

УТВЕРЖДАЮ

«01» сентября 2020

Директор школы:  М.А. Тюменева



ПРОГРАММА

**Производственного контроля за соблюдением санитарных
правил и норм за выполнением санитарно-
противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий**

**Муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения**

«Великодворской средней общеобразовательной школы»

Россия, 601590, Владимирская область,

Гусь-Хрустальный район,

п.Великодворский

улица Фрунзе, д 1а.

Тел.8(49241)59-2-50

1. Изучение санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к работникам образовательных учреждений:

- -Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 №52-ФЗ;
- -Закон РФ «Об образовании»;
- СанПиН 2.4.2.2821-10 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях;
- «Санитарно-гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;
- «Санитарно-гигиенические требования к организации трудового обучения учащихся 1-7 классов» №3216-85 от 22.02.85;
- СП 1.1.1058-03 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических(профилактических) мероприятий»;
- СанПин 2.1.4.1074-01 «Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения»;
- СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания и изготовлению и обороту способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- Методические указания по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах, утвержденных Министерством торговли 28.12.85, №315.
- СП 3.1.2.3117-13 Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций;
- СП 3.1.1.3108-13 "Профилактика острых кишечных инфекций";
- СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней;
- СанПин 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;
- СП 3.2.1317-03 Профилактика энтеробиоза;
- ПРИКАЗ МЗ РФ от 10 августа 2017 г. N 514н О ПОРЯДКЕ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ НЕСОВЕРШЕННОЛЕТНИХ
- СанПиН 2.4.4.2599-10 Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул
- СанПин 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СНиП 31-06-2009 «ОБЩЕСТВЕННЫЕ ЗДАНИЯ И СООРУЖЕНИЯ»
- СП 52.13330.2016 Естественное и искусственное освещение
- СНиП 41-01-2003 "Отопление, вентиляция и кондиционирование"
- СП 42.13330.2011 ГРАДОСТРОИТЕЛЬСТВО. ПЛАНИРОВКА И ЗАСТРОЙКА ГОРОДСКИХ И СЕЛЬСКИХ ПОСЕЛЕНИЙ
- МУ «Об использовании школьной мебели» №3225-85 от 14.03.85
- ГОСТ 110015-93 «Столы ученические»
- ГОСТ 110016-93 «Стулья ученические»
- СанПин 42-125-4216-86 «Санитарно-гигиенические правила и нормы по организации обучения детей с шестилетнего возраста», утвержденные МЗ СССР и МП СССР в 1986г.

2.Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

11/11	Фамилия, имя, отчество	Должность	Функции контроля
1.	Тюменева Марина Анатольевна	Директор школы	В соответствии с должностной инструкцией и функциональными обязанностями
2.	Кучмина Ирина Сергеевна	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе	
3.	Родина Нина Николаевна	Заведующий хозяйством	
4.	Фокина Елена Владимировна	Шеф-повар школьной столовой	Следит за качеством доставляемых продуктов. Обеспечивает правильное хранение продуктов питания. Соблюдает сроки реализации. Осуществляет контроль за организацией питания детей, качеством приготовления пищи, соблюдением натуральных норм. Контролирует выполнение санитарноэпидемиологического
5.	Перфильева Ирина Александровна	Шеф-повар дошкольных групп	режима на пищеблоке, в столовой работникам пищеблока. Следит за санитарным состоянием и поддерживает порядок на продовольственном складе.

МЕРОПРИЯТИЯ

необходимые для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарнопрофилактических мероприятий.

	Мероприятия	Сроки	Ответственные
1.	Контроль за санитарным состоянием классных комнат: - влажная уборка с применением дезинфицирующих средств - проветривание; - соблюдение температурного режима; - генеральная уборка классов.	Ежедневно Ежедневно 1 раз в месяц	Заведующий хозяйством, работающие в классе, заведующие кабинетами.
2.	Контроль за технологией приготовления пищи, проведение бракеража (снятие пробы с готовых блюд, соблюдение санитарного режима, условия и сроки хранения по ТОВ).	Ежедневно	Бракеражная комиссия
3.	Воспитание культурно гигиенических навыков у обучающихся	В течение года	Классные руководители
4.	Просветительская работа среди родителей по профилактике гриппа, ОРВИ, ОКИ, гепатита, оформление сан. бюллетеней	В течение года	Классные руководители, педиатр

3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых проводятся лабораторные исследования в школе.

	Факторы и объекты исследования	Периодичность (в год)	Наименования помещения	Примечание
1.	Проведение лабораторных исследований микроклимата: - температура, - относительная влажность воздуха, - уровень естественной освещенности, - уровень искусственной освещенности, - питьевая вода, - воздух на содержание вредных веществ -смывы на яйца гельминтов - параметры неионизирующих электромагнитных излучений от ЭВМ -воздух на содержание вредных веществ (ПЫЛЬ, СО2, и др.) - уровень шума от работающих станков -смывы на яйца гельминтов	2 2 1 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1	Классные комнаты, кабинеты, комбинированная мастерская, столовая, кабинет обслуживающего труда, спортзал, компьютерный класс, медицинский кабинет.	В отопительный период Осенне-зимний. Период
2.	Проведение лабораторных исследований в школьной столовой: - питьевая холодная вода по микробиологическим показателям - смывы на яйца гельминтов -смывы на кишечную палочку - содержание основных питательных веществ и калорийность рационов питания -эффективность термической обработки -общая микробная обсемененность готовых блюд -готовые блюда на наличие патогенной флоры -овощи на содержание нитратов	1 1 1 1 1 1 2 2 1	Кухня по 1 пробе По2 пробы по 2 пробы По 1 пробе каждого вида	Мясные, рыбные блюда Летне-осенний пер.
3.	Проведений исследований школьной мебели на соответствие стандарту	1	Классные комнаты	

4.	Участок школы -почва на соли тяжелых металлов -почва на яйца гельминтов	1 1		
5.	Лагерь с Дневным пребыванием Детей -смывы на кишечную палочку -содержание основных питательных веществ и калорийность рационов питания -эффективность термической обработки -общая микробная обсемененность готовых блюд -готовые блюда на наличие патогенной флоры	1 1 2 2	по пробы по пробы	2 2
				С оборудован., инвентаря, рук, со стола. Мясные, рыбные изделия

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке.

п/п	Должность	Количество человек по должности	Периодичность подготовки
1.	Директор школы	1	1 раз в год
2.	Заместитель директора	4	1 раз в год
3.	Учитель	23	1 раз в год
4.	Библиотекарь	1	1 раз в год
5.	Педагог — организатор	1	1 раз в год
6.	Зав.хозяйством	2	1 раз в год
4.	Шеф-повар	2	1 раз в год
5.	Повар		1 раз в год
6.	Секретарь	1	1 раз в год
7.	Воспитатель	6	1 раз в год
8.	Младший воспитатель	5	1 раз в год
9.	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год

ПЕРЕЧЕНЬ возможных аварийных ситуаций, связанных с
остановкой учебно-воспитательного процесса.

Вид аварии	Факторы, делающие невозможным продолжение работы
Авария на водопроводе	<ul style="list-style-type: none"> - отсутствие холодной воды; - нарушение целостности труб;
Авария на канализации	<ul style="list-style-type: none"> - нарушение целостности труб; - засорение канализационных колодцев.
Авария в отопительной системе (отсутствие отопления)	<ul style="list-style-type: none"> - авария в котельной; - нарушение целостности труб тепло системы; - авария в тепло системе школы;
Авария на электрических сетях	<ul style="list-style-type: none"> - авария на городских электросетях; - веерное отключение электроснабжения; - повреждения электрической проводки внутри помещения.
Аварийная ситуация при использовании оборудования на пищеблоке	<ul style="list-style-type: none"> - короткое замыкание проводки; - неисправности оборудования; - отсутствие электроэнергии;
Пожар	<ul style="list-style-type: none"> - замыкание электропроводки; - неосторожное обращение с огнем; - проведение сварочных работ в и помещения.

**ПЕРЕЧЕНЬ должностей работников,
подлежащих медицинским осмотрам.**

должность	Количество человек	флюорография	Дерматовенеролог	терапевт	Исследования ЗПП и RW
Директор школы	1	1	1	1	1
Заместитель директора	4	1	1	1	1
Учитель	23	1	1	1	1
Библиотекарь	1	1	1	1	1
Педагог-организатор	1	1	1	1	1
Зав. хозяйством	2	1	1	1	1
Шеф-повар	2	1	1	1	1
Повар		1	1	1	1
Секретарь	1	1	1	1	1
Воспитатель	6	1	1	1	1
Младший воспитатель	5	1	1	1	1
Музыкальный руководитель	1	1	1	1	1

**ГРАФИК
проведения генеральной уборки столовой
МБОУ «Великодворская СОШ» на 2020-2021 учебный год.**

№ п/п	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой после каждого приема пищи	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан.минимума	Ежедневно
4	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений	Ежедневно
5	Генеральная уборка помещений с применением дезинфицирующим средством «Ника-2»	1 раз в месяц
6	Уборка и дезинфекция холодильного оборудования	1 раз в месяц
7	Разморозка холодильного оборудования	2 раза в год

