



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.