



СОГЛАСОВАНО:
**Начальник ТО Управления
Роспотребнадзора по РД в Левашинском
районе**

Амиров С.А.

« _____ » 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ:

**Директор МКОУ
«Шинкбалакадинская ООШ»
Приказ № 281 от 13.11.2017 г.**



Алиев И.М.

от «13» ноября 2017 г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением
санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических мероприятий
в муниципальном казенном общеобразовательном
учреждении:**

МКОУ "Шинкбалакадинская ООШ "

1. Общие сведения о юридическом лице

1.1. Наименование учреждения, адрес:

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Шинкбалакадинская ООШ» Юридический адрес: 368295 РД Акушинский район, с. Дубримахи
Фактический адрес: 368295 РД Акушинский район, с. Дубримахи
Учредитель: администрация МО «Акушинский район».

1.2. Вид осуществляемой деятельности:

осуществление образовательной деятельности по образовательной программе начального общего образования, основного общего образования.

№ лицензии, кем и когда выдана, на какой срок:

0001982, выдан Министерством образования, науки и молодежной политики, от 11.03.2014 г., бессрочное

2. Перечень нормативных документов, официально изданных санитарных норм и правил, наличие которых обязательно в образовательном учреждении:

- ФЗ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- Федеральный Закон от 26. 12. 2008 № 294 -ФЗ “О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного (надзора) и муниципального контроля “
- ФЗ от 17. 09. 1998 № 77 -ФЗ «О предупреждении распространении туберкулеза в Российской Федерации»
- ФЗ РФ от 30. 03. 1995 № 38 -ФЗ “О предупреждении распространения в Российской Федерации заболевания, вызванного вирусом иммунодефицита человека (ВИЧ – инфекции)
- ФЗ от 17. 09. 1998 № 157 – ФЗ “ Об иммунопрофилактике инфекционных болезней “
- СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях"
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
- СП 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».
- СП 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, контроля качества».
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». Изменения и дополнения СП 1.1.2193-07.
- СП 3.1/3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний».
- СП 3.5.3.1129-02 «Дератизация. Санитарно-эпидемиологические требования к дератизации».
- СП 3.1.2. 1319-03, СП 3.1.2. 1382-03 «Профилактика гриппа».
- 1. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции» (дата выпуска - 01.07.2013г.) Решение комиссии ТС №880 от 09.12.2011 г. ;
- 2. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей». (дата выпуска - 01.07.2013г.) Решение комиссии ТС №882 от 09.12.2011г.
- 3. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»; (дата выпуска - 01.07.2013г.) Решение комиссии ТС №883 от 09.12.2011 г.;
- 4. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» (дата выпуска -

01.05.2014г.) Решение Совета Евразийской экономической комиссии № 68 от 09.10.2013 г.;

5. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (дата выпуска - 01.05.2014 г.) Решение Совета Евразийской экономической комиссии № 67 от 09.10.2013 г.;
6. ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки" (дата выпуска - 01.07.2012 г.) Решение комиссии ТС №769 от 16.08.2011г.
7. ТР ТС 007/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков" (дата выпуска - 01.07.2012 г.) Решение комиссии ТС №797 от 23.09.2011 г.;
8. ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки"(дата выпуска - 01.07.2013г.) Решение комиссии ТС №881 от 09.12.2011 г.

3. Ответственные специалисты за организацию и осуществление производственного контроля

№	Ф.И.О.	Занимаемая должность	№ , дата приказа
1	Алиев И.М.	Директор	№ 51 от 17.01.2013 г.
2	Магомедов Ю.П.	Заместитель директора по УВР	
3			

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

4.1. Визуальный контроль

Наименование мероприятия	Периодичность	Форма учета	Ответственный (Ф.И.О. , должность)
Контроль за удельной площадью на 1 обучающегося в учебных кабинетах, мастерских школы	ежедневно при изменении расписания занятий	Санитарный паспорт ОУ	зам директора по УВР
Контроль над состоянием системы освещения	ежедневно		Директор
Контроль над системой электроснабжения	постоянно	Акты замеров сопротивления	Директор
Контроль над состоянием системы отопления	осенне-зимний период – постоянно летний период – по мере необходимости	Акты приёмки	Директор
Контроль над системой водоснабжения образовательного учреждения	ежедневно	Акты приёмки	Директор
Контроль над состоянием канализации	ежедневно	Акты приёмки	Директор
Контроль над своевременным вывозом	по графику	Акты	Директор

твердых бытовых отходов		выполненных работ	
Контроль над откачкой сточных канализационных вод	По мере необходимости	Акты выполненных работ	Директор
Контроль над состоянием санитарно-технического оборудования	ежедневно	Акты	Директор
Контроль над состоянием воздушно – теплового режима в помещении, соблюдение правил проветривания	постоянно, каждую перемену		Директор
Контроль над качеством уборки школьных помещений	ежедневно	Акты проверок в случае неисполнения	Директор
Контроль над содержанием территории учреждения	ежедневно		Директор
Контроль над состоянием учебной мебели (с учетом мебели по ростовым группам в каждом учебном кабинете ОУ)	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц		Заместитель директора по УВР
Контроль над маркировкой учебных парт и стульев	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц		Заместитель директора по УВР
Контроль над организацией питьевого режима в школе	ежедневно		Директор
Контроль и организация работы транспорта для перевозки продуктов	По мере необходимости		Директор
Контроль над соблюдением недельного (ежедневного) меню	ежедневно		Ответственная за питание
Контроль над контингентом питающихся	еженедельно	Акты и приказы по питанию, тетрадь учета	Ответственная за питание
Контроль над гигиеной приема пищи учащимися	ежедневно	График дежурства по столовой	Классные руководители, дежурный учитель
<ul style="list-style-type: none"> • Контроль выполнения санитарно – эпидемиологических требований в пищеблоке: • правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов; • уборки столовой; • правила мытья посуды; • контроль над соблюдением температурного режима в холодильных установках; • контроль над технологией приготовления пищи по технологическим картам; • контроль над соблюдением 	<p>1 раз в неделю</p> <p>-/-</p> <p>2 раз. в неделю</p> <p>-/-</p> <p>-/-</p> <p>ежедневно</p> <p>-/-</p>	<p>Отметка в журнале</p>	<p>Директор школы, члены бракеражной комиссии.</p> <p>Члены бракеражной комиссии.</p> <p>Члены бракеражной комиссии</p> <p>Ответственный за организацию питания,</p> <p>Члены бракеражной комиссии</p> <p>Члены бракеражной</p>

<p>сроков годности пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • контроль над качеством принимаемой на пищеблоке продукции; • контроль над качеством готовых блюд, правильностью состояния 10-дневного примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.п. • контроль правильности кулинарной обработки; • контроль над наличием йодированной соли; • контроль над наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. растворов; • контроль над соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока; • соблюдением сроков прохождения медицинских осмотров работниками кухни. • наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов • контроль над рационом питания учащихся <p>контроль над условиями и сроками хранения продуктов на складе, над реализацией продукции</p>	<p>1 раз в неделю</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в неделю</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в квартал</p> <p>при поступлении продуктов</p> <p>ежедневно</p> <p>раз в месяц</p>	<p>Аналитическая справка</p> <p>Медицинские книжки</p> <p>Сертификаты</p> <p>отметка в бракер. в журнале</p> <p>в случаях нарушения - докладная</p>	<p>комиссии, директор школы, Члены бракеражной комиссии</p> <p>Члены бракеражной комиссии</p> <p>Ответственный по питанию Члены бракеражной комиссии</p> <p>Ответственный по питанию, директор</p> <p>Директор</p> <p>Директор</p> <p>Ответственный по питанию</p>
<p>Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний</p>	<p>ежедневно</p>	<p>Журнал здоровья</p>	
<p>Контроль над выполнением температурного режима холодильного оборудования на пищеблоке</p>	<p>ежедневно</p>		<p>Ответственный по питанию</p>
<p>Контроль и организация работы транспорта для перевозки продуктов</p>	<p>ежегодно</p>		<p>Директор</p>
<p>Контроль над своевременностью и качеством проведения дератизационных и дезинфекционных работ</p>	<p>Раз в полугодие</p>		
<p>Контроль за прохождением медицинского осмотра: -первичный – все сотрудники; <u>-периодический:</u> <u>Все сотрудники</u> <u>Сотрудники пищеблока:</u> ✓ <i>медосмотр;</i> ✓ <i>профессиональная гигиеническая подготовка).</i> <u>Администрация:</u> <i>профессиональная гигиеническая</i></p>	<p>При поступлении на работу ежегодно</p> <p>2 раза в год</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в 2 года</p>		<p>Директор школы</p>

подготовка). <u>Все сотрудники</u> профессиональная гигиеническая подготовка).	1 раз в 2 года		
<u>Водитель:</u> Медицинская осмотр (справка ГАИ)	1 раз в 2 года		

5. Перечень должностей и число работников, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам и гигиеническому обучению, приказ Минздравсоцразвития №302 от 12. 04.2011г. «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»

Ежегодно:

№ п./п.	Профессия	Количество человек
1	Администрация	2
2	Бухгалтер	-
3	Педагогический персонал	10
4	Библиотекарь	1
5	Водитель автобуса	-
6	Работники кухни	1
7	Технический персонал	5

Гигиеническое обучение:

№ п./п.	Профессия	Количество человек	Кратность
1	Администрация		1 раз в 2 года
2	Работники кухни		1 раз в год
3	Педагогический персонал		1 раз в 2 года
4	Специалисты ОУ		1 раз в 2 года
5	Обслуживающий персонал: Уборщики служебных помещений; Остальные работники		1 раз в 2 года 1 раз в 2 года

Контингент лиц (список профессий), подлежащих периодическим медицинским осмотрам по приказу №302 от 12. 04.2011г.

№ п.п	Участок, цех, производство	Профессия	Количество работающих в данной профессии	Вредный производственный фактор	Кратность мед. осмотра
1	Школа	учитель		Перенапряжение голосового аппарата ПР. 1.п. 4.3	1 раз в 2 года
		Библиотекарь		Пыль бумаги ПР.1.п.2.7	1 раз в 2 года

	Бухгалтер		Работа на компьютере (зрительное напряжение) ПР.1. п.4.2.3.	1 раз в 2 года
	Уборщик служебных помещений		Синтетические моющие средства ПР. 1.п.1.3.3 Хлор ПР.1. п.1.2.8	1 раз в 2 года
	Водитель		Шум ПР.1.п.3.5. Вибрация ПР.1 . п. 3.4.2	1 раз в 2 года
	Повар		Физические перегрузки ПР.1. п. 4.1.1.	1 раз в год
	Кухонный работник		Синтетические моющие средства ПР. 1.п.1.3.3	1 раз в 2 года
	Сторож		Повышенная, пониженная температура воздуха ПР. 1. П.3.9	1раз в 2 года
	Дворник		Физические перегрузки ПР.1. п. 4.1.1., Повышенная, пониженная температура воздуха ПР. 1. П.3.9	1раз в 2 года
	Гардеробщик		Физические перегрузки ПР.1. п. 4.1.1.	1раз в 2 года

6. Мероприятия по обеспечению санитарно – эпидемиологического благополучия

Наименование работ	Срок выполнения	Ответственные
Ремонт	Июль-август	
Частичная замена светильников	Июль-август	
Проверка огнетушителей на соответствие	Июль-август	
Частичный ремонт канализации на кухне, складе для овощей, в туалетах.	В течение года	
Утепление входных дверей, окон	Сентябрь – октябрь 2017	
Ревизия отопительной системы	Август 2017	

7. Перечень возможных аварийных ситуаций

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы. 2. Размораживание системы отопления.	администрация территории, администрация комитета по образованию	Временная остановка работы образовательного учреждения.
Авария внутренней системы канализации с изливом сточных вод в	1. Инфицирование объектов внешней среды патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые	администрация территории, администрация комитета по образованию, администрация Левашинского района,	1. Немедленно прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести

складские и производственные помещения	отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.	ТО Управления Роспотребнадзора по РД в Левашинском районе.	дезинфекционные мероприятия. 4. Провести экспертизу пищевых продуктов. 5. Провести лабораторные исследования после ликвидации аварии.
Авария систем хозяйственно – Питьевого водоснабжения, их отсутствие	1. Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний.	администрация территории, администрация комитета по образованию, администрация Левашинского района, ТО Управления Роспотребнадзора по РД в Левашинском районе.	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия.
Авария системы электроснабжения отсутствие электроэнергии и длительное время	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	администрация территории, администрация комитета по образованию, администрация Левашинского района, ТО Управления Роспотребнадзора по РД в Левашинском районе.	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов. 5. Провести лабораторные исследования продовольствия после ликвидации аварии.
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	администрация территории, администрация комитета по образованию, администрация Левашинского района, ТО Управления Роспотребнадзора по РД в Левашинском районе.	1. Ограничение ассортимента блюд. 2. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов.

8. Порядок отчета о выполнении Программы производственного контроля

Ежегодный отчет о выполнении Программы производственного контроля в образовательном учреждении предоставлять в орган ТО Управления Роспотребнадзора по РД в Левашинском районе.

9. План санитарно – оздоровительных мероприятий на 2017 – 2018 учебный год

№ п./п.	Мероприятие	Сроки выполнения
1	Ревизия отопительной, водопроводной, канализационной систем	Июль – август 2017
2	Озеленение школьной территории	Апрель - июнь 2017
3	Организация летнего отдыха учащихся	Июнь 2017
4	Благоустройство школьной территории	Апрель – август 2017
5	Косметический ремонт школьных помещений	Июнь - август 2017
6	Приобретение школьной мебели, столовой и кухонной посуды	В течение года