

Филиал муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Ермаковская средняя школа №2» «Новоозёрновская основная школа»



Утверждаю:

Директор МБОУ «Ермаковская СШ №2»

*М.В. Тиунова*

М.В. Тиунова

«    »    2021 г.

## **ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
при осуществлении образовательной деятельности  
в филиал «МБОУ «Ермаковская СШ №2» «Новоозёрновская ОШ»**

**на 2021-2022 учебный год**

п.Новоозерный, 2021г.

## 1. Паспорт программы

<b>Характеристика объекта</b>	
Полное и сокращенное наименование:	Филиал муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Ермаковская средняя школа №2» «Новоозёрновская основная школа»  Филиал «МБОУ «Ермаковская СШ №2» «Новоозёрновская ОШ»
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	Осуществление образовательной деятельности по образовательной программе начального общего образования, основного общего образования; дошкольное образование.
Юридический адрес:	662620 Красноярский край, Ермаковский район, с.Ермаковское, ул.Октябрьская, д. 53 А
Фактический адрес:	662620 Красноярский край, Ермаковский район, посёлок Новоозёрное, ул. Центральная, д. 10
<b>Характеристика здания</b>	
Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом
Площадь	1040
Оборудование	оборудование офисное (компьютеры, сканеры, принтеры), оборудование для проведения учебной деятельности.
<b>Характеристика инженерных систем</b>	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	нецентрализованное
Система водоснабжения	централизованное
Система канализации	автономная

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

- 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 30 03 1999 № 52-ФЗ “ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения “
- ФЗ от 17 09 1998 № 77 -ФЗ “О предупреждении распространении туберкулёза 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 “
- Сан Пин 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы ».
- Сан Пин 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях».
- Сан Пин 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, контроля качества».
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Изменения и дополнения к СП 2.3.6.1079-01 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 2.4.4.969-00 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей в период каникул». 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».
- Сан Пин 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации проведения дезинфекционных мероприятий против синантропов членистоногих».
- Сан Пин 2.1.3. 1375 - 03 « Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию и эксплуатации больниц и стационаров»
- Сан Пин 2.1.7. 728-99 « Правила сбора, хранения, удаления отходов лечебно-проф. учреждений»
- Сан Пин 3.2.1333 -03 « Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации «
- СП 3.2. 1317 -03 « Профилактика энтеробиоза «
- СП 3.3.2367 - 08 « Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней « СП 3.3. 2342 - 08 « Обеспечение безопасности иммунизации «
- СП 3.3. 2. 1120-02 « Санитарно-эпидемиологические требования к условиям транспортирования, хранения и отпуска гражданам МИБП «
- СП 3.3.2. 1248-03 « Условия транспортирования и хранения медицинских иммунобиологических препаратов «
- СП 3.1.2. 1108-02 « Профилактика дифтерии « СП 3.1. 1381 - 03 « Профилактика столбняка «
- СП 3.1.1. 2341- 08 « Профилактика вирусного гепатита В «
- СП 3.1. 958-00 « Профилактика вирусных гепатитов общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами «
- СП 3.1.1. 2343 « Профилактика полиомиелита в пост сертификационный период « СП 3.1.1. 1117-02 « Профилактика острых кишечных инфекций «
- СП 3.1.2. 2156 -06 « Профилактика менингококковой инфекции « СП 3.1.2. 1320-03 « Профилактика коклюшной инфекции «
- СП 3.1.2. 1203 -03 « Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции СП 3.1.2. 1176 -02 « Профилактика кори, краснухи, и эпидемического паротита «
- СП 3.1. 096 -96 ВП 13.3.1103-96 «Бешенство»
- ОСТ 42-21-2-85 « Стерилизация и дезинфекция изделий медицинского назначения. Методы , средства и режимы « .
- Сан Пин 3.5.2528-09 « Организация дезинфекционных и стерилизационных мероприятий в мед организациях « дополнения к Сан Пин 2.1.31375-03
- Сан Пин 2.4.5. 2409-08 « Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования «.
- МУ от 28.02095 11-16/03-06 « Методические указания по применению бактерицидных ламп для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях «.
- Р 3.5.19.04 -04 « Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях «.
- Сан Пин 2.4.6.664-97 « гигиенические критерии допустимых условий и видов работ для проф. Обучения и труда подростков

### 3. Ответственные за организацию и осуществление производственного контроля

№	ФИО	Занимаемая должность
1	Тиунова Марина Владимировна	Директор «МБОУ «Ермаковская СШ №2»
2	Сидорова Сусанна Петровна	Заведующая филиалом « МБОУ «Ермаковская СШ №2» «Новозёрновская

#### Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

<i>Наименование мероприятия</i>	<i>Периодичность</i>	<i>ФИО, должность Ответственных и исполнителей</i>
Размещение обучающихся в учебных кабинетах и классах	Ежедневно при изменении расписания занятий	Сидорова С.П.
Контроль за состоянием системы освещения	Ежедневно	Заведующая филиалом Сидорова С.П., зав.хозяйством Пугина М.М.
Контроль за состоянием электроснабжения	Постоянно	Заведующая филиалом Сидорова С.П., зав.хозяйством Пугина М.М.
Контроль за состоянием системы отопления	Осенне-зимний период – постоянно летний период – по мере необходимости	Заведующая филиалом Сидорова С.П., зав.хозяйством Пугина М.М.
Контроль за системой водоснабжения образовательного учреждения	Ежедневно	Заведующая филиалом Сидорова С.П., зав.хозяйством Пугина М.М.
Контроль за состоянием канализации	Ежедневно	Заведующая филиалом Сидорова С.П., зав.хозяйством Пугина М.М.
Контроль за своевременным вывозом твёрдых бытовых отходов и мусора	По графику	Заведующая филиалом Сидорова С.П., зав.хозяйством Пугина М.М.
Контроль за откачкой сточных канализационных вод	1 раз в месяц	Заведующая филиалом Сидорова С.П., зав.хозяйством Пугина М.М.
Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования	Ежедневно	Заведующая филиалом Сидорова С.П., зав.хозяйством Пугина М.М.
Контроль за состоянием воздушно-теплового режима в помещении, соблюдение правил проветривания	Постоянно, каждую перемену	Заведующая филиалом Сидорова С.П., зав.хозяйством Пугина М.М.

Контроль за качеством уборки школьных помещений	Ежедневно	зав.хозяйством Пугина М.М.
Контроль за содержанием территории учреждения	Ежедневно	Заведующая филиалом Сидорова С.П., зав.хозяйством Пугина М.М.
Контроль за состоянием учебной мебели (с учётом мебели по ростовым группам в каждом учебном помещении ОУ)	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц	Ответственные за кабинеты.
Контроль за маркировкой учебных парт и стульев	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц	Ответственные за кабинеты.
Контроль за организацией питьевого режима в школе	Ежедневно	Упирова Е.А., Шевцова Т.П.
Контроль за соблюдением недельного (ежедневного) меню	Ежедневно	Зав.хозяйством Пугина М.М.
Контроль за гигиеной приёма пищи учащимися	Ежедневно	Шевцова Т.П.
Контроль за своевременностью и качеством проведения дератизационных и дезинфекционных работ	Раз в месяц	Зав.хозяйством Пугина М.М.
Контроль за прохождением медицинского осмотра: - первичный – все сотрудники; - периодический: Все сотрудники	При поступлении на работу  Ежегодно	Заведующая филиалом Сидорова С.П.
Контроль за состоянием технологического оборудования	Ежедневно	Заведующая филиалом Сидорова С.П., зав.хозяйством Пугина М.М.
Контроль за очисткой системы вентиляции	2 раза в год	Заведующая филиалом Сидорова С.П., зав.хозяйством Пугина М.М.

**4.Лабораторные исследования** химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.

№ п/п	Вид исследований	Кратность
1	Вода водопроводная микробиологическим показателям (из разводящей сети)	1 раз в год (1 проба)

2	Вода водопроводная по санитарно-химическим показателям (из разводящей сети)	1 раз в год (1 проба)
3	Электромагнитные излучения	2 раза в год
4	Микроклимат	2 раза в год
5	Освещение	2 раза в год
6	Контроль санитарного фона	1 раз в год
7	Качество питьевой воды	4 раза в год
8	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	1 раз в год

**5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации.**

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующая	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Педагогический персонал	18	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Зав.хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Работники пищеблока	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Обслуживающий персонал	16	1 раз в год	1 раз в 2 года

**7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.**

Объект контроля	Основание	Срок	Ответственный
<b><i>Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории</i></b>			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Заведующая филиалом Сидорова С.П., зав.хозяйством Пугина М.М.
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Заведующая филиалом Сидорова С.П., зав.хозяйством Пугина М.М.
Температура воздуха	СП 2.4.3648-20,	<i>Постоянно</i>	Зав.хозяйством Пугина М.М.

и кратность проветривания	график проветриваний		
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
Состояние осветительных приборов	<i>СП 2.4.3648-20</i>	Ежемесячно	Заведующая филиалом Сидорова С.П., зав.хозяйством Пугина М.М.
Кратность и качество уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Заведующая филиалом Сидорова С.П., зав.хозяйством Пугина М.М.
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Заведующая филиалом Сидорова С.П., зав.хозяйством Пугина М.М.
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	Ежедневно	Зав.хозяйством Пугина М.М.
<b><i>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</i></b>			
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья: – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом;	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	Каждая партия	Зав.хозяйством Пугина М.М.
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; – сроки и условия хранения пищевой продукции; – температура и влажность на складе; – температура	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	Ежедневно	Зав.хозяйством Пугина М.М.

холодильного оборудования.			
Приготовление пищевой продукции: – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам; – поточность технологических процессов; – температура готовности блюд.	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	Каждый технологический цикл	Повар Ремезова Г.П.
Готовые блюда: – суточная проба; – дата и время реализации готовых блюд.	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	Ежедневно от каждой партии	Повар Ремезова Г.П.
Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах. -обработка инвентаря для сырой готовой продукции;	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	Ежедневно	Кухонный работник, Ремезова Г.П.
<b><i>Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности</i></b>			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	<i>СП 2.4.3648-20</i>	2 раз в год, сентябрь, май	Заведующая филиалом Сидорова С.П., зав.хозяйством Пугина М.М.
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	<i>СП 2.4.3648-20</i>	Постоянно	Ответственные за кабинеты.
Соблюдение использования технических средств обучения	<i>СП 2.4.3648-20</i>	Постоянно	Педагоги
<b><i>Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников</i></b>			
Вакцинация	<i>Федеральный</i>	В соответствии	Шевцова Т.П.

	<i>закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ</i>	с национальным календарем профилактических прививок	
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий	Программа мероприятий	По КТП	Шевцова Т.П.
<b>Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников</b>			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	Ежедневно	Заведующая филиалом Сидорова С.П., Шевцова Т.П.

**8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.**

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственное лицо</b>
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Зав.хозяйством Пугина М.М.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Зав.хозяйством Пугина М.М.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Зав.хозяйством Пугина М.М.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Зав.хозяйством Пугина М.М.
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующая филиалом Сидорова С.П.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и	По факту	Заведующая филиалом Сидорова С.П.

гигиенического обучения		
Личные медицинские книжки работников		

## 9. 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**

№п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• организация подвоза воды для технических целей;</li> <li>• обеспечение запаса бутилированной минеральной воды</li> </ul>
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</li> <li>• проветривание;</li> <li>• наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;</li> <li>• реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети</li> </ul>
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> <li>• введение карантина;</li> <li>• реализация мероприятий по профилактике заболеваний</li> </ul>
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> <li>• приостановление деятельности до ликвидации аварии;</li> <li>• вызов специализированных служб</li> </ul>
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов</li> </ul>
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> <li>• вызов пожарной службы;</li> <li>• эвакуация;</li> <li>• приостановление деятельности</li> </ul>

Программу разработали:

Заведующая хозяйством Пугина М.М.

Социальный педагог Упирова Елена Александровна