



Утверждаю.
Директор МБОУ СОШ №1

С.А. Гапоненко

«10» января 2022г.

**Программа
производственного контроля за
соблюдением санитарно-
эпидемиологических требований**

*Муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №1»*

2022 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №1»

Юридический адрес: 347250 Ростовская область, Константиновский район, г.Константиновск, ул.25 октября.57

Фактический адрес: 347250 Ростовская область, Константиновский район, г.Константиновск, ул.25 октября, 57

Директор Гапоненко Сергей Алексеевич т. 8 863 93 2 34 33

- Количество работающих 146 чел., из них относящихся к декретированному контингенту 146 чел.

- Лицензия серия 61 № 001388 на право ведения образовательной деятельности выдана 17 мая 2012г № 2411

- Свидетельство о государственной регистрации № 1026101123498 дата выдачи «20» июля 2011г выдано Межрайонная инспекция Федеральной налоговой службы №20 по Ростовской области

- ИНН6116006813/КГП611601001

- Ответственным лицом за осуществление производственного контроля назначен: заместитель директора по АХЧ Шабанов А.А.

- т.8 863 93 2 10 98

- Приказ №.265 от 09. 08. 2016 г.

1. Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

- школьная столовая
- общеобразовательная деятельность

2.Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (ред. от 30.12.2006 г.);

- Федеральный закон от 02 января 2000 г.№.29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30.12.2006 г.);

- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.98 г. (ред. от 30.06.2006 г.);

- Федеральный закон "О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации" от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. от 22.08.2004 г.);

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

– СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».

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

№ п/п	Наименование должностей
1.	Учитель
2.	Повар
3.	Подсобный рабочий по кухне
4.	Сторож
5.	Уборщик служебных помещений
6.	Электромонтер
7.	Бухгалтер
8.	Рабочий по ремонту зданий
9.	Документовед
10.	Экономист
11.	Секретарь руководителя
12.	Водитель автобуса
13.	Лаборант
14.	Гардеробщик
15.	Ведущий бухгалтер
16.	Главный бухгалтер
17.	Техник- программист
18.	Директор школы
19.	Заместитель директора школы
20.	Дежурный по залу
21.	Заведующий столовой
22.	Заведующий хозяйством
23.	Вахтер
24.	Социальный педагог
25.	Педагог – организатор
26.	Учитель-логопед
27.	Преподаватель организатор ОБЖ
28.	Педагог-библиотекарь
29.	Заведующий библиотекой
30.	Дворник
31.	Педагог- психолог

4. Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работников учреждения.

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
1	2
Терапевт	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Нарколог до 45лет	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Психиатр	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год

Отоларинголог	При поступлении на работу, в дальнейшем	1 раз в год
Офтальмолог	При поступлении на работу, в дальнейшем	1 раз в год
Невролог	При поступлении на работу, в дальнейшем	1 раз в год
Дерматолог	При поступлении на работу, в дальнейшем	1 раз в год
Стоматолог	При поступлении на работу, в дальнейшем	1 раз в год
УЗИ молочной железы	1 раз	в 2 года.
Флюорограмма	При поступлении на работу, в дальнейшем	1 раз в год
Общий анализ крови	При поступлении на работу, в дальнейшем	1 раз в год
Общий анализ мочи	При поступлении на работу, в дальнейшем	1 раз в год
ЭКГ	При поступлении на работу, в дальнейшем	1 раз в год
Анализ крови на холестерин	При поступлении на работу, в дальнейшем	1 раз в год
Анализ крови на глюкозу	При поступлении на работу, в дальнейшем	1 раз в год
Мазок на гонококки	При поступлении на работу, в дальнейшем	1 раз в год
Микрореакция крови	При поступлении на работу, в дальнейшем	1 раз в год
Гинеколог женщины	При поступлении на работу, в дальнейшем	1 раз в год

Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация работников, связанных с обучением проводится при поступлении и в дальнейшем 1 раз в 2 года.

Кроме того, сотрудникам рекомендуется проведение прививок:

- против дифтерии 1 раз в 10 лет,
- против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет),
- против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори,
- против гриппа - ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря.

5. Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работников пищеблока.

Наименование обследования: 1	Кратность обследований: 2
Терапевт	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Психиатр	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Отоларинголог	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Офтальмолог	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Невролог	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Дерматолог	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Стоматолог	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
УЗИ молочной железы	1 раз в 2 года.
Флюорограмма	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Общий анализ крови	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Общий анализ мочи	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
ЭКГ	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Анализ крови на холестерин	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Анализ крови на глюкозу	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Мазок на гонококки	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Микрореакция крови	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Гинеколог женщины	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год

Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация работников пищеблока проводится при поступлении и в дальнейшем 1 раз в год.

Кроме того, сотрудникам рекомендуется проведение прививок

- против дифтерии 1 раз в 10 лет,
 - против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет),
 - против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа - ежегодно период с 01 сентября по 01 декабря.
- Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов.

6. Контроль за выполнением комплекса санитарно-эпидемиологических мероприятий (визуальный):

№ п/п	Мероприятия по осуществлению визуального контроля- критические точки	Периодичность	Ответственный
1.	Проверка санитарно-технического состояния учреждения: исправность и эффективная работа отопительной, вентиляционных систем и систем холодного и горячего водоснабжения, канализации (дворовых туалетов); технологического и холодильного оборудования, осветительных приборов их своевременный ремонт.	Постоянно	Заместитель директора по АХЧ Шабанов А.А.
2.	Контроль за своевременным прохождением периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и переподготовки, наличием личных медицинских книжек на каждого работника установленной формы.	При приеме на работу и постоянно	Медсестра
	Контроль за организацией питания: обеспеченность горячим питанием обучающихся, наличие согласованного ассортимента, соблюдение питьевого режима.	Ежедневно	Заведующий столовой Даньшина Н.В.
3.1.	Наличие санитарного паспорта на автотранспорт; документов, удостоверяющих качество и безопасность пищевых продуктов, поступающих на пищеблок учреждения с указанием даты выработки, сроков и условий хранения; соблюдение правил товарного соседства, температуры в холодильниках и холодильных камерах, установка термометров.	При приеме продуктов питания	Заведующий столовой Даньшина Н.В. Медсестра
3.2.	Наличие достаточного количества маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары; столовой посуды, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды.	В течении всего времени	Заместитель директора по АХЧ Шабанов А.А.

3.3.	Составление ежедневного меню, наличие нормативно-технологической документации, проведение искусственной «С» витаминизации, использование йодированной соли.	Постоянно	Заведующий столовой Даньшина Н.В.
4.	Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима: наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, методических указаний по их применению, соблюдение режима профилактической и генеральной уборки помещений, маркировки и хранение уборочного инвентаря.	Постоянно	Заместитель директора по АХЧ Шабанов А.А. Заведующий столовой Даньшина Н.В.
5.	Контроль за проведением дератизационных и дезинсекционных работ; проверка отсутствия грызунов, членистоногих, имеющих санитарно-эпидемиологическое значение.	1 раз в месяц	Заместитель директора по АХЧ Шабанов А.А.
6.	Контроль за ведением учетной документации, указанной в разделе II.	Постоянно	Заместитель директора по АХЧ Шабанов А.А.
7.	Контроль за организацией режима образовательного процесса: наличие согласованного с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в Цимлянском, Волгодонском, Семикаракорском, Константиновском районах учебного расписания.	1 раз в год	Заместитель директора по УВР Бакуленко О.Л.
8.	Контроль за соблюдением воздушно-теплого режима в классах, режима проветривания; использованием мебели (столов и стульев) в соответствии с ростом возрастных особенностей детей; эксплуатацией кабинетов физики, химии, информатики, мастерских для трудового обучения, обслуживающего труда; наличием средств индивидуальной защиты обучающихся при работе в мастерских.	Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ Шабанов А.А.
9.	Контроль за вывозом твердых бытовых отходов	По мере необходимости.	Заместитель директора по АХЧ Шабанов А.А.
10.	Контроль за санитарным состоянием и содержанием всех помещений и прилегающей территории образовательного учреждения	Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ Шабанов А.А.
11.	Контроль за наличием и исправностью оснащения медицинского кабинета, необходимым набором медикаментов и перевязочного материала	Ежедневно	Медсестра

12.	Направление в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в Цимлянском, Волгодонском, Семикаракорском, Константиновском районах информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в Цимлянском, Волгодонском, Семикаракорском, Константиновском районах при проведении мероприятий по контролю (надзору)	В соответствии со сроками устранения выявленных нарушений	Директор школы Гапоненко С.А.
-----	--	---	-------------------------------

7. Организация лабораторных исследований, испытаний в организациях питания образовательных учреждений

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Напитки, первые блюда, гарниры	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Комплексный обед	3 блюда	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо)	5 смывов	1 раз в год

8. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Ростовской области (территориальный отдел Управления)

- получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.),
- отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд,
- аварий на водопроводной системе, отсутствие воды,

- аварий на канализационной системе,
- аварий (отсутствии) электроснабжения, газоснабжения
- нарушение целостности ртутьсодержащих ламп.

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

- помещения школьных столовых;
- реализуемые блюда;
- рационы питания;
- технологические процессы;
- рабочие места;
- бактериологическое исследование пищевого продукта на КМАФАнМ;
- бактериологическое исследование пищевого продукта на БГКП;
- бактериологическое исследование пищевого продукта на патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы;
- бактериологическое исследование пищевого продукта на *Staphylococcus aureus*
- бактериологическое исследование смыва на БГКП;

10. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в Цимлянском, Волгодонском, Семикаракорском, Константиновском районах по телефону: 6-04-92

- о 2-х и более случаях инфекционных заболеваний, отравлений среди детей и сотрудников;
- об аварийных ситуациях на системах водоснабжения, канализации и отопления;
- нарушение целостности ртутьсодержащих ламп.

11. Перечень форм учета результатов производственного контроля:

- Журнал аварийных ситуаций;
- Журнал осмотра кожных покровов персонала на гнойничковые заболевания;
- Журнал учета расхода дезинфекционных средств;
- Бракеражный журнал готовой продукции;
- Бракеражный журнал сырой продукции;
- Журнал «С» витаминизации блюд;
- Журнал учета инфекционных заболеваний;
- Журнал осмотра детей на педикулез;
- Журнал регистрации температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета поступления и расхода вакцины;
- Журнал учета времени работы бактерицидного облучателя;
- Договора на вывоз ТБО, проведение дератизационных и дезинфекционных работ и утилизацию ртутьсодержащих ламп;
- Журнал по технике безопасности;
- Документы, подтверждающие прохождение медицинских осмотров сотрудниками.

Разработал:

Заместитель директора по АХЧ



Шабанов А.А.

«10» января 2022г.