

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ СОШ с. Заречное МО «Барышский район»



Т.Н. Гальчуккина

Приказ № 205 от 26 .08.2016

**Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий
в МОУ СОШ с. Заречное МО «Барышский район»**

Рассмотрено на заседании педагогического совета
Протокол №1 от 29.08.2016

I. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью

1. СанПиН 2.4.5.2"Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего [профессионального образования](#).
2. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения ,содержания в общеобразовательных учреждениях»
3. Постановление Главного государственного врача Российской Федерации от 24.12.2015 г № 81 «О внесении изменений №3 в СанПиН 2.4.2.2821-10 10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения ,содержания в общеобразовательных учреждениях»
4. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
5. Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 01.01.2001 г.
6. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
7. СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях».
8. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого [водоснабжения](#). Контроль качества».
9. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- 10 СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
11. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».

II. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

| Должностное лицо | Перечень функций по осуществлению «ПК» |
|---|---|
| <p>Директор школы Гальчуткина Татьяна Николаевна</p> | <p>Контроль:- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля; - за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания; - за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля; - за организацией питания и качественного приготовления пищи; - за температурой воздуха в холодное время года; - за санпросветработой;</p> |
| <p>Повар Мязина Светлана Николаевна Аладышкина Анна Петровна</p> | <p>Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока, мытьем посуды, ведение журналов по организации питания установленного образца, ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания, соблюдение правил личной гигиены персонала</p> |
| <p>Директор школы Гальчуткина Татьяна Николаевна</p> <p>Заместитель директора по УВР Денисенко Наталья Михайловна</p> | <p>Своевременность прохождения работниками пищеблоков медицинских осмотров, <u>профессиональной</u> гигиенической подготовки, соблюдение сроков реализации, технологии приготовления, качества готовой продукции.</p> <p>Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического и технологического режима на пищеблоке. <u>бракераж готовой продукции</u></p> |
| <p>Завхоз Майданова Надежда Владимировна</p> | <p>Осуществление входного контроля за качеством поступающих продуктов (визуальная оценка, оценка по органолептическим показателям, проверка наличия и подлинности сертификатов, качественных удостоверений, вет. свидетельств, их соответствия информации на маркировочных ярлыках), организация хранения в соответствии с санитарными правилами, соблюдение сроков реализации.</p> |

III. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.

| Факторы производственной среды | Влияние на организм человека | Меры профилактики |
|---|---|---|
| Зрительное напряжение при работе на компьютере | Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения). | Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз. |
| Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата | При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча. | Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены. |

IV. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

| № п/п | Профессия | работающих Количество | Характер производимых работ и вредный фактор | п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу | Кратность периодического медосмотра | Кратность профессионально-гигиенической подготовки |
|--------------|---|----------------------------------|--|--|--|---|
| 1. | Педагоги учителя, заместитель по учебно-воспитательной работе | 11 | Работы в школьных образовательных учреждениях | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | | | Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью | п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г. | | |
| 2. | Директор | 1 | Работы в школьных образовательных учреждениях | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

| | | | | | | |
|----|-----------------------------------|---|--|--|--------------|----------------|
| | | | Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала. | п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г. | | |
| 3. | Завхоз | 1 | Работы в школьных образовательных учреждениях | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | | | Подъем и перемещение груза вручную. | п. 4.1. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | | |
| | | | Работа, связанная с мышечным напряжением | п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. | | |
| 4. | Учитель технологии | 1 | Пыль растительного происхождения | п.2.7. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5. | Воспитатель | 1 | Работы в школьных образовательных учреждениях | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раза в год | 1 раз в 2 года |
| | | | Подъем и перемещение груза вручную. | п. 4.1.1. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.20011г. | | |
| | | | Работа, связанная с мышечным напряжением | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | | |
| | | | Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью | п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г. | | |
| 6. | Водитель школьного автобуса. | 1 | Работы в школьных образовательных учреждениях | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | | | Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания | п. 4.4.3. приложение №1 приказ №302н от 12.04.2011г. | | |
| 7. | Уборщик служебных и производствен | 2 | Работы в школьных образовательных учреждениях | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

| | | | | | | |
|----|----------------------|---|--|--|-------------|----------------|
| | ных помещений | | Синтетические моющие средства | п. 1.3.3. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. | | |
| | | | Хлор и его соединения | п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. | | |
| | | | Работа, связанная с мышечным напряжением | п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. | | |
| 8. | Помощник воспитателя | 1 | Работы в школьных образовательных учреждениях. | п. 24 приказа № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | | | Подъём и перемещение груза вручную. | п. 4.1. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | | |
| | | | Работа, связанная с мышечным напряжением | п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302 от 12.04.2011 г. | | |
| | | | Хлор и его соединения | пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. | | |
| | | | Синтетические моющие средства | п. 1.3.3. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011г. | | |
| 9 | Повар | 2 | Работа в школьном образовательном учреждении | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | | | Хлор и его соединения. | пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. | | |
| | | | Работа, связанная с мышечным напряжением | п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011 г. | | |
| | | | Подъём и перемещение груза вручную. | п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. | | |

| | | | | | | |
|----|---------|---|---|---|-------------|-----------------|
| | | | Работы при повышенных температурах | п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | | |
| 10 | Сторож. | 3 | Работа в школьном образовательном учреждении | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года- |
| | | | Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. | п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. | | |
| | | | Подъём и перемещение груза вручную. | п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. | | |
| | | | Пониженная температура воздуха | п. 3.8. приложения №1 к приказу №302н от 12.04.2011г. | | |

V. 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.

| № п/п | Ситуации | Мероприятия |
|-------|---|--|
| 1 | Отсутствие электроэнергии | - сообщение в ВТО ТУР - организация ремонтных работ |
| 2 | Отсутствие водоснабжения | - сообщение в ВТО ТУР - доставка воды в нужном количестве - остановка работы пищеблока |
| 3 | Выход из строя технологического и холодильного оборудования | - ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования |
| 4 | Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления | - сообщение в ВТО ТУР - остановка работы - организация ремонта отопительных систем |

VI. Мероприятия, производимые лицами, ответственными за осуществление производственного контроля

| № п/п | Наименование мероприятий | Периодичность |
|-------|--|---|
| 1. | Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований | постоянно |
| 2. | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников | при приемке на работу и в соответствии с перечнем |
| 3. | Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции. | постоянно |
| 4. | Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории. | постоянно |
| 5. | Контроль за качеством поступающих продуктов | постоянно |

| | | |
|-----|---|-----------|
| | питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов. | |
| 6. | Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб. | постоянно |
| 7. | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок. | постоянно |
| 8. | Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания. | постоянно |
| 9. | Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов. | постоянно |
| 10. | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения. | постоянно |
| 11. | Санпросветработа | постоянно |
| 12. | Профилактика травматизма и несчастных случаев | постоянно |

VII. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал здоровья.
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Ведомость контроля за рационом питания.

VIII. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования.

| Показатели исследования | Кратность | Место замеров (количество замеров) | Примечание |
|---|------------------|---|---|
| Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП) | 1 раз в год | 2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок | Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда |
| Калорийность | 1 раз в год | 1 рацион, прием | Суточный рацион, приемы пищи |
| Содержание «С» витамина | 1 раза в год | 1 блюдо | Третьи блюда |
| Смывы на БКПП | 1 раз в год | 10 смывов - пищеблок | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала |
| - на наличие возбудителей | 1 раз в год | 5-10 смывов | Оборудование, инвентарь и овощехранилища и |

| | | | |
|--------------------------------|--|--|---|
| иерсиниозов | | | склады хранения овощей, цех обработки овощей |
| - на наличие яиц гельминтов | 1 раз в год | 10 смывов | Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) |
| Питьевая вода | 1 раза в год | 1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год | |
| Освещенность | 1 раз в год в темное время суток | 2 помещения (по 5 точек в каждом) | |
| Температура воздуха | Ежедневно (самостоятельно) | Все помещения | |
| Шум | 1 раз в год | 2 помещения | Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования |

ПЛАН
санитарно-противоэпидемических мероприятий
на 2016 – 2017 учебный год
МОУ СОШ с. Заречное МО «Барышский район»

1. Приобрести кухонную посуду в столовую.
2. Произвести ревизию и испытание спортивного инвентаря.
3. Приобрести в достаточном количестве моющие и дезинфицирующие средства.
4. Приобрести производственные столы в пищеблок.
5. Оборудовать кабинет химии: приобрести вытяжной шкаф.
6. Производить генеральную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств один раз в месяц.
7. Проводить частое проветривание классов (на каждой перемене) при капельных инфекциях, производить тщательное удаление пыли.
8. Производить искусственную витаминизацию третьих блюд.
9. Спланировать капитальный ремонт спортивного зала.