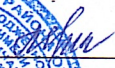


Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение  
«Петровская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза  
Супонина Дмитрия Владимировича»

Утверждаю:

Директор школы

 Е.М. Липатова

Приказ № 382 от 29.08.2024г.



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
при осуществлении образовательной деятельности в  
МОБУ Петровская СОШ на 2024-2025 уч.г.**



## **1. Общие положения**

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля в МОБУ Петровская СОШ возлагается на директора или иное должностное лицо, в соответствии с должностной инструкцией.

1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на руководителя образовательной организации.

## **2. Порядок организации и проведения производственного контроля**

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, сырье, полуфабрикаты и готовая пищевая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских отводов.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество применяемой продукции.

2.3.4. Ведения учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов учредителя, Управления (территориального отдела) Роспотребнадзора по Оренбургской области.

2.3.6. Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия потенциально опасных (вредных) производственных факторов, продукции, процессов, степени их влияния на здоровье человека и среду обитания.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории,



аккредитованной в установленном порядке.

**3. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.**

1	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ
2	«О качестве и безопасности пищевых продуктов»	Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ
3	«О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»	Федеральный закон от 248-ФЗ от 31.07.2020
4	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СанПиН 2.4.36448-20
5	«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»	СанПиН 3.1/2.4.3598-20
6	«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН 3.3686-21
7	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
8	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20



9	«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 санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»	СанПиН 2.1.3684-21
10	«Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а так же условиям деятельности хозяйствующих объектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказания услуг»	СанПиН 2.1.3678-20
11	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03

#### 4. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.

##### Директор

- За организацию производственного контроля
- за профилактикой травматических и несчастных случаев
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания

##### Завхоз

- за температурой воздуха в холодное время года;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформлении соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- За профилактикой травматических и несчастных случаев.
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой.
- За состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

##### Повар школы



- за организацией питания и качественного приготовления пищи.
- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

### **5 Перечень должностей и работников, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам и гигиеническому обучению**

1. Трудовой Кодекс Российской Федерации статья 213
2. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 16. августа 2004г. № 83 «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и

работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения этих осмотров (обследований)».

3. Приказ Министерства Здравоохранения РФ от 12.04.2011 г № 302 Н. «О порядке проведения обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

Категории работников, объём и кратность медосмотров.

№	Категория	Обследование	Специалист
1	Работники образовательных организаций всех типов и видов	ФЛГ 1 раз в год Онкоцитология 1 раз в год ОАК, О АМ. Кал на яйца глистов. По необходимости бак посев кала.	Гинеколог 1 раз в год Дерматолог 1 раз в год Окулист 1 раз в год Лор - врач 1 раз год Невролог 1 раз в год Психиатр 1 раз в год Терапевт 1 раз в год

#### Медицинский документ допуска работника

Для допуска к работе сотрудник образовательного учреждения должен иметь личную медицинскую книжку, в которую заносятся данные обследований и осмотров специалистов и заключение врача терапевта о допуске к работе, согласно приказу Минздрав РФ от 12.04.2011г «№302 Н»

### **6 Перечень возможных аварийных ситуаций**

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации



Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы. 2. Размораживание системы отопления.	1. Администрация Саракташского района 2. Органы местного самоуправления. 3. Роспотребнадзор в п. Саракташ	Временная остановка работы
Авария систем хозяйственно - питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие	1. Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний	Администрация Саракташского района Роспотребнадзор в п. Саракташ	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия.
Авария системы электроснабжения отсутствие электроэнергии длительное время	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	Администрация Саракташского района Органы местного самоуправления. Роспотребнадзор в п. Саракташ	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов. 5. Провести лабораторные исследования продтоваров после ликвидации аварии
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	Администрация Саракташского района Органы местного самоуправления. Роспотребнадзор в п. Саракташ	1. Ограничение ассортимента блюд. 2. Прекратить работу столовой. 3. Провести мероприятия по ремонту. 4. Провести экспертизу пищевых продуктов.

**7 Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность Визуальный контроль**

Контроль	Вид контроля	Ответственные
за состоянием системы освещения	ежедневно постоянно	Иванова Н.В.
за соблюдением санитарно-гигиенических требований	ежедневно постоянно	Липатова Е.М., Иванова Н.В.
за системой электроснабжения	Ежедневно постоянно	Липатова Е.М., Иванова Н.В.
за состоянием системы отопления	осенне-зимний период	Липатова Е.М., Иванова Н.В.



за системой водоснабжения	ежедневно	Липатова Е.М., Иванова Н.В.
за состоянием канализации	ежедневно	Липатова Е.М., Иванова Н.В..
за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания	постоянно	Липатова Е.М., Иванова Н.В..
за своевременным вывозом твердых бытовых отходов	По графику	Липатова Е.М., Иванова Н.В..
за состоянием санитарно технического оборудования	ежедневно постоянно	Липатова Е.М., Иванова Н.В.
за состоянием воздушно - теплового режима в помещении, соблюдение правил проветривания	каждую перемену	Иванова Н.В.
проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	ежедневно	Липатова Е.М., Иванова Н.В...
проведение профилактических работ	ежедневно	Липатова Е.М., Иванова Н.В.
по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.		
Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	Иванова Н.В.
Температура воздуха все помещения	ежедневно (самостоятельно)	Иванова Н.В.
за состоянием учебной мебели (с учетом мебели по ростовым группам в каждом учебном помещении ОУ)	Ежедневно, Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц	Заведующие кабинетами
за маркировкой учебных парт и стульев	ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц	Заведующие кабинетами
за организацией питьевого режима в школе	ежедневно	Иванова Н.В.
профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Исаналеева В.А.
<b><i>На период эпидемиологического неблагополучия по коронавирусной инфекции гриппу:</i></b>		
Приборами для обеззараживания воздуха(ультрафиолетовых бактерицидных облучателей закрытого типа) «Дезар»	ежедневно (перед началом и окончанием занятий)	Заведующие кабинетов Иванова Н.В.



Необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены (наличие жидкого мыла, антисептиков для рук) для сотрудников	Постоянно	Иванова Н.В.
Немедленную изоляцию (отстранение работников) сотрудников, при появлении любых признаков инфекционных заболеваний (повышение температуры тела, респираторные явления)	По необходимости	Липатова Е.М.
Контроль за проведением утреннего фильтра за сотрудниками (термометрия)	ежедневно	Дежурный администратор

***При получении информации о наличии среди сотрудников контактных лиц по коронавирусной инфекции лиц обеспечить:***

Немедленное отстранение контактных лиц на срок 14 дней с даты последнего контакта с заболевшим и наличия	По необходимости	Липатова Е.М.
Проведение профилактической дезинфекции помещений, занимаемых и используемых (в отношении конкретного контактного лица), иных используемых помещений - мест общего пользования по режиму вирусных инфекций	По необходимости	Иванова Н.В.

***Выполнения санитарно - эпидемиологических требований в пищеблоке:***

за контингентом питающихся	еженедельно	Иванова Н.В.
за гигиеной приема пищи учащимися	ежедневно	Классные руководители
за правилами хранения и продовольственного сырья, и пищевых продуктов; уборки столовой;	2 раз. в неделю	Иванова Н.В.
за соблюдением температурного режима в холодильных установках;	ежедневно	Повар
за технологией приготовления пищи по технологическим картам;	ежедневно	Повар
за соблюдением сроков годности пищевых продуктов	при поступлении продуктов	Повар

за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	Ежедневно	Бракеражная комиссия
--	-----------	----------------------



за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока	ежедневно	Иванова Н.В.
за наличием документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов	при поступлении продуктов	Иванова Н.В., повар
бракераж готовых блюд	Ежедневно	Бракеражная комиссия
Контроль за прохождением медицинского осмотра:		
-первичный -периодический: - профессиональная гигиеническая подготовка	При поступлении на работу; ежегодно 1 раз в 2 года	Липатова Е.М.

**8 Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для обучающихся и персонала в период их пребывания в образовательной организации**

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Ответственный за проведение контроля
1	2	3	4	5
Требования к санитарному содержанию помещений и дезинфекционные мероприятия				
1	Содержание помещений	качество уборки учебных кабинетов, спортивных залах	2 раза в день	Липатова Е.М., Иванова Н.В.
	Содержание санитарных узлов	-качество обработки санитарно технического оборудования	Ежедневно	Липатова Е.М., Иванова Н.В.
	Хранение дезинфицирующих средств	условия и сроки хранения дезинфицирующих средств, наличие маркировки	Ежедневно	Липатова Е.М., Иванова Н.В.
2.	Требования к приёму детей в образовательное учреждение			
	Контроль мероприятий по предупреждению заноса инфекции в ОУ	- Утренний осмотр детей - измерение температуры тела	Ежедневно по графику	Липатова Е.М., Иванова Н.В.



**Характеристика условий размещения объекта питания**  
**МОБУ Петровская СОШ**

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	Оренбургская область, Саракташский район, с.Петровское, ул. Школьная 13
Размещение объекта	Столовая размещена в здании школа, на 1 этаже
Холодное водоснабжение	Централизованное
Еорячее водоснабжение	Имеется, установлен водонагреватель
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 60 мест