



ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЯ САНИТАРНЫХ ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ МЕРОПРИЯТИЙ ПО

Муниципальному казенному общеобразовательному учреждению средней общеобразовательной школе №1
г. Макарьева Макарьевского муниципального района Костромской области

1. Характеристика объектов:

МКОУ СОШ №1, расположена по адресу: 157460, г. Макарьев, пл. Революции 11

Набор помещений: кабинеты - 35, библиотека - 1, кабинет директора - 1, учительская - 3, каб. зам. директора - 1, канцелярия - 1, мед. кабинет - 1, столовая - 1, буфет - 1 шт., кабинет социального педагога и дефектолога - 1 шт., кабинет логопеда - 1 шт., спорт. зал - 1, мастерские технического труда - 2, мастерские обслуживающего труда - 1, актовый зал - 1, музей - 2, лаборантские - 2, раздевалки - 4, санузлы - 4, кладовки - 2.

Спортивная площадка с травяным и асфальтированным покрытием - 2 шт

Общая площадь зданий 3738,47 м²

Главное здание - 2847,34 м²

Спортивный зал - 136,99 м²

Актовый зал - 212,13 м²

Здание №2 - 534,43 м²

Кухня - 17,43 м²

Столовая - 45,6 м²

Здание №4 - 356,70 м²

Канализование - здания №4 - централизованное, здание №1, здания №2, - выгреб, туалеты (унитазы, раковины)

Водоснабжение - городской водопровод (Соответствует Сан ПиН 2.1. 1074-01)

«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения. Контроль качества»

Мусороудаление - по заявкам в МПЖКХ. Отопление - водяное от котельной, находящейся в аренде у ООО "Теплосеть Макарьев"

Вентиляция - естественная, за счёт внутренних вентиляционных каналов.

Освещение - комбинированное, естественное за счёт оконных проёмов и искусственное за счёт люминесцентных и ламп накаливания, достаточное, соответствует требованиям СанПиН.

На территории имеются спортивное оборудование в удовлетворительном состоянии. Вокруг школы имеются кустарники и деревья. Ежегодно проводится декоративная обрезка кустарника, вырубка сухих и низких веток деревьев.

2. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарных противоэпидемиологических мероприятий осуществляется на основе следующих нормативно-правовых документов:

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

СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»

Нормативные проведения основных санитарно-гигиенических исследований объектов окружающей среды МУ № 2671-833

СанПиН 2.6.1.1178-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещённому освещению жилых и общественных зданий»

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Приказы Минздрава России «О порядке проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников и медицинских регламентов допуска к профессии», Санитарно-эпидемиологические правила № 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»

Закон РФ №29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

СП 2.3.2.1324-07 «Условия, сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов»

Закон РФ «Об образовании»

Типовое положение об общеобразовательном учреждении.

Устав школы.

Перечень должностей работников МКОУ средней общеобразовательной школы №1, подлежащих медицинским осмотрам и профессионально-гигиенической подготовке

Должность	Количество работающих в данной должности
Директор	1
Зам. директора по УВР	1
Зам. директора по ВР	1
Зав. структурным подразделением	1
Социальный педагог	1
Учитель	28
Гардеробщик	1
Уборщица служебных помещений	5
Зав. столовой	1
Повар	3
Рабочий по кухне	2
Библиотекарь	1
Секретарь	1
Рабочий по обслуживанию зданий, электрик	1
Сантехник	1
Сторож	2

1 Производственный лабораторный контроль осуществляется по договору №20 от 2 апреля 2012 года. с ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по Костромской области.

2 Ответственный за производственный лабораторный контроль зав. структурным подразделением

№	Объект контроля	Объём	Кратность
1	Учебные классы: • Освещенность	55 проб	1 раз в год
2	Компьютерные кабинеты: Ионизированность излучения	1 проба	1 раз в 3 года
3	Учебные мастерские: • Освещенность • Температура • Влажность • Запыленность • Шум	В швейных мастерских на каждом рабочем месте, 6 проб 3 пробы 3 пробы	1 раз в год 2 раз в год 2 раз в год
4	Дез. растворы	1 проба	2 раза в год
5	Вода: • Баканализ • Химанализ	1 проба 1 проба	2 раза в год 1 раз в год
6	Контроль за работой пищеблока: • Б/анализ • Калорийность • Терм. Обработка • «С» - вит. • Овощи на нитраты • смывы	2 проб 2 проб 1 пробы 1 пробы 2 вида проб 6 проб	2 раза в год 1 раз в год 4 раза в год 2 раза в год 1 раз в год 1 раз в год

Примечание: при неудовлетворительных анализах проводится повторное исследование.

Перечень осуществляемых работ и услуг, вызывающих опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации.

- потенциальная опасность микробиологического и химического отравления учащихся при организации питания, возникновение и распространения инфекционных паразитарных заболеваний вследствие нарушений санитарных требований персонала, нарушений санитарно-эпидемиологического режима по устройству и содержанию учебных общеобразовательных учреждений,

влияние объекта на распространение насекомых и грызунов, необходимость проведения дератизационных и дезинсекционных работ, неудовлетворительное санитарное состояние территории.

Мероприятия по производственному контролю за соблюдением санитарных требований, обеспечивающих безопасность услуг по реализации пищевых продуктов, факторов производственной и окружающей среды.

Мероприятия контроля		Сроки	Ответственный за проведение контроля
7.1 Наличие и сроки действия документов санитарного законодательства - наличие санитарно-эпидемиологического заключения на проведение образовательной деятельности - наличие нормативно-методической документации		Постоянно	Директор школы контроля
7.2 Входной контроль за качеством поступающей на реализацию продукции - проверка сопроводительных документов о качестве (наличие и соответствие продукции документами: удостоверение о качестве, вет. свидетельство на животноводческую продукцию, сертификаты соответствия с наличием отметки о санитарно - эпидемиологическом заключении, маркировка и другие документы) - визуальный контроль за качеством поступивших товаров - контроль за соблюдением санитарных требований при доставке продукции (товарное «соседство» при доставке различных видов продукции, чистота автотранспорта, спец. одежды грузчиков, температурный режим транспортировки скоропортящихся продуктов)		Каждая партия	Зав. столовой
7.3 Производственный контроль за качеством питания: - контроль соблюдения санитарных требований (в том числе микроклиматических и температурных условий хранения и реализации пищевых продуктов, подготовка товаров к продаже, наличие производственного промаркированного инвентаря, упаковочного материала и другие санитарные требования) - контроль сроков реализации пищевых продуктов - контроль соблюдения условий товарного соседства при хранении и реализации товаров - визуальный контроль качества реализуемых товаров.		Ежедневно	Зав. столовой
7.4 Контроль за работой оборудования и коммуникаций: - соблюдение температурных параметров работ технологического оборудования - обеспечение исправной работы и своевременный ремонт		Ежедневно	Зав. столовой Зав. структурным подразделением

технологического, холодильного и другого оборудования		Постоянно	
7.5 Контроль за соблюдением санитарных требований содержания помещений, территории:			
- качество поддержания в чистоте помещений, оборудования, инвентаря, качество проведения влажной уборки - соблюдение графиков и качества проведения генеральных уборок - наличие и правильность приготовления моющих и дез. средств - наличие условий и соблюдение требований по мытью столовой посуды и кухонного инвентаря - достаточность уборочного инвентаря, наличие маркировки, хранение, своевременность и качество уборки прилегающей территории, в том числе площадки под ТБО, своевременность вызова содержимого мусоросборников и утилизацию других видов отходов - своевременность и проведение дезинсекционных и дератизационных работ		Ежедневно	Зав. структурным подразделением
		Ежедневно	Мед работник школы Якунина С.П. Кухонные рабочие
7.6 Обеспечение мероприятий и контроль за соблюдением персоналом санитарных требований:		По мере необходимости	Зав. структурным подразделением
- прием на работу персонала при наличии личных медицинских книжек установленного образца и прохождение медицинских осмотров по приказу МЗ РФ №555 - обеспечение персонала чистой спец. одеждой - обеспечение условий и контроль за соблюдением санитарных требований для общеобразовательных учреждений - наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи		При приеме на работу	Директор школы
		По мере необходимости	Зав. структурным подразделением
		Постоянно	Зав. структурным подразделением
		Постоянно	Мед работник школы Якунина С.П.

Мероприятия по контролю.

№	Мероприятия	Срок	Ответственные
1	Организация горячего питания школьников в школьной столовой	Сентябрь, январь, июнь	Зав. столовой
2	Соблюдение санитарно – гигиенического режима в школе	Сентябрь, ноябрь, январь, март,	Зав. структурным

		май	подразделением
3	Выполнение требований к искусственному и естественному освещению	Постоянно	Зав. структурным подразделением
4	Готовность школы к работе в зимних условиях	Октябрь, ноябрь	Директор школы. Зав. структурным подразделением.
5	Своевременное прохождение сотрудниками медосмотра	1 раз в год. Работники пищеблока – 2 раза в год	Директор школы. Зав. структурным подразделением Мед. работник Якунина С.П.
6	Использование рабочего инвентаря по назначению	Постоянно	Зав. структурным подразделением
7	Выполнение графика проветривания помещений	Постоянно	Зав. структурным подразделением.
8	Охрана труда и соблюдение правил техники безопасности на уроках: ☐ Трудового обучения ☐ Химии ☐ Физики ☐ Биологии ☐ Физической культуры	Октябрь Ноябрь Январь Март Апрель	Зам. директора по УР и учитель труда Зам. директора по УР и учитель химии Зам. директора по УР и учитель физики Зам. директора по УР и учитель биологии Зам. директора по УР и учителя физкультуры
9	Дозировка домашних заданий	Октябрь, январь	Администрация
10	Рациональное расписание уроков, не допускающее перегрузок	Сентябрь	Рыжова Л.Н.

Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля.

- Бракеражные журналы
- Журнал осмотра на гнойничковые заболевания
- Сертификаты на продукцию

- Сертификаты на оборудование
- Санитарно-эпидемиологические акты, заключения, предписания
- Медицинские книжки работников школы
- Журнал инструмента по технике безопасности

Перечень возможных аварийных и других ситуаций связанных с приостановлением эксплуатации школы:

- поломка холодного водоснабжения – устранение неисправностей самостоятельно, а в случае невозможности устранения привлечение к ремонту специализированные организации, на время ремонтных работ вода берется из ближайшего источника по согласованию с территориальным отделом Территориального управления федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Костромской области
- поломка канализационной сети – ремонт, прочистка засоренных участков, вызов машины для откачки жидких отходов, поломка холодильного оборудования завоз продуктов на один день.

В случае возникновения вышеизложенных ситуаций обязательно необходимо известить территориальный отдел Территориального управления федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Костромской области (55-5-36), Центр гигиены и эпидемиологии, отдел образования администрации Макарьевского района (55-1-05, 55-5-86).