

ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА
СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И НОРМ, ПРОВЕДЕНИЕМ
САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ
В МБОУ «ОШИ № 27» (2020-2025ГГ).

РАССМОТРЕНО
на заседании
педагогического совета
от 30.08.2020 г. № 1



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «ОШИ № 27»
О.А. Гордеева

СОГЛАСОВАНО
ГАУЗ КОДКБ
им. Ю.А. Атаманова
Зав. поликлиникой №4
Чухванцева Л.Н.



**Программа
(план) производственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм,
проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
“Общеобразовательная школа-интернат
психолого – педагогической поддержки № 27”
г. Кемерово
(2020-2025гг)**

1. Общие сведения о юридическом лице:

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Общеобразовательная школа-интернат психолого-педагогической поддержки №27» (МБОУ «ОШИ №27»)			
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Гордеева Олеся Александровна, (3842) 65-41-21			
Юридический адрес:	650032, Кемеровская область, г. Кемерово, ул. 4-я Цветочная, 15			
Фактический адрес:	6500324 Кемеровская область, г. Кемерово, ул. 4-я Цветочная, 15			
Количество работников:	64 человека			
Количество обучающихся:	163 человека			
ОГРН	1034205025876			
ИНН	4209033206			
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№	15584	от	17.12.2015г

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем выполнения санитарных правил, санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий (далее Программа) разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица или изменения в законодательстве.

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:
реализация адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
дополнительное образование детей и взрослых.

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

СП 24.36.48-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

СП 12.36.85-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) без вредности для человека факторов среды обитания».

СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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

№ п/п	Занимаемая должность	Объект контроля
1	Заместитель директора по АХР	Техническое и санитарное состояние здания школы, инженерных сетей, территории школы, оборудования.
2	Заместитель директора по УВР	Учебный план, режим занятий учащихся (урочная деятельность)
3	Зам. директора по ВР	Режим дня, режим занятий учащихся (внеурочная деятельность и факультативные занятия), расписание звонков.
4	Заведующий производством (шеф-повар)	Санитарное состояние пищеблока, кулинарная обработка пищевых продуктов, выполнение технологии приготовления блюд, технологических процессов приготовления блюд.
5	Заведующий складом	Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья. Качество и безопасность хранения продуктов.
6	Заместитель директора по БЖ	Выполнение санитарных правил при использовании компьютерной техники
7	Врач	Выполнение требований САНПИН в здании школы-интерната, кабинетах, спальнях и других помещениях, в столовой (обеденного зала), кухни, медицинских кабинетах, проведение медицинских осмотров учащихся, наличие профпрививок у работников. Проведение медосмотра и проф.гигиенической подготовки работников.

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

4.1. Визуальный контроль

<p>Контроль за состоянием системы освещения Контроль за системой электроснабжения Контроль за состоянием системы отопления</p> <p>Контроль за системой водоснабжения образовательного учреждения Контроль за состоянием канализации Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования Контроль за состоянием воздушно – теплового режима в помещении, соблюдение правил проветривания Контроль за качеством уборки школьных помещений</p>	<p>по графику</p> <p>по графику</p> <p>по графику</p>	<p>Зам. директора по АХР</p>
<p>Контроль за содержанием территории учреждения Контроль за состоянием учебной мебели (с учетом мебели по ростовым группам в каждом учебном помещении ОУ)</p>	<p>ежедневно</p> <p>ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц</p>	<p>Зам. директора по УВР</p>
<p>Контроль за маркировкой учебных парт и стульев</p>	<p>Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц</p>	<p>Зам. директора по АХР</p>
<p>Контроль за организацией питьевого режима в школе Контроль и организация работы транспорта для перевозки продуктов Контроль за соблюдением недельного (ежедневного) меню</p>	<p>ежедневно</p>	<p>Зам. директора по АХР Зав. производством</p>
<p>Контроль за контингентом питающихся Контроль за гигиеной приема пищи учащимися</p>	<p>еженедельно ежедневно</p>	<p>Зам.директора по ВР</p>
<p>Контроль выполнения санитарно – эпидемиологических требований в пищеблоке: правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов; уборки столовой; правила мытья посуды;</p>	<p>1 раз в нед</p> <p>2 раз. в нед.</p> <p>ежедневно</p>	<p>Врач</p>

<p>контроль за соблюдением температурного режима в холодильных установках; контроль за технологией приготовления пищи по технологическим картам; контроль за соблюдением сроков годности пищевых продуктов контроль за качеством принимаемой на пищеблоке продукции; контроль за качеством готовых блюд, правильностью состояния 10-дневного примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.п. контроль правильности кулинарной обработки; контроль за наличием йодированной соли; контроль за наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. растворов; контроль за 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 за рационом питания учащихся - контроль за потоком сырья - условия и сроки хранения продуктов на складе, реализация продукции - бракераж готовых блюд</p>	<p>1 раз в нед. 1 раз в мес. 1 раз в нед. 1 раз в мес. 1 раз в квартал При поступлении продуктов</p>	
<p>Контроль за прохождением медицинского осмотра: -первичный – все сотрудники; - периодический: Все сотрудники Сотрудники пищеблока: - медосмотр; - профессиональная гигиеническая подготовка). Администрация: профессиональная гигиеническая подготовка)</p>	<p>При поступлении на работу ежегодно</p>	<p>Врач</p>

5. Лабораторные исследования

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
-------------------------	------------------------------------	--------------------	-----------

Вода водопроводная по микробиологическим показателям	Вода из разводящей сети	1	1 раз в год
Вода водопроводная по санитарно-химическим показателям	Вода из разводящей сети	1	1 раз в год

Микроклимат	Температура воздуха	по 1 точке в следующих помещениях: кабинеты общих дисциплин, кабинет начальной школы, кабинет технологии, кабинет обслуживающего труда, информатики, спортивный зал, библиотека.	1 раз в год
	Относительная влажность		
Освещенность	Кабинет общих дисциплин, кабинет начальной школы, кабинет технологии, кабинет обслуживающего труда, информатики, спортивный зал, библиотека	по 2 точки в каждом	1 раз в год в темное время суток
Шум	Кабинет технологии, кабинет обслуживающего труда.	по 1 точке	1 раз в год
Параметры неионизирующих излучений	Кабинет информатики	На каждом рабочем месте	При организации новых рабочих мест.
Содержание фенола в воздухе	Учебные помещения	В каждом помещении	При замене полов или мебели. Через месяц после завершения строительных или ремонтных работ, закупке мебели.
Содержание формальдегида в воздухе	Учебные помещения	В каждом помещении	При замене полов или мебели. Через месяц после завершения строительных или ремонтных работ, закупке мебели.
Инструментальное измерение объема вытяжки воздуха	Помещение кухни	В каждой вытяжке	При вводе в эксплуатацию; через 2 года после ввода в эксплуатацию, далее 1 раз в 10 лет
Калорийность блюд	Готовые блюда	10 точек	1 раз в год
Смывы с предметов внешней среды на БГКП, сальмонеллы, S. aureus	Кухня, столовая	10 точек	1 раз в год

6. Производственный контроль осуществляется

Наименование лаборатории (учреждения) ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области пр. Кузнецкий, 56А г. Кемерово.

7. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха в помещениях	Ежедневно	Заместитель директора по АХР	СП 2.4.3648-20 (п.2.7)	Журнал выполнения мероприятий программы производственного контроля
	Проветривание помещений	Ежедневно	Заместитель директора по АХР	СП 2.4.3648-20 (п.2.7)	Журнал выполнения мероприятий программы производственного контроля
Естественное и искусственное освещение	Целостность остекления окон	Еженедельно	Заместитель директора по АХР	СП 2.4.3648-20 (п.2.8.3)	Журнал выполнения мероприятий программы производственного контроля
	Исправность источников искусственного освещения	Еженедельно	Заместитель директора по АХР	СП 2.4.3648-20 (п.2.8.9)	Журнал выполнения мероприятий программы производственного контроля
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648-20 (пп.2.10.3, 3.4.15, 3.4.16)	Расписание занятий
		При составлении графика контрольных работ	Зам. директора по УВР		График контрольных работ
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					

Санитарно-противоэпидемический режим	Уборка и дезинфекция всех помещений	Ежедневно	Зам. директора по АХР	СП 2.4.3648-20 (пп.2.11.2, 2.11.4)	Журнал выполнения мероприятий программы производственного контроля
	Дезинсекция	Ежемесячно	Зам. директора по АХР	СанПиН 3.5.2.3472-17 (п.3.5)	Акт выполненных работ
	Дератизация	Ежемесячно		СП 3.5.3.3223-14	Акт выполненных работ
	Наличие сеток на оконных проемах	Еженедельно в теплое время года		СП 2.4.3648-20	Журнал выполнения мероприятий программы производственного контроля
	Контроль за бактерицидными лампами. Контроль часов, весов, градусников и исправность всех приборов	Ежемесячно	Зам. директора по АХР		Журнал выполнения мероприятий программы производственного контроля

Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Качество поступающей пищевой продукции и сырья	Партия поступивших продуктов и продовольственного сырья	При получении	зав. складом	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Условия хранения пищевой продукции и сырья	Вся пищевая продукция	Ежедневно	зав. складом	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
Товарное соседство при хранении скоропортящихся и	Вся пищевая продукция	Ежедневно	зав. складом	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал контроля качества сырья
особопортящихся продуктов					

Температурный режим хранения скоропортящихся продуктов	Вся пищевая продукция	Ежедневно	зав. складом	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал регистрации температурного режима
Условия хранения не скоропортящихся продуктов	Сухие продукты, хлеб, овощи, фрукты	Ежедневно	зав. складом	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
Соблюдение сроков годности продуктов	Вся пищевая продукция	Ежедневно	зав. складом	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
Соблюдение персоналом правил личной гигиены	Все сотрудники пищеблока	Ежедневно	зав. производством, медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал регистрации ежедневного осмотра.
Контроль за температурой готовых горячих блюд и напитков	Готовые блюда и напитки	Ежедневно	Бракеражная комиссия	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников школы					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работников гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясомолочной и кремово-кондитерской продукции, детского питания, – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в два года	Врач	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки.

8. 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.	1. Администрацию Управления образования 2. Органы местного самоуправления.	Временная остановка работы
Авария систем хозяйственно – питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие	1. Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления. 3. Роспотребнадзор по Кемеровской области	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия.
Авария системы электроснабжения отсутствие электроэнергии длительное время	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления. 3. Роспотребнадзор по Кемеровской области	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов. 4. 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	1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления. 3. Роспотребнадзор по Кемеровской области	1. Ограничение ассортимента блюд. 2. Прекратить работу столовой. 3. Провести мероприятия по ремонту. 4. Провести экспертизу пищевых продуктов.
Пожар	Уничтожение помещений и оборудования	1. Пожарная служба 2. Администрация управления образования 3. Органы местного самоуправления	1. Эвакуировать учеников и персонал. 2. Временная остановка работы 3. Использование огнетушителей
ЧС природного и техногенного характера	Уничтожение помещений и оборудования	1. Сообщить в соответствующую службу 2. Администрация управления	1. Эвакуация 2. Временная остановка работы

		образования 3.Органы местного самоуправления	
--	--	---	--

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

Профессия	Наименование работ	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
Директор	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заместитель директора по УВР	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заместитель директора по ВР	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заместитель директора по АХР	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Зам.директора по БЖ	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Зав. библиотекой	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Учитель	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Педагог-организатор	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Педагог доп. образования	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Социальный педагог	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Педагог-психолог	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Логопед	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Воспитатель	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Секретарь	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Инструктор по кадрам	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Зав. производством (шеф-повар)	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в год
Зав. складом	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в год

повар	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в год
Кухонный рабочий	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в год
Врач	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Медсестра	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в год
Водитель	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Уборщик служебных помещений	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Рабочий по обслуживанию здания	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Электроник	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Сторож	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Вахтер	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Гардеробщик	Работа в образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Ежедневно	Медработник школы
Журнал витаминизации третьих и сладких блюд	Ежедневно	Медработник школы
Журнал здоровья	Ежедневно	Медработник школы
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный за питание
Журнал регистрации ежедневного осмотра работников пищеблока	Ежедневно	Зав. производством, медработник школы
Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Ежедневно	Зав. производством
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно	Зав. производством
Журнал регистрации аварийных ситуаций	По необходимости	Заместитель директора по АХР

Журнал регистрации выполнения мероприятий по Программе производственного контроля (Приложение 1)	Ежедневно	Заместитель директора по АХР
--	-----------	------------------------------

При возникновении аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию информировать:

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в г. Кемерово: г. Кемерово, просп. Шахтёров, 20, телефон 8 (384) 264-11-58,

Городское Управление образования Администрации города Кемерово: г. Кемерово, Советский пр., 37, телефон 8 (384) 236-26-90,

ФГУЗ и ЦГиЭ по Кемеровской области - Кузбассу: г. Кемерово, пр. Кузнецкий, 24
тел.: (384 2) 36-73-15.

