УТВЕРЖДАЮ **Директор МБОУ СОШ №2** **_____ Коченова Л.Ч.** **01.09.2021г.**	**УТВЕРЖДАЮ** **Начальник территориального отдела** **Управления Роспотребнадзора** **по РСО-Алания в Алагирском районе** **_____ Бритаев А.Ю.**

Программа
производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №2 г.Алагира
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Коченова Лариса Черменовна, 8673133602
Юридический адрес:	363240г. Алагир, ул.К.Хетагурова,130
Фактический адрес:	363240г. Алагир, ул.К.Хетагурова,130

Количество работников:	75 человек	
Количество обучающихся:	707 человек	
Свидетельство о государственной регистрации	**серия 15 АЕ №958675**	от 05.07.2011 г.
ОГРН	**1021500823409**	
ИНН	**15055008980**	/
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	**№ 2592**	от 07.02.2018 г.

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил - СП

2. 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.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;

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

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- ГОСТ 31861-2012. Межгосударственный стандарт. Вода. Общие требования к отбору проб;
- СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в

общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;

- СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация, проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических(профилактических) мероприятий. Санитарные правила;

- СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила;

- СП 3.1/3.2.3146-13. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;

- СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;

- СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;

- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;

- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;

- СанПиН 2.2.2.540-96. 2.2.2. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к ручным инструментам и организации работ. Санитарные правила и нормы;

- СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;

- СанПиН 2.2.0.555-96. 2.2. Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы;

- СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;

- СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03. 2.2.2. Гигиена труда, технологические процессы, сырье, материалы, оборудование, рабочий инструмент. 2.4. Гигиена детей и подростков. Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы. Санитарно- эпидемиологические правила и нормативы;

- СП 2.2.2.1327-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;

- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;

- СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;

- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;

- ПОТ РМ-017-2001 «Межотраслевые правила по охране труда при окрасочных работах»;

- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;

- СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы

- ГН 2.2.5.1313-03. Химические факторы производственной среды. Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны. Гигиенические нормативы;

- СанПиН 2.2.2.1332-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;

- СП 2.2.2.1327-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;

- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;

- приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и(или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров(обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или)опасными условиями труда».

5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Коченова Лариса Черменовна	Директор	пр. № 20 от 11.05.2005
2	Лолаев Георгий Георгиевич	Зам. директора по АХЧ	пр. № 91 от 02.08.2010
3	Хайретдинова Эльмира Рахимжановна	Зам. директора по УВР	пр. № 87.1 от 01.09.2020
4	Дарчиева Элина Витальевна	Зам. директора по УВР, ответственный по питанию	пр. № 191 от 15.09.2021
5	Худалова Жанна Дзамболатовна	Делопроизводитель	пр. № 3 от 11.01.2012

Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	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	Температура воздуха Скорость движения воздуха Относительная влажность	2 раза в год	Аккредитованная организация	СанПиН 2.4.2.2821-10	Акты проверки

	Температура воздуха График проветривания	По мере необходимости	Зам.директора по АХЧ Лолаев Г.Г.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Журнал регистрации температуры и влажности
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 по УВР Хайретдинова Э.Р.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам.директора по УВР Хайретдинова Э.Р.		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам.директора по УВР Хайретдинова Э.Р.		Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	Зам.директора по АХЧ Лолаев Г.Г.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Чек-лист проведения мероприятий по уборке
Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	Зам.директора по АХЧ Лолаев Г.Г.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Журнал расхода дезинфицирующих средств

Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции					
Рацион питания	Наличие меню Набор продуктов, используемых при формировании рациона питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Дарчиева Э.В.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Ведомость контроля за питанием
Контроль суточной пробы	Температура хранения	Ежедневно	Ответственный по питанию Дарчиева Э.В.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Бракеражный журнал
Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Ответственный по питанию Дарчиева Э.В.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Бракеражный журнал
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	Один раз в месяц	Ответственный по питанию Дарчиева Э.В.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Акт проверки
Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-дневному меню	Ежедневное меню, 10- дневное меню	Один раз в месяц	Ответственный по питанию Дарчиева Э.В.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Протокол/акт проверки
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая	***Прохождение***	***Для***	***Секретарь***	***СанПиН***	***Личные***

подготовка работников	***работником гигиенической аттестации***	***работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кремово-кондитерской продукции, детского питания, питания дошкольников, - ежегодно Для остальных категорий работников — один раз в два года***	***делопроизводитель*** *Худалова Ж.Д.*	***2.4.2.2821-10***	***медицинские книжки. Ведомость контроля своевремености прохождения медосмотров и гигиенического обучения***
Состояние работников	***Количество работников с инфекционными заболеваниям и, повреждениям и кожных покровов***	***Ежедневно***	*Медсестра Урумова З. О.*	***СанПиН 2.4.2.2821-10***	***Журнал «Здоровье»***

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

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	**Кратность**	**Место замеров (количество замеров)**
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	*1 раз в квартал*	*2 пробы исследуемого приема пищи на пищеблоке - салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда*
Калорийность	*1 раз в год*	*1 рацион, прием - за сутки*
Содержание витамина С	*2 раза в год*	*1 блюдо в третьих блюдах*
Смывы на БКГП	*1 раз в год*	*10 смывов - объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала*
Смывы на наличие возбудителей иерсиниозов	*1 раз в год*	*5—10 смывов - оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей*
Смывы на наличие яиц гельминтов	*1 раз в год*	*10 смывов - оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)*
Питьевая вода	*2 раза в год*	*1 проба 1 раз в год - по химическим показателям*
		1 проба 2 раза в год — по м/б показателям (ОМЧ, ОКБ)

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 - в том числе по введению реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования*

2. Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

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	*50*	*Работы в образовательных организациях*	*1 раз в год*	*1 раз в 2 года*
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	*1*	*Работы в образовательных организациях*	*1 раз в год*	*1 раз в 2 года*
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Заместитель	*4*	*Работы в образовательных организациях*	*1 раз в год*	*1 раз в 2 года*

директора по АХЧ	*1*	*Подъем и перемещение груза вручную*		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Делопроизводитель	*1*	*Работы в образовательных организациях*	*1 раз в год*	*1 раз в 2 года*
Работники пищеблока	*4*	*Работы в образовательных организациях*	*2 раза в год*	*1 раз в 2 года*

4. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал регистрации результатов производственного контроля	*По факту*	*Директор Коченова Л. Ч.*
Журнал аварийных ситуаций	*По факту*	*Зам. директора по АХЧ Лолаев ГГ.*
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	*Ежедневно*	*Зам. директора по АХЧ Лолаев Г. Г.*
Журнал бракеража скоропортящихся продуктов	*Ежедневно*	*Ответственный по питанию Дарчиева Э.В.*
Журнал бракеража готовых блюд	*Ежедневно*	*Ответственный по питанию Дарчиева Э.В.*
Ведомость контроля за питанием	*Ежедневно*	*Ответственный по питанию Дарчиева Э.В.*
Журнал регистрации температуры и влажности	*Ежедневно*	*Зам. директора по АХЧ Лолаев Г.Г.*

Журнал «Здоровье»	*Ежедневно*	*Медсестра Урумова З.О.*
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	*По факту*	*Делопроизводитель Худалова Ж.Дз.*
Классный журнал	*1 раз в неделю (выборочно)*	*Зам. директора по УВР Хайретдинова Э.Р.*
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	*Ежедневно*	*Зам. директора по АХЧ Лолаев Г.Г.*

5. 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, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

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*	*Зам. директора по АХЧ Лолаев Г.Г.*
Нарушение изоляции,	*Сообщить в соответствующую службу,*	*Зам. директора по АХЧ Лолаев Г.Г.*

обрыв электропроводов	*заменить электропроводку*	
Другие аварийные ситуации	*Сообщить в соответствующую службу*	*Зам. директора по АХЧ Лолаев Г.Г.*
		Ответственный по питанию Дарчиева Э.В.
		Директор Коченова Л. Ч.

Программу разработали:

Заместитель директора
по АХЧ — Лолаев Г.Г.

Заместитель директора по УВР,
ответственный по питанию — Дарчиева Э.В.

Делопроизводитель — Худалова Ж.Дз.