

УТВЕРЖДАЮ  
И.о.директора МКОУ СОШ с.Малиновка  
\_\_\_\_\_С.В. Шулунова  
(приказ от 30.11.2018 № 235-ОД)

**Программа производственного контроля**  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий  
МКОУ СОШ с. Малиновка

Срок действия программы: 2019-2024гг.

Малиновка, 2018г.

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение средняя  
общеобразовательная школа с.Малиновка**

**1. Пояснительная записка**

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий – составная часть общей системы производственного контроля, направленная на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия, сохранение жизни и здоровья обучающихся и сотрудников.

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий проводится юридическим лицом в соответствии с осуществляемым им видами деятельности.

Ответственность за организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий возлагается на руководителя образовательной организации.

**2. Задачи производственного контроля**

Задачами производственного контроля являются:

- Контроль за наличием в организации всех санитарных правил и других нормативных документов;
- Контроль за проведением медицинских осмотров;
- Контроль за наличием сертификатов, медицинских книжек;
- Организация контроля за состоянием внутришкольной и окружающей среды, в том числе посредством проведения лабораторных исследований;
- Организация контроля за качеством и безопасностью реализуемой продукции на пищеблоке;
- Организация контроля за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования;
- Организация контроля за изготовлением, хранением, реализацией готовой продукции;
- Информирование органов Роспотребнадзора и органов местного самоуправления об авариях в организации, создающих угрозу жизни и здоровья обучающихся и сотрудников.

**3. Перечень нормативных документов**

1. Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. Трудовой кодекс Российской Федерации.
4. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».
5. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение средняя  
общеобразовательная школа с.Малиновка**

6. СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
7. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 ««Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».
8. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
9. СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».

**Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению  
производственного контроля**

**Директор**

- за организацию производственного контроля,
- за своевременным прохождением медосмотров,
- Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок

**Заведующий хозяйством**

- за организацией питания и качественного приготовления пищи.
- контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.
- обеспечение спецодеждой персонал образовательного учреждения.

**Заместитель директора (учебно-воспитательная работа)**

- за организацию работы по формированию здорового образа жизни

**Заместитель директора (обеспечение безопасности)**

- за профилактикой травматизма и несчастных случаев.
- за температурой воздуха в холодное время года.

**Заведующая производством**

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля.
- контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение средняя  
общеобразовательная школа с.Малиновка**

**4. Объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований**

| <b>Вид исследований</b>                                                                                                                                  | <b>Объект исследования (обследования)</b>                                                              | <b>Количество, не менее</b>        | <b>Кратность, не реже</b>                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства                                               | Напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда                                | 2-3 блюда исследуемого приема пищи | 1 раз в квартал                                                                          |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре                                                                               | Суточный рацион питания                                                                                | 1                                  | 1 раз в год                                                                              |
| Контроль проводимой витаминизации блюд                                                                                                                   | Третьи блюда                                                                                           | 1 блюдо                            | 2 раза в год                                                                             |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)                                                              | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала                                       | 5 смывов                           | 1 раз в год                                                                              |
| Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов                                                                               | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей             | 5 смывов                           | 1 раз в год                                                                              |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов                                                                                                            | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 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,<br>микробиологическим показателям – 2 раза в год |
| Исследование параметров микроклимата производственных помещений                                                                                          | Рабочее место: зав. производством, повар, кухонный рабочий                                             | 3                                  | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды)                                               |

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение средняя  
общеобразовательная школа с.Малиновка**

| <b>Вид исследований</b>                                                      | <b>Объект исследования (обследования)</b>                          | <b>Количество, не менее</b> | <b>Кратность, не реже</b>                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях | Рабочее место: зав. производством, повар, кухонный рабочий         | 3                           | 1 раз в год в темное время суток                                                                              |
| Исследование уровня шума в производственных помещениях                       | Рабочее место: зав. производством, повар, кухонный рабочий         | 3                           | 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума |
| Паразитологические исследования почвы (песка) на яйца гельминтов             | Песок из песочницы                                                 | 1 проба                     | 1 раза в год (август)                                                                                         |
| Паразитологические исследования с предметов обихода на яйца гельминтов       | Рабочие поверхности, игрушки в групповой комнате дошкольной группы | 2 пробы                     | 2 раза в год                                                                                                  |

**5. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам**

| <b>№ п/п</b> | <b>Профессия</b>                                                                                                         | <b>Характер производимых работ и вредный фактор</b>                                                                               | <b>Кратность периодического медосмотра</b> | <b>Кратность профессионально-гигиенической подготовки</b> |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 1.           | Педагоги: учителя, заместители директора, педагог-организатор, педагог дополнительного образования, педагог-библиотекарь | Работы в школьных образовательных учреждениях<br>Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью | 1 раз в год                                | 1 раз в 2 года                                            |
| 2.           | Директор                                                                                                                 | Работы в школьных образовательных учреждениях                                                                                     | 1 раз в год                                | 1 раз в 2 года                                            |
| 3.           | Заведующий хозяйством, Повар, кухонный работник                                                                          | Работы в школьных образовательных учреждениях                                                                                     | 1 раз в год                                | 1 раз в год                                               |

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение средняя  
общеобразовательная школа с.Малиновка**

|    |                                                                |                                                                          |             |                |
|----|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------|
|    |                                                                | Подъём и перемещение груза вручную                                       |             |                |
| 4. | Учитель технологии                                             | Пыль растительного происхождения                                         | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5. | Учитель информатики                                            | Работы в школьных образовательных учреждениях                            | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|    |                                                                | Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах        |             |                |
|    |                                                                | Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ    |             |                |
| 6. | Уборщик служебных и производственных помещений                 | Работы в школьных образовательных учреждениях                            | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|    |                                                                | Синтетические моющие средства                                            |             |                |
| 7. | Учитель химии                                                  | Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|    |                                                                | Синтетические моющие средства                                            |             |                |
| 8. | Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, сторож. | Работа в школьном образовательном учреждении                             | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|    |                                                                | Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания         |             |                |
|    |                                                                | Подъём и перемещение груза вручную                                       |             |                |
|    |                                                                | Пониженная температура воздуха                                           |             |                |

**6. Санитарно-эпидемиологическая характеристика образовательной организации**

**Общие сведения**

Наименование юридического лица: МКОУ СОШ с.Малиновка

Юридический адрес: 694211, Россия, Сахалинская область, Поронайский район, с.Малиновка, ул. Школьная, 14

Фактический адрес: 694211, Россия, Сахалинская область, Поронайский район, с.Малиновка, ул. Школьная, 14

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение средняя  
общеобразовательная школа с.Малиновка**

Вид деятельности: образовательная в области дошкольного образования, начального общего, основного общего, среднего общего образования

Лицензия на вид деятельности: № 77-III от 03.07.2013г.

- Проектная вместимость: 250 человек
- Фактическая вместимость: 17 человек (школа), 6 человек (дошкольная группа)
- Количество классов: 8
- Обучение осуществляется в одну смену.
- Количество работающих: 32 чел. Из них: администрация – 3 человека, педагоги – 10 человек, технический персонал – 19 человек.

**Участок учреждения**

- Площадь участка – 1 га, зелёных насаждений - 6 сот., наличие ограждений - есть.
- На территории организации размещены следующие вспомогательные здания и сооружения: бойлерная установка.
- На территории организации оборудована детская игровая площадка для дошкольников. Санитарно-техническое состояние площадки соответствует гигиеническим требованиям.
- Имеется площадка под мусоросборник – крытый контейнер на бетонной основе.

**Здание и помещения**

- Количество обучающихся – 17 человек (не превышает вместимость).
- Средняя наполняемость классов – 2 человека.
- Здание двухэтажное, шлакоблочное. Год постройки 1975.
- Наличие и вид отопительных приборов, их исправность – бойлерная установка исправна.
- Гардеробная для верхней одежды (расположение, площадь, отделка и оснащение) – расположена на 1 этаже, 26,7 кв. м., окрашена, имеются вешала, подставки для обуви, шкаф для головных уборов.
- Спортивный зал имеется на 1 этаже, 176 кв. м., имеются две раздевалки, душевые отсутствуют.
- Компьютерные классы - 1 класс, площадь на 1 рабочее место – 8 кв м. и его оборудование - 6 мониторов и 6 системных блоков, расстановка мебели - по периметру.
- Наличие лаборантских при кабинетах физики, химии, биологии – имеются.
- Наличие и использование по назначению учебных мастерских (расположение, площадь, отделка, оборудование) – имеется на 1 этаже, 84,1 кв.м., окрашенная штукатурка, станки токарные, слесарные.
- Медицинский блок – ФАП с.Малиновка расположен на 2 этаже.
- Пищеблок: столовая, работающая на сырье.
- Состояние холодильного и технологического оборудования – удовлетворительное.

**Оборудование помещений**

- Кабинеты оборудованы мебелью, соответствующей гигиеническим требованиям.
- Учебная мебель имеет маркировку и расставлена в соответствии с гигиеническими требованиями.
- Использование полимерных материалов для отделки помещений – не используется.

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение средняя  
общеобразовательная школа с.Малиновка**

- Наличие актового зала и его площадь - нет;

**Отопление и вентиляция**

- Тип отопительной системы – (напольный жидкотопливный котел). Марка котла – KDB-2035RPD, год выпуска – 2017, завод-изготовитель (АО) Кенгдонг Навиен, Йобыдо-Донг, Йонгдынпо-Гу, г. Сеул, Корея, топливо – дизельное топливо (керосин).
- Отопительные приборы в дошкольной группе имеют ограждение
- Форточки и фрамуги - в рабочем состоянии, возможность организации проветривания – имеется.

**Естественное и искусственное освещение**

- Тип источников искусственного освещения - люминесцентные и электрические лампы.
- Наличие софитов над классными досками – имеется – 10, световых точек – 126, защищены.

**Водоснабжение и канализация**

- Источники автономной системы водоснабжения – централизованное.
- Производственные помещения пищеблока, мастерские, дошкольная группа обеспечены холодным и горячим водоснабжением.
- Начальные классы, лаборантская кабинета химии, физики обеспечены холодным и горячим водоснабжением. Кабинеты химии, физики обеспечены водоснабжением.
- Наличие условий для мытья рук перед едой – имеются.
- Система канализации - централизованная;
- Количество санузлов - 5, умывальников - 9, унитазов - 9; Площади и оборудование спортивных залов - 176,0 , снарядов - 7, раздевалок - 20,8, туалетных комнат - 24,8, комната для инструктора- 1.

- Организация питания - площадь в обеденном зале на одно посадочное место - 4,9 м<sup>2</sup>

Договор на проведение дезинсекции и дератизации: имеется

Договор на оказание услуг по обращению с ТКО: имеется

**7. Контроль качества и безопасности поступающей продукции  
(входной контроль)**

- Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность товара.
- Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и государственных стандартов.
- Контроль соответствия видов и наименований поступающей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации.
- Визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции.
- Контроль за условиями хранения и сроками годности продукции.



**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение средняя  
общеобразовательная школа с.Малиновка**

**8. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования**

**а)** производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий:

- Выполнение мероприятий в соответствии с предложениями, предписаниями или постановлениями Роспотребнадзора.
- Контроль за санитарным состоянием учебных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря.

**б)** производственный контроль личной гигиены и обучения персонала:

- Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек.
- Контроль за своевременным прохождением предварительных (при поступлении) и периодических медицинских осмотров.
- Контроль за наличием достаточного количества чистой специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой медицинской помощи.
- Контроль за охраной окружающей среды, условиями труда.

**9. Действия при возникновении аварийных ситуаций**

При возникновении аварийных ситуаций следует немедленно известить территориальный отдел ТУ Роспотребнадзора по Сахалинской области в Поронайском, Смирныховском и Макаровском районах (г. Поронайск, ул. Октябрьская, 70) по телефону: 5-00-57

Возможными аварийными ситуациями, создающими угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения являются:

- аварии на сетях водоснабжения, вызывающие полное или частичное прекращение подачи воды;
- ухудшение качества воды по микробиологическим и санитарно-химическим показателям, в том числе в паводковый период;
- аварии на водоотводящих сетях, повлекшие за собой прекращение отведения сточных вод или подтопление (с изливом сточных вод на поверхность);
- авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения;
- отключение электроснабжения;
- нарушение плановой регулярной вывозки мусора;
- появление грызунов в производственных помещениях.

Примечание:

- при неудовлетворительных результатах лабораторных исследований повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль. Исследуются пробы воды из разводящей сети. Разрабатываются и проводятся повторно необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемиологические мероприятия.
- Количество исследований может меняться в зависимости от мощности предприятия.
- Лабораторный контроль организован на базе лабораторного испытательного центра филиала ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Сахалинской области в Поронайском, Смирныховском и Макаровском районах». Руководитель Ли Ен Хо (Вячеслав Юрьевич), телефон: 5-58-88.

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение средняя  
общеобразовательная школа с.Малиновка**

**Лист корректировки**

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение средняя  
общеобразовательная школа с.Малиновка**

**Лист корректировки**

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение средняя  
общеобразовательная школа с.Малиновка**

**Лист корректировки**