *Специалист по ИОП Ахмедов Р.Ш.* |
| *Классный журнал* | *1 раз в неделю (выборочно)* | *Зам. директора по УВР Анварбегов А,А..* |
| *Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения* | *Ежедневно* | *Зам. директора по АХЧ Абдулмажидов Ш.Г..* |
| <...> |  |  |

**д) 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 Абдулмажидов Ш.Г..* |
| *Нарушение изоляции, обрыв электропроводов* | *Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку* | *Зам. директора по АХЧ Абдулмажидов Ш.Г.* |
| *Другие аварийные ситуации* | *Сообщить в соответствующую службу* | *Зам. директора по АХЧ Абдулмажидов Ш.Г.* |
| *Ответственный по питанию Абдулмажидов Ш.Г.* |
| *Директор Анварбегов И.Дж.* |
| <...> |  |  |

Программу разработали:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Заместитель директора УВР* |  |  |  | *Анварбегов А.А.* |
| *Ответственный по питанию* |  |  |  | *Абдулмажидов Ш.Г..* |

Согласовано:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Специалист по ИОП* |  |  |  | *Ахмедов Р.Ш.* |