

Утверждаю:
Директор МАОУ Тоцкая СОШ
им. А.К.Стерелюхина:
В.К.Рыжков
«01» января 2021 г.



**ПРОГРАММА
производственного контроля за соблюдением санитарных норм
общеобразовательных учреждений.**

Наименование предприятия: Муниципальное общеобразовательное учреждение Тоцкая средняя общеобразовательная школа имени А.К.Стерелюхина (МАОУ Тоцкая СОШ им.А.К.Стерелюхина)

Юридический адрес: 461131, Оренбургская область, Тоцкий район, с.Тоцкое, ул.Терешковой 5. , Тел. 8(35349) 2-15-57, Электронная почта -toцkashool@mail.ru

Фактический адрес: 461131, Оренбургская область, Тоцкий район, с.Тоцкое, ул.Терешковой 5

ИНН 5649004818

Вид экономической деятельности:

Код по ОКВЭД

80.21.2 Основной вид деятельности (Среднее (полное)общее образование)

85.11.2 Дополнительный вид деятельности (Деятельность санаторно-курортных учреждений)

80.10.3 Дополнительный вид деятельности (Дополнительное образование детей)

80.10.1 Дополнительный вид деятельности (Дошкольное образование)

80.10.2 Дополнительный вид деятельности (Начальное общее образование)

80.21.1 Дополнительный вид деятельности (Основное общее образование)

55.23.1 Дополнительный вид деятельности (Деятельность детских лагерей на время каникул.)

в состав МАОУ Тоцкая СОШ им.А.К.Стерелюхина входят филиалы:

Техникумовская ООШ

Фактический адрес: 461107, пос.Молодёжный, ул. Школьная дом 12.Тоцкий район, Оренбургская область

Детский сад «Дюймовочка» Оренбургская область, 461107, Тоцкий р-н, п. Молодежный, ул. Школьная, 14

Приютинская ООШ

461124, Оренбургская область, Тоцкий район, с. Приютное, ул. Советская, дом № 7

2. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.)

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13 "Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07" (вместе с "СП 1.1.2193-07. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения N 1 к СП 1.1.1058-01. Санитарные правила") (Зарегистрировано в Минюсте РФ 26.04.2007 N 9357)

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.3.6.1078-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 2.3.1317-03 «Профилактика энтеробиоза»;
- СП 3.3.2.1249-03 «Условия транспортирования и хранения мед. Иммунологических препаратов»;
- СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»;
- Приказ МЗ СССР № 3.2.133-03 «О совершенствовании системы осмотра трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств» (с изменениями на 12 апреля 2011 года)
- Приказ № 229 от 27.06.2001 г. «О национальном календаре проф. Прививок и календаре прививок по эпид. показаниям» С изменениями и дополнениями от:16 июня 2016 г., 13 апреля 2017 г., 24 апреля 2019 г., 14 сентября 2020 г.
- МУ 287 -113 от 30.12.1998 г. «Методические указания по дезинфекции, предстерилизационной очистки и стерилизации изделий мед. Назначения».

3. Ответственным за осуществление производственного контроля является:

Ф.И.О. – Рыжков В.К.

Должность – директор школы

Назначен приказом № 180-к от 26.08.2010г.

4. Объект производственного контроля, вид лабораторных и инструментальных исследований, объем и кратность исследований, форма учета и отчетности, ответственный за организацию.

МАОУ Тощая СОШ им.А.К.Стерелюхина

№ п/п	Объект исследования(точки)	Наименование факторов контроля	Кратность исследования	Кол-во точек	Вид документа
1.	Вода питьевая	Исследования воды: - на микробиолог. Показатели: - на органолептические показатели:	1 раз в год 1 раз в год	1 проба 1 проба	Протоколы исследования
2.	Пищевая	Исследование готовой продукции: - микробиологические исследования: гарнир мясное Салат из сырых овощей - сан.химические	1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год	1 проба 1 проба 1 проба	Протоколы исследования

		исследования: - С витаминизация - определение соответствия фактического химического состава расчетным данным	1 раз в год 1 раз в год	1 проба 1 проба	
		- контроль за сан.эпид. состоянием предприятия: - БГКП; - я/глист; - иерсинии - контроль за концентрацией действующего вещества в растворе дезинфицирующих средств	1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год	10 проб 10 проб 5 проб 1 проба	

Филиал МАОУ Тощая СОШ им.А.К.Стерелюхина
Техникумовская основная общеобразовательная школа

№ п/п	Объект исследования(точки)	Наименование факторов контроля	Кратность исследования	Кол-во точек	Вид документа
1.	Вода питьевая	Исследования воды: - на микробиолог. Показатели: - на органолептические показатели:	1 раз в год 1 раз в год	1 проба 1 проба	Протоколы исследования
2.	Пищеблок	Исследование готовой продукции: - микробиологические исследования: гарнир мясное Салат из сырых овощей - сан.химические исследования: - С витаминизация - определение соответствия фактического химического состава расчетным данным - контроль за сан.эпид. состоянием предприятия: - БГКП; - я/глист; - иерсинии. - контроль за концентрацией действующего вещества в растворе	1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год	1 проба 1 проба 1 проба 1 проба 1 проба 10 проб 10 проб 5 проб 1 проба	Протоколы исследования

		дезинфицирующих средств			
--	--	-------------------------	--	--	--

Филиал МАОУ Тощая СОШ им.А.К.Стерелюхина
Детский сад «Дюймовочка»

№ п/п	Объект исследования(точки)	Наименование факторов контроля	Кратность исследования	Кол-во точек	Вид документа
1.	Пищевый блок	Исследование готовой продукции: Микробиологические исследования: - гарнир - мясное - Салат из сырых овощей Сан – химические исследования: - С витаминизация - определение соответствия фактического химического состава расчетным данным - термообработка, органолептика Контроль за сан.эпид. состоянием предприятия: - смывы на БГКП; - смывы на я/гельминтов Почва (песок); - на я/г - радиология - контроль за концентрацией действующего вещества в растворе дезинфицирующих средств	1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год	1 проба 1 проба 1 проба 1 проба 1 проба 1 проба 10 смывов 10 смывов 1 проба 1 проба 1 проба	Протоколы исследования

Филиал МАОУ Тощая СОШ им.А.К.Стерелюхина
Приютинская ООШ

№ п/п	Объект исследования(точки)	Наименование факторов контроля	Кратность исследования	Кол-во точек	Вид документа
1.	Вода питьевая	Исследования воды: - на микробиолог. Показатели: - на органолептические показатели:	1 раз в год 1 раз в год	1 проба 1 проба	Протоколы исследования
2.	Пищевый блок	Исследование готовой продукции:			

		- микробиологические исследования: гарнир мясное Салат из сырых овощей - сан.химические исследования: - С витаминизация - определение соответствия фактического химического состава расчетным данным - контроль за сан.эпид. состоянием предприятия: - БГКП; - я/глист; - иерсинии. - контроль за концентрацией действующего вещества в растворе дезинфицирующих средств	1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год	1 проба 1 проба 1 проба 1 проба 1 проба 10 проб 10 проб 5 проб 1 проба	Протоколы исследования
--	--	--	---	--	------------------------

Наименование организации, адрес, осуществляющей исследования по производственному контролю: Бузулукский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области», 461046, Оренбургская область, г.Бузулук, 4 микрорайон, дом 1 «Б».

Договор на осуществление производственного контроля № _____ от _____.

5. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке:

№ п/п	Наименование профессии (должности) работника	Кол-во работающих в условиях воздействия проф.вредности				Всего, чел	Наименование вредного производственного фактора, согласно Перечню факторов, а также установленных в результате аттестации рабочих мест	Периодичность осмотра
		всего (количество штатных единиц)	В т.ч. женщин	В т.ч. лиц не достигших 21 года	В т.ч. работников в проработавших в условиях воздействия профвредности 5 и более лет			
1	Директор	1	0	0	0	1	прил.2 п.18	1 раз в год
2	Заместитель директора	2	4	0	0	4	прил.2 п.18	1 раз в год
3	Воспитатель к/класса	4	1	0	0	3	прил. 2, п. 18	1 раз в год
4	Воспитатель ФГОС	5	5	0	0	5	прил.2, п.18	1 раз в год
5	Зам.директора по ВР	1	1	0	0	1	прил.2 п.18	1 раз в год

6	Юрист	1	0	0	0	1	прил.2 п.18	1 раз в год
7	Зам.директора по ГПВ	1	0	0	0	1	прил.2 п.18	1 раз в год
8	Педагог - психолог	1	1	0	0	1	прил. 2, п.18	1 раз в год
9	Педагог - библиотекарь	1	1	0	0	1	прил.2 п.18	1 раз в год
10	Старшая вожатая	2	2	0	0	2	прил.2 п.18	1 раз в год
11	Заведующий хозяйством	1	0	0	0	1	прил.2 п.18	1 раз в год
12	Социальный педагог	1	1	0	0	1	прил. 2 п.18	1 раз в год
13	Специалист ОТ	1	1	0	0	1	прил.2, п.18	1 раз в год
14	Воспитатель по подвозу	1	1	0	0	1	прил.2, п.18	1 раз в год
15	Заведующий складом	1	1	0	0	1	прил.2 п.18	1 раз в год
16	Библиотекарь	1	1	0	0	1	прил. 2 п.18	1 раз в год
17	Рабочий по комплексному ремонту	2	0	0	0	1	прил.2 п.18	1 раз в год
18	Гардеробщик	4	2	0	0	2	прил.2 п.18	1 раз в год
19	Лаборант	2	3	0	0	3	прил.2 п.18	1 раз в год
20	Уборщик помещений	9	10	0	0	10	прил.2 п.18	1 раз в год
21	Дворник	1	0	0	0	1	прил.2 п.18	1 раз в год
22	Сторож	3	1	0	0	3	прил.2 п.18	1 раз в год
23	Повар	3	3	0	0	3	прил. 1 раздел3 Физические факторы, п.3.9,п.3.10, прил. 2, п.15, п.18	1 раз в год
24	Водитель	2	0	0	0	2	прил.2 п.18	1 раз в год
25	Учитель чел	78	50	0	0	55	прил.2, п.18	1 раз в год
26	Диспетчер по расписанию	1	1	0	0	1	прил.2 п.18	1 раз в год
27	Подсобный рабочий	3	3	0	0	3	прил.2 п.18	1 раз в год
28	Зам.директора по информатизации	0,75	1	0	0	2	прил.2 п.18	1 раз в год

29	Секретарь - машинист	1	1	0	0	1	прил.2 п.18	1 раз в год
30	Тьютор	1	1	0	0	1	прил.2 п.18	1 раз в год
31	Учитель - логопед	1	1	0	0	1	прил.2 п.18	1 раз в год
32	Повар д/с «Дюймовочка»	1	1	0	0	1	прил.2, п.20	1 раз в год
33	Воспитатель д/с «Дюймовочка»	1	1	0	0	1	прил.2 п.20	1 раз в год
34	д/с «Дюймовочка» - помощник воспитателя	3	3	0	0	3	прил.2 п.20	1 раз в год

6. Мероприятия по обеспечению сан. эпид. благополучия:

- договор на проведение дератизационных работ № _____
- договор на вывоз мусора и отходов – .
- соблюдение режима проветривания;
- содержать участок и помещения учреждения в удовлетворительном состоянии;
- оборудовать помещения в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;
- соблюдать распределение учебной нагрузки с учетом дневной и недельной кривой умственной работоспособности учащихся и согласовать с Бузулукским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»;
- проводить комплексы упражнений для снятия локального и общего утомления;
- проводить очистку осветительной арматуры 2 раза в год весной и осенью;
- при организации питания соблюдать утвержденный ассортимент блюд рацион питания обучающихся;
- на все продукты питания иметь документы, подтверждающие качество продукта;
- предоставление информации по измерению мебели – 1 раз в год;
- соблюдение условий хранения и приготовления блюд;
- проведение С- витаминизации 3-х блюд;
- обеспечение безопасности качества питьевой воды;
- своевременная замена перегоревших ламп и светильников;
- проведение осмотра учащихся 1-4 классов на энтеробиоз- 1 раз в год;
- проведение осмотра на педикулез – 4 раза в год;
- ежедневное обеззараживание санитарно-технического оборудования;
- ежедневная уборка классов и других учебных помещений;
- еженедельное проведение генеральной уборки с применением моющих и дез.средств;

7. Ведение медицинской документации:

- журнал учета профилактических прививок;
- журнал учета инфекционных болезней;
- иммунизация учащихся, согласно календаря профилактических прививок;
- гигиенический журнал проверки на наличие гнойничковых заболеваний у работников пищеблока.

8. Перечень форм учета и отчетности на объекте по вопросам производственного контроля:

1. Акт отбора проб.
2. Протоколы исследований, измерений.
3. Заключение по результатам исследований, измерений.
4. Отчет за год.

9. Перечень возможных аварийных ситуаций:

Аварийная ситуация	Мероприятия
Отсутствие электроэнергии	Временная остановка работы.Сообщение в Бузулукский Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»
Аварийная ситуация на водопроводных, канализационных сетях.	Остановка работы. Сообщение в Бузулукский филиал ФБУЗ «Центр гигиены эпидемиологии» Проведение дезинфекции и генеральной уборки после аварийной ситуации.
Выход из строя технологического холодильного оборудования.	Ограничение ассортимента блюд.
Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	Остановка работы. Сообщение в Бузулукский филиал ФБУЗ «Центр гигиены эпидемиологии»

10. По результатам производственного контроля за год в территориальный центр Госсанэпиднадзора представляется отчет по форме:

1. Данные лабораторных и инструментальных исследований:

№ п/п	Наименование мероприятия	Объем выполненных исследований	Из них нестандартные	Принятые меры

2. Отчет о выполнении плана оздоровительных мероприятий за год по разделу 8, а также по разделу 9 предоставляется в Бузулукский филиал ФБУЗ «Центр гигиены эпидемиологии» в срок до 15 января следующего за отчетным годом.