

Муниципальное казённое образовательное учреждение  
Райгородская средняя общеобразовательная школа  
Светлоярского района Волгоградской области

Принята на педагогическом совете МКОУ  
Райгородской СОШ  
Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2015 г.

Утверждаю.  
Директор МКОУ Райгородской СОШ: \_\_\_\_\_  
Н.П.Трифонов

**Программа**  
**производственного контроля над соблюдением**  
**санитарных правил, норм, проведением санитарно-**  
**противоэпидемических (профилактических)**  
**мероприятий в муниципальном казённом**  
**образовательном учреждении**  
**Райгородская средняя общеобразовательная школа**

## **2015-2016 учебный год**

### **1. Общие сведения о юридическом лице**

#### *1.1. Наименование учреждения, адрес:*

Образовательная организация муниципальное казённое образовательное учреждение  
Райгородская средняя общеобразовательная школа  
Юридический адрес: 404173, Волгоградская область, Светлоярский район, с. Райгород, пос.  
Водстрой, д. 1  
Фактический адрес: 404173, Волгоградская область, Светлоярский район, с. Райгород, пос.  
Водстрой, д. 1  
Учредитель: администрация Светлоярского муниципального района

#### *1.2. Вид осуществляемой деятельности:*

осуществление образовательной деятельности по образовательной программе начального  
общего образования, основного общего образования, среднее (полное) общее образование.  
№ лицензии, кем и когда выдана, на какой срок:

Лицензия 34 ОД № 000375, выданная «01» декабря 2011 года Комитетом по образованию и  
науке Администрации Волгоградской области бессрочно.

## **2 Общие положения**

2.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

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

2.3 Организация производственного контроля в ОО МКОУ Райгородской СОШ возлагается на директора ОО МКОУ Райгородской СОШ Трифонову Надежду Петровну.

2.4. Целью производственного контроля (ПК) 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 над их соблюдением.

2.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.

2.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

*Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения* – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

*Среда обитания* – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

*Факторы среды обитания* - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

*Вредные воздействия на человека* – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

*Благоприятные условия жизнедеятельности человека* – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

*Безопасные условия для человека* – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

*Санитарно-эпидемиологическая обстановка* - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

*Гигиенический норматив* – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

*Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила)* - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

*Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия* – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

*Профессиональные заболевания* – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

*Инфекционные заболевания* – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

*Массовые не инфекционные заболевания (отравления)* – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

### 3. Порядок организации и проведения производственного контроля

3.1. 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).

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

3.3. Производственный контроль включает:

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

3.3.2. Организация медицинских осмотров.

3.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализуемой продукции.

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

3.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

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

3.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

3.3.8. Производственный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля, согласованной с Территориальным отделом территориального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Волгоградской области в Светлоярском районе.

3.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

3.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор ОО МКОУ Райгородской СОШ.

#### 4. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

4.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.7).

4.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.9.1).

4.3. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.9.2).

4.4. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.11).

4.5. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.12).

4.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.13).

4.7. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.15).

4.8. Программа производственного контроля над работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул (п.17).

#### 5. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

5.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

5.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

5.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.7).

5.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

5.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.

5.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

5.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Волгоградской области в Светлоярском районе о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

5.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

5.9. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Волгоградской области в Светлоярском районе и своевременно отчитываться в их выполнении.

6. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Волгоградской области в Светлоярском районе.

6.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Волгоградской области в Светлоярском районе.

6.2. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

7. 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.

| № п/п | Наименование нормативного документа                                                                                                                                          | Регистрационный номер        |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 1.    | «О санэпидблагополучии населения».                                                                                                                                           | ФЗ № 52 от 30.03.1999 г.     |
| 2.    | «О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.                                                                                                      | ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992 г. |
| 3.    | «О качестве и безопасности продуктов питания».                                                                                                                               | ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000 г.  |
| 4.    | «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».                           | ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008 .  |
| 5.    | Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях                                                       | СанПиН 2.4.1. 2660-10        |
| 6.    | «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».                                                                   | СанПиН 2.4.2. 2821-10        |
| 7.    | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». | СанПиН 2.4.5. 2409-08        |
| 8.    | «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».                  | СанПиН 2.4.4. 2599-10        |
| 9.    | «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».                                                | СанПиН 2.1.4. 1074-01        |

|     |                                                                                                                                                                     |                                                                                         |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 10. | «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».                                                                  | СанПиН 2.3.2. 1078-01                                                                   |
| 11. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 1058-01                                                                         |
| 12. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 2193-07                                                                         |
| 13. | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».                                                                                 | СанПиН 2.3.2. 1324-03                                                                   |
| 14. | «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения № 1 и № 2                                               | СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03<br>СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07<br>СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10 |
| 15  | Правила сбора, хранения и удаления отходов ЛПУ                                                                                                                      | Сан Пин 2.1.7.728-99                                                                    |
| 16  | Организация и проведение дератизационных мероприятий. Санитарные правила.                                                                                           | СП 3.5.3. 1129-02                                                                       |

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

Директор – Трифонова Надежда Петровна:

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за организацией питания и качественного приготовления пищи;
- за температурой воздуха в холодное время года;
- за санпросветработой;
- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

9. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность

9.1. Визуальный контроль

| <b>Наименование мероприятия</b>                                                       | <b>Периодичность</b>                       | <b>Форма учета</b>         | <b>Ответственный<br/>( Ф.И.О. ,<br/>должность)</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------|
| Контроль за удельной площадью на 1 обучающегося в учебных кабинетах, мастерских школы | Ежедневно при изменении расписания занятий | Санитарный паспорт ОУ      | Зам директора по УВР Болдырева Л.В.                |
| Контроль за состоянием системы освещения                                              | ежедневно                                  |                            | Завхоз<br>Постоева Е.А.                            |
| Контроль за системой электроснабжения                                                 | постоянно                                  | Акты замеров сопротивления | Завхоз<br>Постоева Е.А.                            |
| Контроль за состоянием системы                                                        | осенне-зимний                              | Акты приёмки               | Инженер-                                           |

|                                                                                                           |                                                                  |                                          |                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------------|
| отопления                                                                                                 | период – постоянно<br>летний период – по мере необходимости      |                                          | теплотехник                                    |
| Контроль за системой водоснабжения образовательного учреждения                                            | ежедневно                                                        | Акты приёмки                             | Завхоз<br>Постоева Е.А.                        |
| Контроль за состоянием канализации                                                                        | ежедневно                                                        | Акты приёмки                             | Завхоз<br>Постоева Е.А.                        |
| Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов                                                 | По графику                                                       | Акты выполненных работ                   | Завхоз<br>Постоева Е.А.                        |
| Контроль за откачкой сточных канализационных вод                                                          | 1 раз в месяц                                                    | Акты выполненных работ                   | Завхоз<br>Постоева Е.А.                        |
| Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования                                                | ежедневно                                                        | Акты                                     | Завхоз<br>Постоева Е.А.                        |
| Контроль за состоянием воздушно – теплового режима в помещении, соблюдение правил проветривания           | постоянно, каждую перемену                                       |                                          | Завхоз<br>Постоева Е.А.                        |
| Контроль за качеством уборки школьных помещений                                                           | ежедневно                                                        | Акты                                     | Завхоз<br>Постоева Е.А.                        |
| Контроль за содержанием территории учреждения                                                             | ежедневно                                                        |                                          | Директор<br>Триффонова Н.П.                    |
| Контроль за состоянием учебной мебели (с учетом мебели по ростовым группам в каждом учебном помещении ОУ) | Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц |                                          | Зам. директора по УВР<br>Болдырева Л.В.        |
| Контроль за маркировкой учебных парт и стульев                                                            | Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц |                                          | Завхоз<br>Постоева Е.А.                        |
| Контроль за организацией питьевого режима в школе                                                         | ежедневно                                                        |                                          | Завхоз<br>Постоева Е.А.                        |
| Контроль и организация работы транспорта для перевозки продуктов                                          | ежегодно                                                         |                                          | Завхоз<br>Постоева Е.А.                        |
| Контроль за соблюдением недельного (ежедневного) меню                                                     | ежедневно                                                        |                                          | Завхоз<br>Постоева Е.А.                        |
| Контроль за контингентом питающихся                                                                       | еженедельно                                                      | Акты и приказы по питанию, тетрадь учета | Заместитель директора по УВР<br>Болдырева Л.В. |
| Контроль за гигиеной приема пищи обучающихся                                                              | ежедневно                                                        | График дежурства по столовой             | Заместитель директора по УВР<br>Болдырева Л.В. |
| Контроль выполнения санитарно – эпидемиологических требований в пищеблоке: правила хранения и приемки     | 1 раз в нед                                                      |                                          | Завхоз<br>Постоева Е.А.                        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                           |                                |                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------|
| <p>продовольственного сырья и пищевых продуктов;</p> <p>уборки столовой;</p> <p>правила мытья посуды;</p> <p>контроль за соблюдением температурного режима в холодильных установках;</p> <p>контроль за технологией приготовления пищи по технологическим картам;</p> <p>контроль за соблюдением сроков годности пищевых продуктов</p> <p>контроль за качеством принимаемой на пищеблоке продукции;</p> <p>контроль за качеством готовых блюд, правильностью состояния 10-дневного примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.п.</p> <p>контроль правильности кулинарной обработки;</p> <p>контроль за наличием йодированной соли;</p> <p>контроль за наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. растворов;</p> <p>контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;</p> <p>соблюдением сроков прохождения медицинских осмотров работниками кухни.</p> <p>-наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов</p> <p>-контроль за рационом питания учащихся</p> <p>- контроль за потоком сырья</p> <p>- условия и сроки хранения продуктов на складе, реализация продукции</p> <p>- бракераж готовых блюд</p> | <p>-/-</p> <p>2 раз. в нед.</p> <p>-/-</p> <p>-/-</p> <p>ежедневно</p> <p>-/-</p> <p>1 раз в нед.</p> <p>1 раз в мес.</p> <p>1 раз в нед.</p> <p>1 раз в мес.</p> <p>1 раз в квартал</p> <p>При поступлении продуктов</p> | Сертификаты                    |                       |
| Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ежедневно                                                                                                                                                                                                                 | Журнал здоровья                | Повар Коломинова Г.А. |
| Контроль за выполнением температурного режима холодильного оборудования на пищеблоке                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ежедневно                                                                                                                                                                                                                 |                                | Повар Коломинова Г.А. |
| Контроль и организация работы транспорта для перевозки продуктов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ежегодно                                                                                                                                                                                                                  |                                | Повар Коломинова Г.А. |
| Контроль за своевременностью и качеством проведения дератизационных, дезинфекционных и дезинсекционных работ.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Раз в месяц                                                                                                                                                                                                               | Договор от декабрь 2013г. № 97 | Завхоз Постоева Е.А.  |
| Контроль за прохождением                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | При поступлении                                                                                                                                                                                                           |                                | Директор              |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                           |  |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------|
| медицинского осмотра:<br>-первичный – все сотрудники;<br>-периодический:<br><u><b>Все сотрудники</b></u><br><u>Сотрудники пищеблока:</u><br>✓ медосмотр;<br>✓ профессиональная гигиеническая подготовка<br><u>Администрация:</u><br>профессиональная гигиеническая подготовка.<br><u>Все сотрудники</u><br>Периодический<br><u>Водитель:</u><br>Медицинская осмотр (справка ГАИ) | на работу<br><br>ежегодно<br><br>2 раза в год<br><br>1 раз в 2 года<br><br>При поступлении на работу<br><br>1 раз в год<br>1 раз в 3 года |  | Трифорова Н.П. |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------|

9.2. Организация и проведение лабораторно-инструментальных исследований учебных помещений.

| № п./п. | Объект исследований                                                                                   | Сроки проверки        | Исполнитель | Наличие договора   |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------|--------------------|
| 1       | Вода водопроводная по микробиологическим показателям                                                  | 1 раз в год (1 проба) | ФБУЗ        | По договору с ФБУЗ |
| 2       | Микробиологические показатели готовой продукции (баканализ-1 проба, термообработка- 1 раз, 10 смывов) | 1 раз в год           | ФБУЗ        | По договору с ФБУЗ |
| 3       | состояние искусственного освещения                                                                    | 1 раз в год           | ФБУЗ        | По договору с ФБУЗ |
| 4       | Плотность электромагнитного потока                                                                    | 1 раз в год           | ФБУЗ        | По договору с ФБУЗ |
| 5       | Исследование состояния микроклимата среды                                                             | 1 раз в месяц         | школа       |                    |
| 6       | Температура воздуха                                                                                   | 1 раз в год           | школа       |                    |
| 7       | Санитарно- гигиенические исследования                                                                 | 1 раз в год           | ФБУЗ        | По договору с ФБУЗ |

10. Производственный контроль осуществляется

Наименование лаборатории (учреждения)

ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области».

Адрес: \_\_\_\_\_

Аттестат аккредитации \_\_\_\_\_

Договор № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

11. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011г. и профессионально-гигиенической подготовке.

| №<br>п/п | Профессия                                                                                                                                                               | Количество<br>работавших | Характер<br>производимых<br>работ и<br>вредный<br>фактор                                                                                                                  | Кратность<br>периодического<br>медосмотра | Кратность<br>профессионально-<br>гигиенической<br>подготовки |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 1.       | Педагоги:<br>учителя, педагог-психолог,<br>социальный педагог,<br>заместитель по учебно-<br>воспитательной работе,<br>заместитель директора по<br>воспитательной работе | 22                       | Работы в<br>школьных<br>образовательных<br>учреждениях<br>Перенапряжение<br>голосового<br>аппарата,<br>обусловленное<br>профессиональной<br>деятельностью                 | 1 раз в год                               | При<br>поступлении<br>на работу                              |
| 2.       | Директор                                                                                                                                                                | 1                        | Работы в<br>школьных<br>образовательных<br>учреждениях<br>Зрительно-<br>напряженные<br>работы,<br>связанные с<br>непрерывным<br>слежением за<br>экраном<br>видеотерминала | 1 раз в год                               | При<br>поступлении<br>на работу                              |
| 3.       | Завхоз                                                                                                                                                                  | 1                        | Работы в<br>школьных<br>образовательных<br>учреждениях<br>Подъем и<br>перемещение<br>груза<br>вручную<br>Работа,<br>связанная с<br>мышечным<br>напряжением                | 1 раз в год                               | При<br>поступлении<br>на работу                              |
| 4.       | Учитель технологии                                                                                                                                                      | 1                        | Пыль<br>растительного<br>происхождения                                                                                                                                    | 1 раз в год                               | При<br>поступлении<br>на работу                              |

|    |                                                               |   |                                                                                            |             |                           |
|----|---------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------|
| 5. | Учитель информатики                                           | 1 | Работы в школьных образовательных учреждениях                                              | 1 раз в год | При поступлении на работу |
|    |                                                               |   | Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала. |             |                           |
|    |                                                               |   | Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ                      |             |                           |
| 6  | Уборщица служебных и производственных помещений, гардеробщица | 5 | Работы в школьных образовательных учреждениях                                              | 1 раз в год | При поступлении на работу |
|    |                                                               |   | Синтетические моющие средства                                                              |             |                           |
|    |                                                               |   | Хлор и его соединения                                                                      |             |                           |
|    |                                                               |   | Работа, связанная с мышечным напряжением                                                   |             |                           |
| 7  | Лаборант                                                      | 1 | Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой.                   | 1 раз в год | При поступлении на работу |
|    |                                                               |   | Синтетические моющие средства                                                              |             |                           |

|    |                                        |   |                                                                  |              |                             |
|----|----------------------------------------|---|------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------|
| 8  | Повар                                  | 2 | Работа в школьном образовательном учреждении                     | 2 раза в год | 1 раз в 2 года              |
|    |                                        |   | Хлор и его соединения.                                           |              |                             |
|    |                                        |   | Работа, связанная с мышечным напряжением                         |              |                             |
|    |                                        |   | Подъем и перемещение груза вручную.                              |              |                             |
|    |                                        |   | Работы при повышенных температурах                               |              |                             |
| 9  | Рабочий по обслуживанию здания, сторож | 2 | Работа в школьном образовательном учреждении                     | 1 раз в год  | При поступлении на работу - |
|    |                                        |   | Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания |              |                             |
|    |                                        |   | Подъем и перемещение груза вручную                               |              |                             |
|    |                                        |   | Пониженная температура воздуха                                   |              |                             |
| 10 | Водитель                               | 1 | Работа в школьном образовательном учреждении                     | 1 раз в год  | При поступлении на работу   |
|    |                                        |   | Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания |              |                             |

|  |  |  |                                                                                     |  |  |
|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  |  | Влияние<br>продуктов<br>переработки<br>бензина                                      |  |  |
|  |  |  | Работа,<br>связанная с<br>мышечным<br>напряжением,<br>с<br>напряжением<br>внимания. |  |  |
|  |  |  | Влияние<br>паров<br>дизельного<br>топлива                                           |  |  |

## 12. Перечень возможных аварийных ситуаций

| <b>Возможные<br/>аварийные<br/>ситуации</b>                                                                               | <b>Последствия<br/>аварийной<br/>ситуации</b>                                                                                                                | <b>Информирование об<br/>аварийной ситуации</b>                                                                                                                                                                              | <b>Мероприятия по<br/>локализации аварийной<br/>ситуации</b>                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Отключение<br>отопления                                                                                                   | 1. Температурный<br>режим ниже нормы.<br>2. Размораживание<br>системы отопления.                                                                             | 1. Администрацию<br>Управления<br>образования<br>2. Органы местного<br>самоуправления.<br>3. ТУ<br>Роспотребнадзора по<br>Волгоградской области<br>в Светлоярском районе<br>4. ЦИТ Светлоярского<br>муниципального<br>района | Временная остановка<br>работы                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Авария<br>внутренней<br>системы<br>канализации с<br>изливом сточных<br>вод в складские и<br>производственные<br>помещения | 1. Инфицирование<br>объектов внешней<br>среды патогенными<br>микроорганизмами.<br>2. Пищевые<br>отравления.<br>3. Вспышка острых<br>кишечных<br>заболеваний. | 1. Администрацию<br>Управления<br>образования<br>2. Органы местного<br>самоуправления.<br>3. ТУ Роспотребнадзора<br>по Волгоградской<br>области в Светлоярском<br>районе<br>4. ЦИТ Светлоярского<br>муниципального района    | 1. Немедленно<br>прекратить работу<br>столовой.<br>2. Провести мероприятия<br>по ремонту инженерных<br>коммуникаций.<br>3. Провести<br>дезинфекционные<br>мероприятия.<br>4. Провести экспертизу<br>пищевых продуктов.<br>5. Проведение<br>лабораторных<br>исследований после<br>ликвидации аварии |
| Авария систем<br>хозяйственно –                                                                                           | 1. Пищевые<br>отравления.                                                                                                                                    | 1. Администрацию<br>Управления                                                                                                                                                                                               | 1. Прекратить работу<br>столовой.                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                                                                            |                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие                          | 2. Вспышка острых кишечных заболеваний.                                                                                                             | образования.<br>2. Органы местного самоуправления.<br>3. ТУ<br>Роспотребнадзора по Волгоградской области в Светлоярском районе<br>4. ЦИТ Светлоярского муниципального района                             | 2.Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций.<br>3.Провести дезинфекционные мероприятия                                                                                                      |
| Авария системы электроснабжения отсутствие электроэнергии длительное время | 1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами.<br>2.Пищевые отравления.<br>3. Вспышка острых кишечных заболеваний | 1. Администрацию Управления образования.<br>2. Органы местного самоуправления,<br>3. ТУ<br>Роспотребнадзора по Волгоградской области в Светлоярском районе<br>4. ЦИТ Светлоярского муниципального района | 1. Прекратить работу столовой.<br>2.Провести мероприятия по ремонту коммуникаций.<br>3.Провести экспертизу пищевых продуктов.<br>5.Провести лабораторные исследования продтоваров после ликвидации аварии |
| Выход из строя технологического и холодильного оборудования                | 1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами.<br>2.Пищевые отравления.<br>3. Вспышка острых кишечных заболеваний | 1. Администрацию Управления образования.<br>2. Органы местного самоуправления,<br>3. ТУ<br>Роспотребнадзора по Волгоградской области в Светлоярском районе.<br>4. ЦИТ Светлоярского муниципального       | 1.Ограничение ассортимента блюд.<br>2. Прекратить работу столовой.<br>2.Провести мероприятия по ремонту.<br>3.Провести экспертизу пищевых продуктов                                                       |

13. Порядок отчета о выполнении Программы производственного контроля  
*Отчет о выполнении Программы производственного контроля в ТУ Роспотребнадзора предоставлять ежегодно.*

14. План санитарно- оздоровительных мероприятий на 2016 год

| № п.п. | Мероприятие                                                 | Сроки выполнения |
|--------|-------------------------------------------------------------|------------------|
| 1      | Ревизия отопительной, водопроводной, канализационной систем | Май, июнь        |
| 2      | Ремонт половое покрытия на первом этаже                     | Июнь- июль       |
| 3      | Озеленение школьной территории                              | Апрель- июнь     |
| 4      | Организация летнего отдыха обучающихся                      | Июнь- август     |

|    |                                                  |                |
|----|--------------------------------------------------|----------------|
| 5  | Благоустройство школьной территории              | Апрель- август |
| 6  | Замена деревянных оконных блоков на пластиковые. | Июнь           |
| 7  | Декоративный ремонт школьных помещений           | Июнь- август   |
| 8  | Организация отдыха детей сотрудников             | Июнь- август   |
| 9  | Организация отдыха сотрудников                   | В течение года |
| 10 | Приобретение столовой и кухонной посуды          | В течение года |
| 11 | Ремонт пищеблока                                 | Июль- август   |

#### 15. Мероприятия по обеспечению санитарно- эпидемиологического благополучия

| Наименование работ             | Срок выполнения | Ответственные  |
|--------------------------------|-----------------|----------------|
| Косметический ремонт пищеблока | Июль-август     | Трифорова Н.П. |
| Ремонт в кабинетах             | Июнь            | Постоева Е.А.  |
| Замена окон                    | Май             | Постоева Е.А.  |
| Ремонт сети СЭТ                | Июль            | Постоева Е.А.  |
| Покраска в мастерской          | Июль- август    | Постоева Е.А.  |
| Ревизия отопительной системы   | Май - июнь      | Постоева Е.А.  |

#### 16. Отчет о выполнении Программы производственного контроля за 2014- 2015 уч. год

В МКОУ Райгородской средней общеобразовательной школе были выполнены следующие работы:

1. Благоустроена школьная территория.
2. Доукомплектована столовая и кухонная посуда.
3. Организована работа лагеря с дневным пребыванием «Крепыши».
4. Проведен медицинский осмотр сотрудников и учащихся.
5. Произведена замена в щитовой механического счетчика на электронный.
6. Осуществлен капитальный ремонт спортивного зала.
7. Произведен косметический ремонт в кабинетах.

#### 17. Программа производственного контроля над работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул

##### 17.1. Характеристика условий размещения объекта питания ОУ

|                                       |                             |
|---------------------------------------|-----------------------------|
| Название объекта                      | Школьная столовая           |
| Адрес                                 |                             |
| ФИО руководителя школы                | Трифорова Надежда Петровна  |
| ФИО зав.столовой или начальник лагеря | Гришина Марина Владимировна |
| Размещение объекта                    | МКОУ Райгородская СОШ       |
| Холодное водоснабжение                | Центральное, водопровод     |
| Горячее водоснабжение                 | Электроводонагреватель      |

|                                                    |                                                                                                  |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Отопление                                          | Центральное                                                                                      |
| Вентиляция                                         | Естественная                                                                                     |
| Освещение                                          | Комбинированное                                                                                  |
| Набор производственных и вспомогательных помещений | Обеденный зал, цех готовой продукции, цех сырой продукции, склад, гигиеническая комната, моечная |
| Доставка продуктов                                 |                                                                                                  |

*Контролируется:*

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой и пищеблока.

#### 17.2. План производственного контроля организации питания

| № | Вид исследований                                                                                                             | Объект исследования (обследования)                | Периодичность | Ответственный              | Учетно-отчетная форма               |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------|----------------------------|-------------------------------------|
| 1 | Соблюдение санитарного состояния помещения столовой                                                                          | Обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения      | Ежедневно     | Повар                      |                                     |
| 2 | Оформление столовой                                                                                                          | Обеденный зал                                     | 1 раз в смену | Совет по питанию           | Книга протоколов заседаний комиссии |
| 3 | Контроль над устройством и планировкой столовой в соответствии плану размещения технологического и холодильного оборудования | Пищеблок                                          | 1 раз в год   | Комиссия по приемке лагеря | Акт готовности к новому сезону      |
| 4 | Качество поставленных сырых продуктов                                                                                        | Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, | Ежедневно     | Начальник лагеря           | Бракеражный журнал                  |



|    |                                                                                          |                                                    |                |                                 |                                                              |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------|
|    |                                                                                          | гигиенические<br>заключения                        |                |                                 |                                                              |
| 5  | Условия хранения поставленной продукции                                                  | Холодильное оборудование, подсобные помещения      | Ежедневно      | Повар                           | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования |
| 6  | Контроль суточной пробы                                                                  | Специальные контейнеры, температура хранения,      | Ежедневно      | Повар                           |                                                              |
| 7  | Соблюдение санитарных правил при мытье посуды                                            | Посудомоечный цех                                  | 1 раз в неделю | Повар                           | Акт проверки                                                 |
| 8  | Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания                                   | Персонал пищеблока                                 | Ежедневно      | Повар<br>Начальник лагеря       | Журнал «Здоровье»                                            |
| 9  | Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи                                    | Холл перед столовой                                | Ежедневно      |                                 |                                                              |
| 10 | Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования           | Пищеблок                                           | 1 раз в смену  | Повар                           | Акт проверки                                                 |
| 11 | Контроль за организацией приема пищи обучающимися                                        | Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание | 1 раз в месяц  | Начальник лагеря<br>Воспитатели | Протокол                                                     |
| 12 | Контроль за отходами                                                                     | Маркировка тары, своевременный вывоз               | В теч. смены   |                                 |                                                              |
| 13 | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров | Личные медицинские книжки                          | 2 раза в год   | Начальник лагеря                |                                                              |

### 17.3. Лабораторный контроль

| Вид исследований                                                                                           | Объект исследования (обследования)                                     | Количество, не менее                 | Кратность, не реже |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------|
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда | 2 - 3 блюда исследуемого приема пищи | 1 раз в сезон      |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре                                 | Обед                                                                   | 3-4 блюда                            | 1 раз в сезон      |
| Контроль проводимой витаминизации блюд                                                                     | Третьи блюда                                                           | 1 блюдо                              | 1 раз в сезон      |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)                | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала       | 10 смывов                            | 1 раз в сезон      |

### 17.4. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

| № п/п | Наименование мероприятий                                                                                                                                                                          | Периодичность                                                  |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| 1.    | Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований                                                                                                                                        | постоянно                                                      |
| 2.    | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников                                                                                                                         | при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9 |
| 3.    | Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.                                                                                                                      | постоянно                                                      |
| 4.    | Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.                                                                                                                                 | постоянно                                                      |
| 5.    | Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.                                                                 | постоянно                                                      |
| 6.    | Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.           | постоянно                                                      |
| 7.    | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.                                                                           | постоянно                                                      |
| 8.    | Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.                                                                                                         | постоянно                                                      |
| 9.    | Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, одежды, обуви, мебели, игрушек, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов. | постоянно                                                      |
| 10.   | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал                                                                                                                                                             | постоянно                                                      |

|     |                                               |           |
|-----|-----------------------------------------------|-----------|
|     | образовательного учреждения.                  |           |
| 11. | Санпросветработа                              | постоянно |
| 12. | Профилактика травматизма и несчастных случаев | постоянно |

#### 17.5. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал здоровья.
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

Ведомость контроля за рационом питания

#### 17.6. Г Р А Ф И К проведения генеральной уборки столовой

| № | Мероприятия                                                                                    | Сроки          |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1 | Уборка столовой проводится 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 | Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам. | Ежедневно      |
| 5 | Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.                                                     | Ежедневно      |
| 6 | Борьба с мухами и грызунами.                                                                   | Постоянно      |
| 7 | Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.                                           | Ежедневно      |
| 8 | Генеральная уборка помещений с мытьем окон.                                                    | 2 раза в месяц |

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575779

Владелец Трифонова Надежда Петровна

Действителен с 20.05.2021 по 20.05.2022