

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Основная общеобразовательная школа №20 станции Губерля муниципального образования город Новотроицк Оренбургской области»

Утверждаю:
Директор МОАУ ООШ №20
Р.Р. Байбудагова
приказ №41 от 29.05.2021г.



Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий МОАУ «ООШ №20»

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Основная общеобразовательная школа № 20 станции Губерля муниципального образования город Новотроицк Оренбургской области»

Наименование юридического лица:	Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Основная общеобразовательная школа № 20 станции Губерля муниципального образования город Новотроицк Оренбургской области»
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Байбулатова Руфина Рашидовна, 89228821053
Юридический адрес:	462359, Оренбургская область, г. Новотроицк, ул. Школьная, д.27
Фактический адрес:	462359, Оренбургская область, г. Новотроицк, ул. Школьная, д.27
Количество работников:	22
Количество обучающихся:	89 человек
Свидетельство о государственной регистрации	56 № 003436092
ОГРН	1025600824006
ИНН	5607005305
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 2006 от 21.10.2015 серия 56Л01 №0003918. бессрочная
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:	Основное общее

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Основная общеобразовательная школа № 20 станции Губерля муниципального образования город Новотроицк Оренбургской области»

1. Общие положения.....	4
2. Порядок организации и проведения производственного контроля.....	6
3. Состав программы производственного контроля.....	7
4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.....	8
5. Организация взаимодействия с Роспотребнадзором по Оренбургской области.	8
6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.....	9
7. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.....	11
8. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.....	12
9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302 от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке.....	13
10. 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, Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области.	19
11. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля, лицами, ответственными за осуществление производственного контроля.....	20
12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю.....	25

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Основная общеобразовательная школа № 20 станции Губерля муниципального образования город Новотроицк Оренбургской области»

13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений в рамках производственного контроля.....	26
14. Программа производственного контроля за работой лагеря дневного пребывания в период каникул.....	30
15. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы.....	33

1. Общие положения.

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3. Организация производственного контроля в МОАУ «ООШ № 20» возлагается на директора школы Байбулатову Руфину Рашидовну

1.4. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора лицея.

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение,

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Основная общеобразовательная школа № 20 станции Губерля муниципального образования город Новотроицк Оренбургской области»

условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

Вредные воздействия на человека – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

Профессиональные заболевания – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Основная общеобразовательная школа № 20 станции Губерля муниципального образования город Новотроицк Оренбургской области»

заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

Массовые не инфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2.Порядок организации и проведения производственного контроля.

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2.Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3.Производственный контроль включает:

2.3.1.Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3.Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.

2.3.4.Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5.Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Основная общеобразовательная школа № 20 станции Губерля муниципального образования город Новотроицк Оренбургской области»
санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем, и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор МОАУ «ООШ № 20» Байбулатова Руфина Рашидовна

3. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).

3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).

3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствие с установленными требованиями (п.9).

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).

3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).

3.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (п.13).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

4.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).

4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

4.7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

4.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

5. Организация взаимодействия с Роспотребнадзором по Оренбургской области.

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Роспотребнадзор по Оренбургской области.

5.2. В соответствие с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Основная общеобразовательная школа № 20 станции Губерля муниципального образования город Новотроицк Оренбургской области»

исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

6.Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПиН 2.4.2. 2821-10
2.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН 2.4.5. 2409-08
3.	«Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещённому освещению жилых и общественных зданий»	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03
4.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
5.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».	СП 2.3.6. 1079-01
6.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Основная общеобразовательная школа № 20 станции Губерля муниципального образования город Новотроицк Оренбургской области»

7.	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»	СанПиН 2.4.4. 2599-10
8.	Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
9.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
10.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2. 1078-01
11.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2	СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07 СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10
12.	« Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»	СП 3.1/3.3146-13
13.	« Профилактика гриппа и других респираторных вирусных инфекций»	СП 3.1.2.3117-13
14.	« Профилактика острых кишечных инфекций»	СП 3.1.1.3108-13
15.	« Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»	СанПиН 3.2.3215-14
16.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»	СП 3.5.3.3223-14

7. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за организацией питания и качественного приготовления пищи;
- за температурой воздуха в холодное время года;
- за санпросветработой;
- за профилактикой травматических и несчастных случаев:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Байбулатова Руфина Рашидовна	Директор	
2	Аймишева Наталья Иосифовна	Завхоз	
3	Калиева Айна Кинисовна	Зам. директора по УВР	
4	Габдуллина Зинфира Закировна	Зам. директора по ИТ	
5	Баймурзина Альбина Салаватовна	Вожатый	
6	Сарсенбаева Ольга Дмитриевна	Ответственный по питанию	
5	Исхакова Юлия Маликовна	Секретарь	
6	...		

8.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. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302 от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке.

№ п/п	Профессия	Количество	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Учителя-предметники. Зам. директора по УВР, ВР		Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
2.	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в год

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Основная общеобразовательная школа № 20 станции Губерля муниципального образования город Новотроицк Оренбургской области»

		Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчётности, работой за компьютером, разъездной характер работы (переохлаждение, высокая температура окружающей среды и т.д.)	п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г.		
3.	Уборщица служебных помещений	Работы в школьных образовательных учреждениях Синтетические моющие средства	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. п. 1.3.3. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Основная общеобразовательная школа № 20 станции Губерля муниципального образования город Новотроицк Оренбургской области»

	Хлор и его соединения	п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
	Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
4. Повар	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в год
	Хлор и его соединения.	пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
	Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011 г.		
	Подъем и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Основная общеобразовательная школа № 20 станции Губерля муниципального образования город Новотроицк Оренбургской области»

		Работы при повышенных температурах	п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
5.	Зам. директора по АХЧ	Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в год
6	учитель информатики	Работа в школьных образовательных учреждениях	п.18 приложения №2 к приказу №302н от 12.04.2011г	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно-напряженные работы связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала	п.4.4.3. приложение №1 приказ №302н от 12.04.2011г		

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Основная общеобразовательная школа № 20 станции Губерля муниципального образования город Новотроицк Оренбургской области»

		Влияние электромагнитного поля широкополостного спектра частот от ПЭВМ	п.3.2.2.4. приказ №302н от 12.04.2011г		
7	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий. Ночные сторожа	Работа в школьных образовательных учреждениях Работа, связанная с мышечным напряжением Подъем и перемещение груза вручную Понижение температуры воздуха	п.18 приложения №2 к приказу №302н от 12.04.2011г п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011 г. п.4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г п.3.8. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г	1 раз в год	1 раз в год

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Основная общеобразовательная школа № 20 станции Губерля муниципального образования город Новотроицк Оренбургской области»

8	учитель химии	Работа с веществами и соединениями, объединенными химической структурой Синтетические моющие средства	1 раз в год	1 раз в год
---	---------------	---	-------------	-------------

10. 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, Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области.

№ п/п	Ситуации	Мероприятия
1	Отсутствие электроэнергии	- сообщение в ТУ Роспотребнадзора - сообщение в Администрацию г. Новотроицка - временная остановка работ - организация ремонтных работ
2	Отсутствие водоснабжения	- сообщение в ТУ Роспотребнадзора - сообщение в Администрацию г. Новотроицка - доставка воды в нужном количестве - остановка работы пищеблока - организация ремонтных работ - проведение дезинфекции и генеральной уборки после устранения аварийной ситуации
3	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	- ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	- сообщение в ТУ Роспотребнадзора - сообщение в Администрацию г. Новотроицка - остановка работы - организация ремонта отопительных систем

11. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля, лицами, ответственными за осуществление производственного контроля.

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	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 помещений	Ежедневно	Завхоз Аймишева Н.И.	График проветриваний
	Частота проветривания помещений			Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Влажность воздуха склада пищеблока	1 раз в 3 дня	Завхоз Аймишева Н.И.	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие и состояние осветительных приборов			
Шум	Наличие, целостность и тип ламп	Ежемесячно	Завхоз Аймишева Н.И.	Журнал результатов
	Наличие источников шума на территории и в			

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Основная общеобразовательная школа № 20 станции Губерля муниципального образования город Новотроицк Оренбургской области»

	помещениях			производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий Махамбетов Н.К.	Журнал результатов производственного контроля
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания				
Контроль соблюдения режима учебно-воспитательного процесса: - соблюдение гигиенических требований к максимальной нагрузке и расписанию уроков – соблюдению режима учебных занятий санитарным требованиям .	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий. 1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Калиева А.К. Зам.директора по ИТ Габдуллина З.З.	- расписание занятий. - классный журнал - справка о соответствии и соблюдения.
Контроль организации профилактической работы по предупрежде	План ВР		Вожатая Баймурзина А.С.	справка

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Основная общеобразовательная школа № 20 станции Губерля муниципального образования город Новотроицк Оренбургской области»

<p>нию вредных привычек, наркомании, ВИЧ-инфекции.</p> <p>Контроль выполнения плана оздоровительных мероприятий</p>	<p>в течение года</p>			
<p>Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования</p>				
<p>Контроль соблюдения санитарного состояния помещений и оборудования. Контроль качества и своевременного проведения влажной уборки помещений школы. В т.ч. сан.узлов.</p>	<p>Кратность и качество текущей уборки</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>Завхоз Аймишева Н.И.</p>	<p>График текущей уборки и дезинфекции помещений</p>
<p>Санитарно-противоэпидемический режим</p>	<p>Дезинсекция</p>	<p>Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно</p>	<p>Завхоз Аймишева Н.И..</p>	<p>Журнал учета проведения генеральной уборки</p>
		<p>Профилактика – ежедневно</p>		<p>Журнал регистрации результатов производственного контроля</p>
		<p>Обследование – 2 раза в месяц.</p>		

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Основная общеобразовательная школа № 20 станции Губерля муниципального образования город Новотроицк Оренбургской области»

		Уничтожение – по необходимости		
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Завхоз Аймишева Н.И.	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости		
	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз Аймишева Н.И.	Журнал учета расходований дезсредств
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Очистка хозяйственной площадки	2 раза в неделю	Завхоз Аймишева Н.И.	Журнал регистрации результатов производственного контроля
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Контроль охвата учащихся горячим питанием, 2-х разовым питанием учащихся 1-4х классов.		1 раз в месяц	Ответственный за организацию питания Сарсенбаева О.Д.	справка
		ежедневно		журналы соответствующего контроля

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Основная общеобразовательная школа № 20 станции Губерля муниципального образования город Новотроицк Оренбургской области»

<p>Соблюдение сан-эпид. режима в складских помещениях, обработка посуды. Исправность оборудования на пищеблоке. Достаточное количество и состояние кухонной посуды и инвентаря. Своевременное ведение документации. Контроль качества поступающих продуктов. контроль условий хранения продуктов, соблюдение сроков их реализации. контроль технологии изготовления пищи и качества горячих блюд. контроль соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.</p>		<p>ежедневно</p> <p>ежедневно</p> <p>ежедневно</p> <p>ежедневно</p> <p>ежедневно</p>		
<p>Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников</p>				

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Основная общеобразовательная школа № 20 станции Губерля муниципального образования город Новотроицк Оренбургской области»

Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Медработник	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными и заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Секретарь Исхакова Ю.М.	Гигиенический журнал (сотрудники)

12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю.

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал регистрации результатов производственного контроля	по факту	Директор Байбулатова Р.Р.
Журнал аварийных ситуаций	по факту	Завхоз Аймишева Н.И.
Журнал учета прихода и расходования дезинфицирующих средств	ежедневно	Завхоз Аймишева Н.И.
Журнал бракеража скоропортящихся продуктов	ежедневно	Повар Овсянникова Е.М.

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Основная общеобразовательная школа № 20 станции Губерля муниципального образования город Новотроицк Оренбургской области»

Журнал бракеража готовых блюд	ежедневно	Секретарь Исхакова Ю.М.
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Секретарь Исхакова Ю.М.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Завхоз Аймишева Н.И.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Секретарь Исхакова Ю.М.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Повар Овсянникова Е.М.
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Завхоз Аймишева Н.И.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Директор Байбулатова Р.Р.
Журнал визуального производственного контроля санитарно- технического состояния и санитарного содержания	ежедневно	Завхоз Аймишева Н.И..
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Калиева А.К.

13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений в рамках производственного контроля.

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
-------------------------	------------------------------------	--------------------	-----------

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Основная общеобразовательная школа № 20 станции Губерля муниципального образования город Новотроицк Оренбургской области»

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	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном,	2 пробы	1 раз в год

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Основная общеобразовательная школа № 20 станции Губерля муниципального образования город Новотроицк Оренбургской области»

гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	горячем, доготовочном (выборочно)		
Помещения ОУ			
Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность)	Помещения для детей и рабочие места	По 2 точки	2 раза в год
Уровень освещенности	2 помещения (выборочно)	По 3 точки	1 раз в год в темное время суток
Лабораторные исследования питьевой воды из водопроводной сети	питьевая вода из разводящей сети помещений	1 проба (похим. показателям) (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ)	2 раза в год
Проведение дератизационных, дезинсекционных и дезинфекционных мероприятий. Контроль дезинфицирующих средств.	2 помещения (выборочно)	По 3 точки	1 раз в квартал
Медицинский кабинет			

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Основная общеобразовательная школа № 20 станции Губерля муниципального образования город Новотроицк Оренбургской области»

Кабинет ПВЭМ			
Контроль эксплуатации и гигиенических требований по использованию ПВЭМ- уровни искусственного освещения, температура воздуха, уровни шума и вибрации на рабочих местах, уровни переменных электрических и магнитных полей, напряженность электрического тока.	при аттестации рабочих мест по условиям труда, при вводе в эксплуатацию новых рабочих мест.	1	1 раз в год

14. Программа производственного контроля за работой лагеря дневного пребывания в период каникул.

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является завхоз Аймишева Н.И.
2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на Баймурзина А.С.- начальника лагеря.
3. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а так же профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники: начальник лагеря, воспитатели, повар, завхоз, уборщики служебных помещений.

Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	Перед приемкой лагеря	Начальник лагеря
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	Начальник лагеря завхоз
3.	Контроль за рациональной организацией режима дня, прогулок, занятий по интересам и желанию	1 раз в неделю	Начальник лагеря
4.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	Начальник лагеря
5.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
6.	Контроль за состоянием источников водоснабжения	Ежедневно	Начальник лагеря
7.	Контроль за соблюдением	Ежедневно	Начальник

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Основная общеобразовательная школа № 20 станции Губерля муниципального образования город Новотроицк Оренбургской области»

	гигиенических требований к воздушно – тепловому режиму, проветривание помещений.		лагеря
8.	Контроль за вывозом мусора	Ежедневно	Начальник лагеря
9.	Контроль за длительностью просмотра телепередач и диафильмов, игр за компьютером.	Ежедневно	Начальник лагеря
10.	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности	Перед началом работ	Начальник лагеря
11.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции – документальная, а также сроков и условий её транспортировки, хранения и реализации.	Ежедневно	Начальник лагеря. Повар
12.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	Ежедневно	Начальник лагеря
13.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	Начальник лагеря
14.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	Начальник лагеря
15.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.		Начальник лагеря
16.	Отбор суточной пробы на пищеблоке, контроль за ее хранением.	ежедневно	Начальник лагеря
17.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Брокераж готовой пищи.	Ежедневно перед раздачей пищи.	Начальник лагеря
18.	Контроль за организацией питьевого режима	ежедневно	Начальник лагеря
19.	Контроль за проведением экскурсий, туристических походов проведение бесед о режиме в походе.	Перед походом, экскурсией.	Начальник лагеря

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Основная общеобразовательная школа № 20 станции Губерля муниципального образования город Новотроицк Оренбургской области»

20.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	ежедневно	Начальник лагеря
-----	--	-----------	------------------

15. Прогноз ожидаемых 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, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;
 - 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.

Программу разработали:

Завхоз

Аймишева Н.И.

Ответственный по питанию

Сарсенбаева О.Д.