**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Ростова-на-Дону**

**«Школа № 3 имени Синяка Федора Васильевича»**

**(МБОУ «Школа № 3»)**

**УТВЕРЖДАЮ**

**И.о. Директора МБОУ «Школа № 3»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.А. Рогожкин**

# Программа производственного контроля

**за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических**

**(профилактических) мероприятий**

**муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения города Ростова-на-Дону**

**«Школа № 3 имени Синяка Федора Васильевича»**

**(МБОУ «Школа № 3»)**

**г. Ростов-на-Дону**

**2023 год**

**Пояснительная записка**

|  |
| --- |
| Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Наименование юридического города Ростова-на-Дону  |
| лица:  | «Школа № 3 имени Синяка Федора Васильевича» (МБОУ «Школа № 3»)  |
| Ф. И. О. руководителя, телефон: | Рогожкин Сергей Александрович, 8 (863) 252-21-09  |
| Юридический адрес:  | 344023, г. Ростов-на-Дону, пр. Ленина, д. 217  |
| Фактический адрес:  | 344023, г. Ростов-на-Дону, пр. Ленина, д. 217  |
| Количество работников:  | 65 человек  |
| Количество обучающихся: Свидетельство о  | 600 человек (по нормативу)  |

|  |
| --- |
| государственной регистрации |
| ОГРН  | 1026102910019  |  |
| ИНН Лицензия на осуществление  | 6161025945  |  |
| образовательной деятельности Свидетельство о  | № 2312  | от 30.07.2015  |
| государственной аккредитации  | № 2785  | от 17.08.2015  |

№ 51777598554193 от 27.03.2008

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».
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 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

− Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-Ф3 «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

− Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

− Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

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

− СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

− СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

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

− СанПиН 2.1.3684-21 «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 санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

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

− СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

− СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; − СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

− ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

− ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

− ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

− ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

− ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

− ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

− ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;

− ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

− приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;

− приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских 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».

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** **п/п**  | **Фамилия, имя, отчество**  | **Занимаемая должность**  | **Приказ о назначении**  |
| **1**  | Рогожкин Сергей Александрович  | И.о. Директора  | № 132 от 16.11.2022  |
| **2**  | Ганжула Оксана Александровна  | Уполномоченный по охране труда  | № 170 от 21.11.2019  |
| **3**  | Озерная Екатерина Владиславовна  | Заместитель директора по УВР  | № 24 от 12.10.2022  |
| **4**  | Ганжула Оксана Александровна  | Ответственный по питанию  | № 170 от 21.11.2022  |
| **5**  | Олагова Ольга Ивановна  | Специалист по кадрам  | № 177 от 21.12.2022  |

1. Профилактические мероприятия по осуществлению производственного контроля:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Объект контроля**  | **Определяемые показатели**  | **Периодич- ность контроля**  | **Лица, проводя- щие 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 помещений Частота проветрива- ния помещений Влажность воздуха склада пищеблока  | Ежедневно  | Заместитель директора по УВР  | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.35 СанПиН 1.2.3685- | График проветриваний 2 |
| Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока  |
| Освещенность территории и помещений  |  Наличие и состояние осветительных прибоНаличие, целостность ламп  | 1 раз в 3 дня р | Заместитель директора по УВР  | СП 2.4.3648-20  | Журнал визуального производственного контроля  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Шум  | Наличие источников на территории и в помещениях  | шЕжемесячно  | Заместитель директора по УВР  | СП 2.4.3648-20  | Журнал результатов производственного контроля  |
| Условия работы оборудования  | По плану техобслужива- ния  | Рабочий по обслуживанию здания, спецорганиза- ция (по необходимости)  | СП 2.4.3648-20, план техобслужи- вания  |
| Входной контроль поступающей продукции и товаров  | * Наличие документо оценке соответствия (декларация или сертификат);
* соответствие упа- ковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие

текста на русском языд.); * соответствие това- ра гигиеническим нормативам и сани-
 | вКаждая поступапартия  | Заместитель директора по УВ | СП 2.4.3648-20, Т Р007/201  | РЖурнал учета входного контроля товаров и продук- ции  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | тарным требованиям (наличие загрязня- ющих воздух веществ, возмож- ность контакта с дезсредствами и т. д.) |   |  |  |  |
| **Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания**  |
| Режим образователь- ной деятель- ности  | Объем образователь- ной нагрузки обуча- ющихся  | При составле- нии и пересмо- тре расписания занятий  | Заместитель директора по УВР  | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685 -21  | Расписание занятий (гриф согласования)  |
| 1 раз в неделю (выборочно)  | Заместитель директора по УВР  | Классный журнал  |
| 1 раз в неделю (выборочно)  | Заместитель директора по УВР  | Классный журнал  |
| Ученическая мебель и оборудование  | Оценка соответствия ученической мебели росто-возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)  |  2 раза в год (август, январь) | Медработник   | СанПиН 1.2.3685 -21, МР 2.4.0242 -21  | Журнал регистрации результ производственного контроля |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показа- телями  | Каждая партия  | Заместитель директора по УВР  | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685- | 2 |
| **Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования**  |
| Санитарное состояние помещений и оборудования  | Кратность и качество текущей уборки  | Ежедневно  | Ответственный по охране труда  | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4. 3590-20  | График текущей уборки и дезинфекции помещений  |
| Кратность и качество генеральной уборки  | Ежемесячно, до 2022 года – еженедельно  |  Ответственный по охране труда  | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20  | Журнал учета проведения генеральной уборки  |
| Санитарнопротивоэпи- демический режим  | Дезинсекция  | Профилактика – ежедневно  | Ответственный по охране труда  | СанПиН 3.3686- 21  | Журнал регистрации результатов производствен- ного контроля  |
| Обследование – в месяц. Уничтожение – необходимости  | Спецорганиза- ция  |
| Дератизация  | Профилактика – ежедневно  | Ответственный по охране труда  | СанПиН 3.3686 -21  |
| Обследование – ежемесячно.  | Спецорганиза- ция  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Уничтожение – весной и осенью необходимости  |  |  |  |
| Санитарное состояние площадки для отходов  | Вывоз ТКО и пищевы отходов с | При температуре плюс 4 °C и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °C и выше – ежедневно  |  Дворник, региональный оп по обращению с    | СанПиН 2.1.3684 -21 Т | Журнал регистрации результатов производствен- ного контроля  |
| Кратность промывки дезинфекции контейн контейнерной площад | иПри температуере плюс 4 °C и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °C и выше – 1 раз в 5 дней  |
| Рабочие рас- творы дезсредств  | Содержание действу- ющих веществ дезинфицирующих средств  | Ежедневно  | Ответственный по охране труда  | СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, СП 2.4.3648-20  | Журнал учета расходования дезсредств  |
| Внутренняя от помещений  | дСостояние отделки  | Ежеквартально  | Рабочий по обслуживанию здания  | СП 2.4.3648-20, пл график техническ обслуживания  | Журнал визуального опроизводственного контроля |

|  |
| --- |
| **Производственный контроль организации питания.** **Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления** **(при наличии буфета-раздаточной)**  |
| Хранение пищевой продукции и продоволь- ственного сырья  | Сроки и условия хра- нения пищевой продукции  | Ежедневно  | Ответственный по питанию  | СанПиН 2.3/2.4. 3590-20  | Отчет  |
| Лабораторные исследования питье- вой воды  | Раз в 3 месяца  | Ответственный по питанию ИП Марухин  | График  |
| Температура холо- дильного оборудова- ния  | Ежедневно  | Буфетчица  | Журнал учета температуры и относительной влажности  |
| Журнал учета температуры  |   |
| Готовые блюда  | Суточная проба  | Ежедневно от каждой партии  | Буфетчица  | СанПиН 2.3/2.4. 3590-20  | Ведомость  |
| Дата и время реализации готовых блюд  | Каждая партия  | Ответственный по питанию  | СанПиН 2.3/2.4. 3590-20  | Журнал  |
| Обработка посуды и инвентаря  | Содержание действу- ющих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах  | Ежедневно  | Медработник  | СанПиН 2.3/2.4. 3590-20  | Журнал  |
| Обработка инвентаря сырой и готовой  | Ежедневно  | Ответственный по питанию  | СанПиН 2.3/2.4. 3590-20  | Отчет  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | продукции  |  |  |  |  |
| **Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников**  |
| Гигиеническая подготовка работников  | Прохождение работ- ником гигиенической аттестации  | Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работ– 1 раз в 2 года  | Специалист по кадрам  | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4. 3590-20  | Личные медицинские книж- ки. Ведомость контроля своевременности прохожде- ния медосмотров и гигиени- ческого обучения  |
| Состояние работников  | Количество работник пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожн покровов  | оЕжедневно ы | Медработник  | СанПиН 2.3/2.4. 3590-20  | Гигиенический журнал (сотрудники)  |
| Медосмотр  | Предваритель- ный – при трудоустрой- стве; периоди- ческий – ежегодно  | Медработник  | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздра- ва, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н  | Ведомость контроля своевременности прохожде- ния медосмотров и гигиени- ческого обучения   |
| Профилактика заболеваний  |  Вакцинация  | По националь- ному календа- рю профилак-  | Медработник  | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.  | Личные медицинские книжки  |
|  |  | тических при- вивок и при наличии решения сан- врача – по ка- лендарю профилактиче- ских прививок по эпидемиче- ским показа- ниям  |  | 3590-20, приказ Минздрава от 21. 03. 2014 № 125н  |  |

1. Перечни

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование помещения**  | **Показатели исследования**  | **Объект исследования** **(обследования)**  | **Количество замеров**  | **Кратность**  |
| Помещения пищеблока  | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарнопоказательной микрофлоры (БГКП)  | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала  | 10 смывов  | 1 раз в год  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов  | Оборудование  | 5 – 10 смывов  | 1 раз в год  |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов  | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала  | 10 смывов  | 1 раз в год  |
| Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям  | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды  | 2 пробы  | По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год  |
| Исследование параметров микроклимата производственных помещений  | Рабочее место  | 2  | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды)  |
| Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещения  | Рабочее место  | 2  | 1 раз в год в темное время суток  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Исследование уровня шума в производственных помещениях  | Рабочее место  | 2  | 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума  |
| Помещения для детей и работников  | Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)  | Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские  | Не менее 10% помещений  | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды)  |
| Оценка состояния воздушной среды помещений  | Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный  | Не менее 10% помещений  | После ремонтных работ, установки новой мебели  |
| Контроль уровня искусственной освещенности, пульсации  | Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, музыкальный  | Не менее 20% помещений  | 1 раз в год, в темное время суток  |
| Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей  | Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские (при наличии ЭСО)  | Не менее 20% классов и кабинетов, 100% мастерских  | 1 раз в год  |
|  | Оценка параметров шума  | Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские  | Не менее 10% помещений, подлежащих оценке  | 1 раз в 2 года  |
| Оценка уровней вибрации  | Мастерские  | Все помещения  | 1 раз в 2 года  |

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

в) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Профессия**  | **Количество работников**  | **Характер производимых** **работ и вредный фактор**  | **Кратность медосмотра**  | **Кратность подготовки**  |
| Педагоги  | 42  | 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  |
| Заместитель директора  | 4  | Работы в образовательных организациях Подъем и перемещение груза вручную  | 1 раз в год  | 1 раз в 2 года  |
| по УВР, ВР, завхоз, бухгалтер  |  | Работа, связанная с мышечным напряже- нием  |  |  |
| Секретарь  | 1  | Работы в образовательных организациях  | 1 раз в год  | 1 раз в 2 года  |
| Работники буфета-раздаточной  | 1  | Работы в образовательных организациях  | 1 раз в год  | Ежегодно  |

г) 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 учета температурного режима в холодильном оборудовании  | Ежедневно  | Ответственный по питанию  |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях  | Ежедневно  | Ответственный по питанию  |
| Гигиенический журнал (сотрудники)  | Ежедневно перед началом рабочей смены работников  | Медработник  |
| Ведомость контроля за рационом питания  | Ежедневно  | Медработник  |
| График смены картриджей  | Не реже 1 раза в месяц  | Ответственный по питанию  |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля  | По факту  | Директор  |
| Журнал учета расходования дезсредств  | Ежедневно  | Ответственный по  |
|  |  | охране труда  |
| Ведомость контроля за рационом питания  | Ежедневно  | Ответственный по питанию  |
| Журнал учета проведения генеральной уборки  | Ежемесячно  | Ответственный по охране труда  |
| Гигиенический журнал (сотрудники)  | Ежедневно  | Медработник  |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения  | По факту  | Специалист по кадрам  |
| Классный журнал  | 1 раз в неделю (выборочно)  | Ответственный по охране труда  |

д) 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  | Ответственный по охране труда  |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов  | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку  | Ответственный по охране труда  |
| Другие аварийные ситуации  | Сообщить в соответствующую службу  | Ответственный по охране труда  |
| Ответственный по питанию  |
| Директор  |

**Программу разработали:**

Ответственный по \_\_\_\_\_\_ О.А. Ганжула

охране труда

Заместитель директора по УВР \_\_\_\_\_\_ Е.В. Озерная

Ответственный по питанию \_\_\_\_\_\_ О.А. Ганжула

**Согласовано:**

Специалист по кадрам \_\_\_\_\_\_\_ О.И. Олагова