**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 прибо  Наличие, 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 язы  д.);   * соответствие това- ра гигиеническим нормативам и сани- | вКаждая поступа  партия | 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