

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Башкирская гимназия
с. Большеустьикинское муниципального района Мечетлинский район
Республики Башкортостан

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОБУ
с. Большеустьикинское



30 сентября 2020 г.

**Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения
Башкирская гимназия с. Большеустьикинское
муниципального района Мечетлинский район Республики Башкортостан**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение Башкирская гимназия с. Большеустьикинское муниципального района Мечетлинский район Республики Башкортостан (МОБУ Башкирская гимназия с. Большеустьикинское)
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Абубакирова З.Х., 8(347)7029173
Юридический адрес:	452550, Республика Башкортостан, Мечетлинский район, с. Большеустьикинское, улица Молодежная 8
Фактический адрес:	452550, Республика Башкортостан, Мечетлинский район, с. Большеустьикинское, улица Молодежная 8
Количество работников:	76
Количество обучающихся:	467
ОГРН	1020200785879
ИНН	0236003027
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 1790 25.12.2012

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 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.

4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

– Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

– Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

– ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;

– ГОСТ 31861-2012. Межгосударственный стандарт. Вода. Общие требования к отбору проб;

– СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;

– СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;

– СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и

оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила;

- СП 3.1/3.2.3146-13. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СанПиН 2.2.2.540-96. 2.2.2. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к ручным инструментам и организации работ. Санитарные правила и нормы;
- СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;
- СанПиН 2.2.0.555-96. 2.2. Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы;
- СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;
- СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03. 2.2.2. Гигиена труда, технологические процессы, сырье, материалы, оборудование, рабочий инструмент. 2.4. Гигиена детей и подростков. Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 2.2.2.1327-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;
- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- ПОТ РМ-017-2001 «Межотраслевые правила по охране труда при окрасочных работах»;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы
- ГН 2.2.5.1313-03. Химические факторы производственной среды. Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны. Гигиенические нормативы;
- СанПиН 2.2.2.1332-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 2.2.2.1327-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту.

Санитарно-эпидемиологические правила;
 – НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
 – приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность
1	Абубакирова Зульфия Хатмуловна	Директор
2	Манаев Завиль Закареевич	Инженер по охране труда
3	Ганиева Альбина Фанисовна	Зам. директора по УВР
4	Коженкова Васима Варисовна	Ответственный по питанию
5	Вахитова Айгуль Галимьяновна	Зав. столовой
6	Бижанова Елена Владимировна	Делопроизводитель

Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие 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 Скорость движения воздуха Относительная влажность	2 раза в год	Аккредитованная организация	СанПиН 2.4.2.2821-10	Акты проверки
	Температура воздуха График проветривания	Ежедневно		СанПиН 2.4.2.2821-10	Журнал регистрации температуры и влажности
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре		СанПиН 2.4.2.2821-10	Расписание занятий (гриф согласования)

		расписания занятий			
		Один раз в неделю (выборочно)			Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)			Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно- противоэпиде- мический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно		СанПиН 2.4.2.2821- 10	Чек-лист проведения мероприятий по уборке.
Наличие дезинфициру- ющих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно		СанПиН 2.4.2.2821- 10	Журнал расхода дезинфициру- ющих средств
Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции					
Рацион питания	Наличие меню Набор продуктов, используемых при формировании рациона питания	Ежедневно	.	СанПиН 2.4.2.2821- 10	Ведомость контроля за питанием
Контроль суточной пробы	Температура хранения	Ежедневно	.	СанПиН 2.4.2.2821- 10	Бракеражный журнал
Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно		СанПиН 2.4.2.2821- 10	Бракеражный журнал
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденно- му меню	Раздача	Один раз в месяц		СанПиН 2.4.2.2821- 10	Акт проверки

Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-дневному меню	Ежедневное меню, 10-дневное меню	Один раз в месяц		СанПиН 2.4.2.2821-10	Протокол/акт проверки
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением и реализацией мясо-молочной продукции, детского питания – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года		СанПиН 2.4.2.2821-10	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными и заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно		СанПиН 2.4.2.2821-10	Журнал «Здоровье»

Перечни

1. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока.
Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствии требованиям санитарного законодательства	1 раз в квартал	2 пробы исследуемого приема пищи на пищеблоке – салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда

Калорийность, выход блюда и соответствие химического состава блюд по рецептуре	1 раз в год	1 рацион, прием – за сутки
Содержание витамина С	2 раза в год	1 блюдо в третьих блюдах
Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов – объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
Смывы на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5–10 смывов – оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей
Смывы на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов – оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	2 раза в год	1 проба 1 раз в год – по химическим показателям
		1 проба 2 раза в год – по м/б показателям (ОМЧ, ОКБ)
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения – по 5 точек в каждом
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения
Шум	1 раз в год	2 помещения – в том числе по введению реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования
Контроль качества термической обработки готовых блюд		Зав.столовой, Вахитова А.Г..
Определение концентрации дез.средства		
Отбор проб		Работники столовой

2. Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко.

3. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
Педагоги		Работы в образовательных	1 раз в год	1 раз в 2 года

		организациях		
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор		Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Инженер по ОТ		Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Делопроизводитель		Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока		Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

4. 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 регистрации результатов производственного контроля	По факту	Абубакирова З.Х.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Хакимов Р.С.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Хакимов Р.С.
Журнал бракеража скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Вахитова А.Г.
Журнал бракеража готовых блюд	Ежедневно	Коженкова В.В.
Ведомость контроля за питанием	Ежедневно	Классные руководители
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Вахитова А.Г.
Журнал «Здоровье» работников пищеблока	Ежедневно	Вахитова А.Г.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Коженкова В.В.

Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Ганиева А.Ф.
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Манаев З.З.

5. 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	
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	

Программу разработали:

Инженер по охране труда

Манаев З.З.

Ответственный по питанию

Коженкова В.В.

Согласовано:

Делопроизводитель