



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ ООШ №26

Л.Г. Барановская Л.Г. Барановская

Приказ № 14-од от 24.01.2025

**Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил
и выполнением
санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в МБОУ ООШ № 26**

1 РАЗДЕЛ
1. Общие положения

| | |
|--|--|
| Наименование юридического лица | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа №26 (МБОУ ООШ №26) |
| Ф. И. О. руководителя, телефон: | Барановская Лариса Григорьевна, 8(34385) 61494 |
| Юридический адрес: | 624984, Свердловская область, г.Серов, ул.Республиканская, д.30 |
| Фактический адрес: | 624984, Свердловская область, г.Серов, ул.Республиканская, д.30 |
| Количество работников: | 34 человек |
| Количество обучающихся: | 161 человек |
| Свидетельство о государственной регистрации | Серия 66 -01/04-23/2003-255 от 01.03.2016 г. |
| ОГРН | 1026601814205 |
| ИНН | 6632015450 |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности | Серия 66Л01 № 0003106 от 08.09.2011 г. № 14993 |

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «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. 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.

1.4. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы Барановскую Л.Г

1.5. 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.

1.6. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее образование, дополнительное образование.

1.7. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями нормативных документов, официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

| № п/п | Наименование нормативного документа | Регистрационный номер |
|-------|---|-----------------------------|
| 1. | Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения РФ». | ФЗ № 52 от 30.03.1999г. |
| 2. | Федеральный закон «О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями. | ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г. |
| 3. | Федеральный закон «О качестве и безопасности продуктов питания». | ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г. |
| 4. | «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля». | ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г. |
| 5. | «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». | СанПиН 2.3.2.2362-08 |
| 6. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 1058-01 |
| 7. | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». | СанПиН 2.3.2. 1324-03 |
| 8. | «О техническом регулировании» | ФЗ № 184-ФЗ от 27.12.2002 |
| 9. | О безопасности зерна. | ТР ТС 015/2011 |
| 10. | О безопасности пищевой продукции. | ТР ТС 021/2011 |
| 11. | Пищевая продукция в части ее маркировки. | ТР ТС 022/2011 |
| 12. | Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей. | ТР ТС 023/2011 |

| | | |
|-----|---|---|
| 13. | О безопасности молока и молочной продукции. | ТР ТС 033/2013 |
| 14. | О безопасности мяса и мясной продукции. | ТР ТС 034/2013 |
| 15. | О безопасности рыбы и рыбной продукции. | ТР ЕАЭС 040/2016 |
| 16. | Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака. | ФЗ № 15 от 23.02.2013 |
| 17. | Об иммунопрофилактике инфекционных болезней. | ФЗ № 157 от 17.09.1998 |
| 18. | Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности. | СанПиН 2.6.1.2612-10 |
| 19. | Нормы радиационной безопасности. | СанПиН 2.6.1. 2523-09 |
| 20. | О профессиональной гигиенической подготовке аттестации должностных лиц и работников организации. | Приказ № 229 от 29.06.2000 |
| 21. | Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 22. | Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи. | СанПиН 2.4.3648-20 |
| 23. | Профилактика новой коронавирусной инфекции (сovid-19) | СанПиН 3/1/3597-20 |
| 24. | «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» | Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н |
| 25. | "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" | СанПиН 3.3686-21 |

| | | |
|-----|---|--------------------|
| 26. | «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» | СанПиН 1.2.3685-21 |
| 27. | «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, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» | СанПиН 2.1.3684-21 |

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

| № п/п | Фамилия имя отчество | Занимаемая должность |
|-------|--------------------------------|----------------------------|
| 1 | Барановская Лариса Григорьевна | Директор |
| 2 | Киселёва Халима | Заведующий хозяйством |
| 3 | Лонганюк Анна Алексеевна | Социальный педагог |
| 4 | Косарева Татьяна Александровна | Заместитель директора |
| 5 | Костицин Сергей Владимирович | Специалист по охране труда |

Директор МБОУ ООШ № 26 – Барановская Лариса Григорьевна

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
- обеспечивает создание в школе необходимых условий для работы подразделений и организаций общественного питания и медицинских учреждений, контролирует их работу в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся и работников школы;
- организует работу по созданию и обеспечению безопасных условий осуществления образовательного процесса в соответствии с действующим законодательством о труде, межотраслевыми и ведомственными нормативными и иными локальными актами по охране труда;
- обеспечивает безопасную эксплуатацию инженерно-технических коммуникаций, оборудования и принимает меры по приведению их в соответствие с действующими стандартами, правилами и нормами по охране труда, своевременно организует осмотры и ремонт здания и помещений школы;
- назначает ответственных лиц за соблюдение требований охраны труда в учебных кабинетах, а также всех подсобных помещениях школы;
- утверждает должностные обязанности по обеспечению безопасности участников образовательного процесса;

- отчитывается на собраниях трудового коллектива о состоянии охраны труда, выполнении мероприятий по оздоровлению работающих, обучающихся, улучшению условий образовательного процесса, а также принимает немедленные меры по устранению выявленных недостатков;
- оформляет прием новых работников только при наличии положительного заключения медучреждения и личной медицинской книжки, контролирует своевременность прохождения диспансеризации, медосмотров и профосмотров работников и обучающихся;
- обеспечивает выполнение всего комплекса работ по подготовке школы к новому учебному году;
- заключает и организует выполнение ежегодных соглашений по охране труда, периодическое подведение итогов выполнения соглашения по охране труда;
- утверждает в установленном порядке инструкции по охране труда работающих и обучающихся, организует их пересмотр в случае необходимости;
- принимает меры совместно с медицинскими работниками по улучшению медицинского обслуживания и оздоровительной работы.
- запрещает проведения образовательного процесса при наличии опасных условий для здоровья работников или обучающихся.

Заведующий хозяйством Киселёва Халима

- обеспечивает соблюдение требований охраны труда при эксплуатации здания образовательного учреждения, котельной, технологического, энергетического оборудования, осуществляет их периодический осмотр и организует текущий ремонт;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за температурным режимом;
- обеспечивает безопасность при переноске тяжестей, погрузочно-разгрузочных работах, эксплуатации транспортных средств на территории образовательного учреждения;
- организует соблюдение требований пожарной безопасности зданий и сооружений, следит за исправностью средств пожаротушения;
- обеспечивает текущий контроль за санитарно-гигиеническим состоянием учебных кабинетов и других помещений, а также столовой в соответствии с требованиями норм и правил безопасности жизнедеятельности;
- обеспечивает учебные кабинеты, бытовые, хозяйственные и другие помещения оборудованием и инвентарем, отвечающим требованиям правил и норм безопасности жизнедеятельности, стандартам безопасности труда;
- организует 1 раз в 5 лет разработку инструкций по охране труда по видам работ для технического персонала;
- приобретает согласно заявке спецодежду, спецобувь и индивидуальные средства защиты;
- осуществляет контроль над организацией санитарно-дезинфекционного режима в школе в период карантина.

Специалист по охране труда – Костицин Сергей Владимирович

- обеспечивает контроль над безопасностью в образовательном процессе оборудования, приборов, технических и наглядных средств обучения;
- разрешает проведение образовательного процесса с обучающимися, воспитанниками при наличии оборудованных для этих целей учебных помещений, отвечающих правилам и нормам безопасности жизнедеятельности и принятых по акту в эксплуатацию;
- проводит совместно с представителем трудового коллектива административно-общественный контроль безопасностью учебного процесса, в том числе составление соответствующих актов-разрешений, также приостанавливает образовательный процесс в помещениях образовательного учреждения, если там создаются опасные условия для здоровья работников, обучающихся, воспитанников;
- выявляет обстоятельства несчастных случаев, происшедших с работающими, обучающимися и воспитанниками;
- ведет работу по профилактике несчастных случаев с учащимися и работниками школы;
- несет ответственность за выполнение должностных инструкций в части обеспечения безопасности жизнедеятельности;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, гигиенической аттестации;
- проводит вводный инструктаж по охране труда вновь поступившими на работу лицами, инструктаж на рабочем месте с сотрудниками образовательного учреждения, оформляет проведение инструктажа в журнале;
- организует обучение, проводит инструктажи на рабочем месте (первичный и периодические) технического и обслуживающего персонала, оборудует уголок безопасности жизнедеятельности.

Заместитель директора - Косарева Татьяна Александровна

- проводит санитарно-просветительскую работу с учащимися;
- проводит профилактическую работу по предупреждению травматизма и снижению заболеваемости работников и обучающихся;
- обеспечивает учебно-трудовую нагрузку работающих и обучающихся с учетом их психофизических возможностей, организует оптимальные режимы труда и отдыха;
- определяет методику, порядок обучения правилам дорожного движения, поведения на воде и улице, пожарной безопасности. Осуществляет проверку знаний обучающихся, воспитанников;
- руководит проведением медицинских осмотров учащихся, организацией комплексного оздоровления детей, имеющих отклонения в состоянии здоровья.

Социальный педагог – Лонганюк Анна Алексеевна

- контролирует работу столовой, бракераж готовой продукции в школе;

- при организации питания обучающихся руководствуется документами и методическими рекомендациями по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах;
- осуществляет контроль над соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока и сроков прохождения ими медосмотров;
- ведет всю документацию в соответствии со своими должностными инструкциями, санитарными правилами и другими законодательными актами.

1.9. 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, 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 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 РАЗДЕЛ

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, 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 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. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор МБОУ ООШ № 26 Барановская Лариса Григорьевна.

3. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

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

3.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

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

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

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

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

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

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

4. Организация взаимодействия с Управлением Роспотребнадзора по г.Серов, Серовскому, Гаринскому, Новолялинскому и Верхотурскому районам

4.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является ТО Управления Роспотребнадзора по г. Серов, Серовскому, Гаринскому, Новолялинскому и Верхотурскому районам, начальник Серовского отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.

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

5. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

| Объект контроля | Определяемые показатели | Кратность контроля | Точки отбора проб, количество и исполнитель | 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: учебные кабинеты | Температура воздуха Скорость движения воздуха Относительная влажность | 1 раз в год | Заведующий хозяйством 6 точек | СанПиН 1.2.3685-21 | Акты проверки |
| | Температура воздуха График проветривания | Ежедневно | Заведующий хозяйством | СанПиН 1.2.3685-21 | Журналы регистрации температуры и влажности |
| Освещенность (учебные кабинеты, компьютерный класс) | Уровни света, коэффициент пульсации | 1 раз в год – в темное время суток | Заведующий хозяйством 46 точек | п. 2.8.2, 2.8.5, 2.8.9 СП 2.4.3648-20 | Протокол замеров |
| Шум (учебные кабинеты, компьютерный класс) | Уровни звука, звукового давления | 1 раз в год и внепланово после введения реконструируемых Систем вентиляции, Ремонта оборудования | Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции Заведующий хозяйством 6 точек | п. 5.35 СанПиН 1.2.3685-21 | Протокол замеров |
| Качество воды | Микробиологические | 2 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения | В разводящей сети (на пищеблоке) (2 пробы) Заведующий хозяйством | СанПиН 2.1.3684-21 | Протокол |
| 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 | СанПиН 2.4.2.2821-10 | Расписание занятий (гриф согласования) |
| Контроль суточной пробы | Температура хранения | Ежедневно | Бракеражная комиссия Ответственный за питание | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Бракеражный журнал |
| Качество готовой продукции | Внешний вид, цвет, запах, вкус | Ежедневно | Бракеражная комиссия | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Бракеражный журнал |
| Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню | Раздача | Один раз в месяц | Бракеражная комиссия | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Акт проверки |
| Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-дневному меню | Ежедневное меню, 10-дневное меню | Один раз в месяц | Бракеражная комиссия | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Протокол/акт проверки |
| Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников | | | | | |
| Гигиеническая подготовка работников | Прохождение работником гигиенической аттестации | один раз в 2 года | Директор | СанПиН 2.4.2.2821-10 | Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического |

6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

| Мероприятие | Основание | Срок | Ответственный |
|---|---|--------------------------------|---|
| Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории | | | |
| Уборка территории | п. 2.11.2 СанПиН 2.4.3648-20 | Ежедневно: утром и вечером | Заведующий хозяйством |
| Освещенность территории | п. 2.8.5 СанПиН 2.4.3648-20 | Еженедельно | Заведующий хозяйством |
| Температура воздуха и кратность проветривания | п. 2.7.3 СанПиН 2.4.3648-20, график проветриваний | Ежедневно | Заведующий хозяйством |
| Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, санузлах | п. 2.5.2, 2.5.3 СанПиН 2.4.3648-20 | Ежеквартально | Рабочий по обслуживанию здания |
| Состояние осветительных приборов | п. 2.8.1, 2.8.5, 2.8.9 СанПиН 2.4.3648-20 | Ежемесячно | Заведующий хозяйством |
| Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды | п. 2.4.6 СанПиН 2.4.3648-20 | Ежемесячно | Заведующий хозяйством |
| Контроль организации питания | | | |
| Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и | СанПиН 2.3./2.4.3590-20 | Постоянно | Медработник, кладовщик, контрактный управляющий |
| Оценка качества готовых блюд | СанПиН 2.3./2.4.3590-20 | Постоянно | Бракеражная комиссия |
| Контроль обеспечения условий учебно-воспитательного процесса | | | |
| Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка | п. 2.4.3 СанПиН 2.4.3648-20 | 2 раз в год, сентябрь, февраль | Медработник |
| Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | п. 3.4.6, 3.4.7 СанПиН 2.4.3648-20 | Постоянно | Медработник |
| Соблюдение использования технических средств обучения | п.3.5.7 СанПиН 2.4.3648-20 | Постоянно | Учитель |
| Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников | | | |
| Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур | СанПиН 2.4.3648-20 | Постоянно | Медработник |
| Контроль за утренним приемом детей во время | п. 2.9.3, 3.1.8 СанПиН 2.4.3648-20 | Ежедневно | Медработник |

| | | | |
|---|---|--|--|
| Вакцинация | Федеральный закон от 17.09.1998 №157-ФЗ | В соответствии с национальным календарем профилактически | Медработник, Директор |
| Осмотр обучающихся на педикулез | п. 2.5.13 СанПиН СанПиН 3.3686-21 | 1 раз в месяц и при приеме в ОО | Медработник по согласованию |
| Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине | Программа мероприятий | По необходимости | Медработник |
| Плановые осмотры | СанПиН 2.4.3648-20 | По графику | Медработник |
| Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников | | | |
| Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов) | п. 2.9.5 СанПиН 2.4.3648-20 | Ежедневно | Медработник |
| Контроль охраны окружающей среды | | | |
| Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО | Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ | 1 раз в неделю | Уборщик территории, специализированная организация |
| Утилизация медицинских отходов (котельная школы) | | ежедневно | Заведующий хозяйством |
| Дератизация, дезинсекция | СП 3.3686-21 | Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в четверть | Заведующий хозяйством, специалист по техническому обслуживанию |

7. Перечни

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

7.2. Полный перечень документации на пищеблоке. На пищеблоке должна быть следующая документация:

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Гигиенический журнал сотрудников пищеблока;
- Примерное двухнедельное меню горячих завтраков и обедов для учащихся в возрасте с 7-11 лет, 12 лет и старше;
- Примерное двухнедельное меню горячих завтраков и обедов для учащихся с ОВЗ в возрасте с 7-11 лет, 12 лет и старше
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

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

| Профессия | Количество работников | Характер производимых работ и вредный фактор | Кратность медосмотра | Кратность Профессионально-гигиенической подготовки |
|--|-----------------------|---|----------------------|--|
| Педагоги | 20 | Работы в образовательных организациях Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Директор | 1 | Работы в образовательных организациях Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Заведующий хозяйством | 1 | Работы в образовательных организациях Подъем и перемещение груза вручную Работа, связанная с мышечным напряжением | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Делопроизводитель, секретарь учебной части | 1 | Работы в образовательных организациях Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала. Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Кухонный работник | 1 | Работы в образовательных организациях Работа, связанная с мышечным напряжением Подъем и перемещение груза вручную | 1 раз в год | 2 раза в год |
| Уборщик служебных помещений, лаборант | 2 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 год |

| | | | | |
|--|----|--|-------------|-------------------|
| Гардеробщи к, дворник, уборщик территорий | 12 | Работы в школьных образовательных учреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|--|----|--|-------------|-------------------|

7.4. 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, Управления Роспотребнадзора по Свердловской области

| 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 | Заведующий хозяйством |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку | Заведующий хозяйством |
| Другие аварийные ситуации | Сообщить в соответствующую службу | Заведующий хозяйством |
| | | Организатор питания |
| | | Директор |

8. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

| № п/п | Мероприятие | Срок | Ответственный |
|-------|---|---|---------------|
| 1 | Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля | При создании объекта и по необходимости | Директор |
| 2 | Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля | При формировании штата и по необходимости | Директор |

| | | | |
|----|---|--|------------------------------|
| 3 | Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля | При формировании штата и по необходимости | Директор |
| 4 | Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль | 1 раз в 5 лет | Заместитель директора по УВР |
| 5 | Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации | При приеме | Медработник |
| 6 | Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно, либо с привлечением лаборатории | По графику | Медработник |
| 7 | Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы) | Постоянно | Заведующий хозяйством |
| 8 | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте | Постоянно | Медработник |
| 9 | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм | Немедленно (при выявлении) | Заведующий хозяйством |
| 10 | Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами | Ежегодно | Директор |
| 11 | Представление информации о результатах производственного контроля | По требованию ТО Управления Роспотребнадзора | Директор |

9. ПРОГРАММА
производственного контроля
за качеством и безопасностьюготавливаемых блюд, в ГОЛ с дневным пребыванием детей
МБОУ ООШ № 26,
находящихся по адресу:
Свердловская область, г.Серов, ул. Республиканская, д.30

10.1. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима.

10.1.1. Здание МБОУ ООШ №26 обеспечено централизованным водоснабжением и канализацией. Оздоровительное учреждение обеспечиваются водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду.

10.1.2. Питьевой режим в оздоровительном учреждении организован в следующей форме: (бутилированной воды и одноразовые стаканчики).

Для детей и подростков должен быть обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в оздоровительном учреждении.

10.1.3. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков должны предусматривать наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10 см.

10.2. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню.

10.2.1. Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания (примерное 10-дневное меню для летних каникул).

10.2.2. Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня на основании физиологических потребностей в пищевых веществах и рекомендуемого набора продуктов в зависимости от возраста детей настоящих санитарных правил.

10.2.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед).

10.2.4. Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное меню на оздоровительную смену в соответствии рекомендуемой формой.

10.3. Медицинский работник осуществляет ежедневный контроль за соблюдением требований санитарных правил, организует профилактическую работу с детьми и персоналом по предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний, проводит ежедневный осмотр детей при приеме в оздоровительное учреждение (включая осмотр на педикулез), ведет учет заболеваемости и оценивает показатели заболеваемости и эффективность оздоровления детей и подростков.

10.4. Работники оздоровительного учреждения должны обеспечивать выполнение настоящих санитарных правил.

10.5. За нарушение санитарного законодательства руководитель и ответственные лица в соответствии с должностными инструкциями несут ответственность в порядке установленном действующим законодательством Российской Федерации.

ПЛАН
санитарно-противоэпидемических мероприятий
МБОУ ООШ № 26

1. Приобрести недостающую кухонную посуду в столовую.
2. Произвести ревизию и испытание спортивного инвентаря.
3. Приобрести в достаточном количестве моющие и дезинфицирующие средства.
4. Производить генеральную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств один раз в неделю.
5. Проводить 2 раза в день проветривание классов с регистрацией в журнале для проветривания.
6. Производить искусственную витаминизацию третьих блюд.

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

1. Формирование культуры и навыков здорового питания обучающихся,
2. Обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
3. Улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
4. Увеличение охвата горячим питанием обучающихся, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;
5. Оснащение пищеблока современным высокотехнологичным оборудованием;
6. Создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции

10. ПРОГРАММА
**производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с
дневным пребыванием детей в период каникул**

| № п/п | Наименование мероприятий | Периодичность | Исполнитель |
|-------|--|-----------------------|-------------------------------|
| 1. | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров. | перед открытием смены | Медработник, начальник лагеря |
| 2. | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены. | ежедневно | Директор, начальник лагеря |
| 3. | Контроль над рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию, длительностью занятий в кружках. | 1 раз в неделю | Начальник лагеря |
| 4. | Контроль над соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки. | перед открытием смены | Директор, Начальник лагеря |

| | | | |
|----|--|----------------------------|------------------------------------|
| 5 | Контроль над использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением. | ежедневно | Директор, начальник лагеря |
| 6 | Контроль над приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря. | перед открытием смены | Директор, завхоз |
| 7 | Контроль над соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений. | ежедневно | Директор, начальник лагеря |
| 8 | Контроль над состоянием источников водоснабжения. | ежедневно | Директор, начальник лагеря |
| 9 | Контроль над соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений. | ежедневно | Директор, начальник лагеря |
| 10 | Контроль над содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора | ежедневно | Директор, начальник лагеря, завхоз |
| 11 | Контроль над длительностью просмотра телепередач и диафильмов, игр за компьютером. | ежедневно | Начальник лагеря |
| 12 | Контроль над соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности | перед началом работ | Начальник лагеря |
| 13 | Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования. | ежедневно | Начальник лагеря, завхоз |
| 14 | Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания. | ежедневно | Директор, начальник лагеря |
| 15 | Контроль над приобретением моющих средств и уборочного инвентаря. | регулярно | Начальник лагеря |
| 16 | Контроль над организацией питьевого режима, обеспеченностью отдыхающих в лагере детей бутилированной питьевой водой. | ежедневно | Начальник лагеря |
| 17 | Медицинский контроль над организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях. | ежедневно | Начальник лагеря |
| 18 | Контроль за проведением экскурсий, туристских походов (ознакомление с маршрутом, осмотр детей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитарной сумки), проведение бесед о режиме в походе. | перед походом, экскурсией. | Начальник лагеря |
| 19 | Систематический контроль над состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших. | ежедневно | Медработник, начальник лагеря |

| | | | |
|----|--|-----------------------------|-------------------------------|
| 20 | Контроль над соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом. | ежедневно | Медработник, начальник лагеря |
| 21 | Контроль над обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве. | ежедневно | Начальник лагеря |
| 22 | Информирование Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в случае возникновения групповых инфекционных заболеваний и массовых отравлений, а также аварийных ситуаций и других нарушений санитарных правил, создающих угрозу их возникновения и распространения. | по факту (в течение 1 часа) | Начальник лагеря |

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 332870841203528814747383963499644345735490146169

Владелец Барановская Лариса Григорьевна

Действителен с 16.10.2024 по 16.10.2025