

Утверждаю
Директор МБОУ «Арская СОШ №2»

Г.Г. Гиниатуллина



Программа
производственного контроля
МБОУ «Арская средняя
общеобразовательная школа №2»
Арского муниципального района РТ
на 2021-2022 учебный год

ПРОГРАММА
производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением
санитарно-противоэпидемических(профилактических) мероприятий
в МБОУ «Арская СОШ №2» Арского муниципального района РТ

Пояснительная записка

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее по тексту — Программа) школьного образовательного учреждения (далее Учреждение) разработана на основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, 2.3/2.4.3590-20 "САНИТАРНОЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ", СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно– противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с «Изменениями и дополнениями № 1 (СП 1.1.2193 – 07)

Целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса в учреждении, производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляющейся деятельностью:

- Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Положение о федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утверждённое Постановлением правительства РФ от 30.06.2004 № 322;
- Федеральный закон РФ от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»;

- Постановление Правительства РФ от 15.07.99 № 825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок»;
- Постановление Правительства РФ от 25.12.2001 № 892 «О реализации Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулёза в РФ»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 21.12.2007 №93 «Об усилении мероприятий по борьбе с туберкулёзом в РФ»;
- Постановление Правительства РФ от 22.01.2007 № 30 «Об утверждении положения о лицензировании медицинской деятельности»;

Санитарные правила и нормы

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организаций и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».

Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Раздел работы по осуществлению производственного контроля				
ФИО	должность	1	2	3
Гиниатуллина Г.Г.	директор			<ul style="list-style-type: none"> • Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляющейся деятельностью. • Организация профессиональной подготовки и аттестации.

Гиниатуллина Г.Г.	директор	<ul style="list-style-type: none"> • Организация лабораторных исследований. • Организация медицинских осмотров работников. • Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек. • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> — журнал бракеража скоропортящихся продуктов; — журнал бракеража готовой продукции; — журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания; — личные медицинские книжки сотрудников учреждения; — накопительная ведомость. • Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.
Гиниатуллина Г.Г.	директор	<ul style="list-style-type: none"> • Ведение журнала аварийных ситуаций <p>Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении</p> <ul style="list-style-type: none"> • Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> - освещенности - систем теплоснабжения - систем водоснабжения - систем канализации

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

Должность	Срок гигиенического	Срок мед.осмотра

	обучения	
1	2	3
Директор	1 раз в год	1 раз в год
Заместители директора	1 раз в год	
Учителя	1 раз в год	
Учебно-вспомогательный персонал	1 раз в год	
Сторож	1 раз в год	
Завхоз	1 раз в год	
Повар	1 раз в год	
Технический и обслуживающий персонал	1 раз в год	

Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
Санитарные требования к участку образовательного учреждения			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. • Дезинсекция, дератизация помещений по графику. 	Директор школы, завхоз

2	Санитарное состояние учебных кабинетов, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием учебных кабинетов. • Ремонт и замены спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя). • Приобретение и установка 	Директор школы, Завхоз,руководители учебных кабинетов
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. • Вывоз твердых бытовых отходов -по графику. 	Директор школы, завхоз

Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания

1	Состояние подвального помещений школы	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль: <ul style="list-style-type: none"> — функционирования системы теплоснабжения; — функционирование систем водоснабжения, канализации; 	Директор школы, завхоз
2	Состояние кровли, фасада здания,	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы в течение 7 дней 	Директор школы, завхоз
3	Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях	Директор школы, завхоз
4	Соблюдение теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток. • Промывка отопительной системы (июнь—июль). • Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта 	завхоз

5	<p>Соблюдение воздушного режима в учреждении.</p> <p>Система вентиляции</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты • Очистка вытяжных вентиляционных шахт проводится не реже 2 раз в год. • Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года 	завхоз
7	<p>Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль: <ul style="list-style-type: none"> — соблюдение графика проветривания помещений; — температурного режима в помещениях 	завхоз
8	<p>Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов; • Промывка системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб)• Проведение ревизии системы водоснабжения, 	Директор школы, завхоз
9	<p>Питьевая вода</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (бутылированная вода наличие сертификатов, а, чашки для питьевого режима). • Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово — после ремонта систем водоснабжения) 	завхоз

10	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. • Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп • Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год). 	Директор школы, завхоз
----	--	--	------------------------

Состояние оборудования помещений для работы с детьми

1	Ученическая мебель	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: — размеры мебели (столы, стулья) должны соответствовать ростово-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку. <p>Во всех помещениях, где проводятся занятия с учениками и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии;</p> <p>— расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиН</p>	завхоз
2	Уголки и зоны природы	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: <ul style="list-style-type: none"> — запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр. 	Директор школы, Уч.биологии

3	Санитарное состояние спортивного инвентаря, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за состоянием спортивного инвентаря • Контроль за обработкой спортивного инвентаря согласно требованиям СанПиН • Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями 	Учитель физкультуры
4	Состояние оборудования спортивного зала	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования физкультурного зала; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования и ремонт. • Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года) 	Завхоз

Состояние помещений и оборудования пищеблока

1	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. • Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> — системы вентиляции; — приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. Два раза в месяц техническое обслуживание — системы водоснабжения, канализации, сантехприборов. - электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп. 	завхоз
---	---	---	--------

2	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. • Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (1 раз в год) 	завхоз
3	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность обо-	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке 	завхоз
4	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. • Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки — немедленное обновление 	завхоз
5	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер 	завхоз
6	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. • Обновление маркировки не реже 1 раза в месяц; при повреждении маркировки 	завхоз
Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий			
1	Посещаемость в классах	Количество детей:	Заместитель директора по ВР

2	Режим дня и расписание занятий	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий 	Заместитель директора по УР
3	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики 	Директор школы, Уч. физкультуры
4	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей 	Директор школы, Уч. физкультуры
5	Прием детей в школе	<ul style="list-style-type: none"> • Комплектование классов согласно Правилам приема в образовательную организацию (по уставу школы). • Прием детей в образовательное учреждение осуществляется на основании заявления, договора и медицинской карты 	

Санитарные требования к медицинскому обслуживанию образовательного учреждения

1	Укомплектованность кадрами медработников	<ul style="list-style-type: none"> медицинское обслуживание на основании договора учреждения и ЦРБ Арского муниципального района 	Директор школы, гл.врач ЦРБ
2	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми	<ul style="list-style-type: none"> Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год) 	Директор школы
3	Наличие аптечек для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	<ul style="list-style-type: none"> Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптечек. 	завхоз
4	профессиональной гигиенической подготовке и аттестации	<ul style="list-style-type: none"> Курсовая подготовка и переподготовка сотрудников (в соответствии с планами) 	Директор школы
5	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	<ul style="list-style-type: none"> Согласно плану санитарно-просветительской работы 	Директор школы, ЦРБ

Санитарные требования к организации питания обучающихся

1	Наличие согласованного примерного дневного меню	12	<ul style="list-style-type: none"> Один раз в полугодие перед началом сезона 	завхоз
2	Профилактика дефицита йода		<ul style="list-style-type: none"> Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли 	завхоз

3	Витаминизация готовых блюд	<ul style="list-style-type: none"> Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: — проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С); — использование витаминизированных продуктов питания (витаминизированный хлеб, кондитерские изделия, сухие завтраки и др.) 	завхоз
4	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала 	завхоз
5	Бракераж готовой продукции	Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	Члены бракеражной комиссии
6	Ведение и анализ накопительной ведомости	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневно 	завхоз
7	Отбор и хранение суточной пробы	<ul style="list-style-type: none"> Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения 	повар
8	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений ветеринарных свидетельств на поступающие	<ul style="list-style-type: none"> На каждую партию товара 	завхоз
9	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> Контроль за заполнением журналов: — состояния здоровья сотрудников пищеблока; 	Мед.сестра

Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке

1	Качество термообработки кулинарных изделий	Органолептическая оценка готовых блюд	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РТ»
2	Исследование на яйца гельминтов	<ul style="list-style-type: none"> Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации) 	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РТ»
3	Исследование на наличие кишечной палочки	<ul style="list-style-type: none"> Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды 	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РТ»

4	Исследования на стафилококк	<ul style="list-style-type: none"> Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации) 	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РТ»
5	Исследования на патогенную флору	<ul style="list-style-type: none"> Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации) 	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РТ»

Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения

1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	<ul style="list-style-type: none"> Постоянный контроль. Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года 	Завхоз
2	Режим ежедневных уборок помещений	<ul style="list-style-type: none"> Постоянный контроль. Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного 	завхоз
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств 	завхоз
4	Медицинский осмотр сотрудников	<ul style="list-style-type: none"> Постоянный контроль. К работе в школе допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку. Медицинские книжки сотрудников 	Директор школы
5	Гигиеническое обучение сотрудников	Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки	Директор школы

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№ п/п	Перечень ситуаций	Ответственный	Срок
1	<p>Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления; - отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления; - разлив ртути в помещениях, на территории; - подача некачественной по органолептическим показателям воды; - поступление в школе недоброкачественных пищевых продуктов; - неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения; - неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу детского учреждения; - возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке. 	Завхоз	В день, час возникновения ситуаций

В случае возникновения аварийных ситуаций Учреждение приостанавливает свою деятельность с информированием управления образования, а также соответствующие службы.

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

- Журнал учета мероприятий по контролю;
- перечень и запас дезинфицирующих средств и антисептиков;
- документация на дезинфицирующие средства, антисептики, изделия медицинского назначения, упаковочный материал и т.д., подтверждающая разрешение их применения на территории РФ в установленном порядке;
- методические указания (инструкции) по применению дезинфицирующих средств и антисептиков;
- пофамильный список сотрудников с указанием сведений о профилактических прививках против дифтерии, кори, краснухи, ВГВ, гриппа и др.;
- журнал учёта инфекционных заболеваний (ф. № 060/у);
- журнал регистрации и контроля ультрафиолетовых бактерицидных установок (Р 3.5.1904-04 прил 3
- паспорта на бактерицидные облучатели;
- годовой план прививок
- отчёты о сделанных прививках
- медицинские карты детей (ф. 026/у);
- журнал регистрации и учёта сильных (необычных) реакций на прививки и поствакцинальных осложнений;
- журнал поступления и расхода МИБП;
- паспорта на холодильное оборудование для транспортировки и хранения МИБП;
- Журнал регистрации температурного режима холодильника для хранения МИБП
- графики (журналы) проведения генеральных уборок и заключительных дезинфекций;
- журнал профилактического осмотра на педикулёз, чесотку
- личные медицинские книжки.

Всего прошнуровано, пронумеровано
скреплено печатью

Директор МБОУ «АСОЕНЬКОВСКАЯ СОШ №2»

