

Утверждаю:
Директор МАОУ СОШ № 2 УИИЯ
Ирина Леонидовна Гребнева
2020 года.

ПРОГРАММА

производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 2 с углублённым изучением иностранных языков» муниципального образования город Ноябрьск. на 2020 год.

Наименование предприятия, юридический адрес: **Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 2 с углублённым изучением иностранных языков» муниципального образования город Ноябрьск».**

Юридический адрес: 629806, Ямало-Ненецкий автономный округ, г. Ноябрьск, ул. 60 лет СССР, д.7А.

Фактическое место размещения предприятия, телефон: г. Ноябрьск, ул. 60 лет СССР, д.7А, тел./факс 8 (3496) 42-49-72.

Вид деятельности:

- начальное общее образование;
- основное общее образование;
- среднее общее образование;
- дополнительное образование.

- образовательная деятельность по образовательным программам (лицензия 89Л01 №0000834 с приложением 89П01 №0000794 от 22.01.2015 рег.номер 22.62 бессрочная)

Программа производственного контроля:

Определяет порядок производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий, как составной части осуществляемой деятельности, а также обязанности должностных лиц по выполнению требований санитарного законодательства.

Цель программы:

Обеспечение безопасности реализуемой продукции при организации питания учащихся. Предупреждение вредного влияния факторов производственной среды на здоровье работающих и обучающихся.

Юридические лица обязаны:

1. В соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Выполнять требования санитарного законодательства, постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор;
- Обеспечивать безопасность для здоровья человека: оказываемых услуг, продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению;
- Своевременно информировать учреждения государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения

(Выписка из ст. 11 ФЗ №52 от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»)

2. При выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля:

- Прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции безопасной для человека;
- Информировать территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по ЯНАО в городе Ноябрьске о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;
- При изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности, юридическое лицо, индивидуальный предприниматель **обязаны внести необходимые изменения, дополнения в программу.**
- Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются юридическими лицами.
- Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;

Юридические лица несут ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля.

(Выписка из СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»)

Раздел №1: Перечень официальных документов, соответствующих осуществляемой деятельности.

1. Федеральный закон от 30 марта 1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
2. Федеральный закон от 2.01.2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. Закон « Об образовании» от 29.12.2012г. №275.
4. СанПиН 2.4.2.2821 - 10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».
5. СанПиН 2.1.3.2630 – 10 «Гигиенические требования к учреждениям осуществляющим медицинскую деятельность»
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
7. СанПиН 2.3.61079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и производственного сырья».
8. СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.
9. МР № 0100/8604-07-34 Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-10 и 11-18 лет.
10. МР №0100/8605-07-34 Примерное меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в гос.образовательных учреждениях.
11. МР № 0100/8606-07-0-34 Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах.
12. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».

13. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».
14. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды центральных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
15. СанПиН 2.1.4.2496-09 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды центральных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».
16. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов».
17. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
18. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
19. СП 1.1.2193-07 «Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнении санитарно - противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01».
20. СНиП 2.04.05-91 «Отопление, вентиляция и кондиционирование».
21. СН 2.2.4 2.1.8.562.96 п.1.4 «Шум на рабочих местах в помещ. жилых общественных зданий и на тер. жилой застройки».
22. Методические указания по сан.бак. контролю Утв. МЗ СССР 31.12.1982 г.
23. ГОСТ Р 50-76-3-95 «Общественное питание. Кулинария. Продукция, реализуемая населению».
24. ГОСТ 24940-96 «Здания и сооружения. Методы измерения освещенности».
25. ГН 2.2.5.1313-03 «ПДК вредных веществ в воздухе рабочей зоны».
26. ГП №83 от 16.08.2004 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения этих осмотров (обследований)»

Раздел №2: Программа производственного контроля.

Исследуемый материал	Показатели	Кратность сейчас	Срок	Основание (документ)	Лаборатория исполнитель
Учебно-воспитательные помещения (по 1 кабинету (классу) из каждой учебной дисциплины, спортивный зал, библиотека); 30% от общего количества кабинетов	Микроклимат	20 замеров	В течении года	СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»	Аккредитованная организация.
	Освещенность	30 замеров	В течении года	СанПиН 2.2.4.2821-10 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»	Аккредитованная организация.
	Микробиологический анализ	1 замер 1 раз в год разводящая сеть холодное водоснабжение 1 замер 1 раз в год питьевой режим (кулеры)	В течении года	СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды центральных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	Аккредитованная организация.
Условия труда в учебных мастерских (столярная, слесарная) и технологии девочек.	Воздух рабочей зоны: пыль (древесную, по металлическая, х/б)	3 замера 1 раз в год	В течении года	ГН 2.2.5.1313-03 «ПДК вредных веществ в воздухе рабочей зоны»	Аккредитованная организация.

Кабинет информатики (компьютерный класс) 30% от общего количества компьютеров	Электромагнитные поля	10 замеров	В течении года	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электровычислительным машинам и организации работы»	Аккредитованная организация. Аккредитованная организация.
В кабинете химии	ПДК вредных веществ Фенол Формальдегид аммиак	3 замера 1 раз в год	В течении года	ГН 2.2.5.1313-03 «ПДК вредных веществ в воздухе рабочей зоны»	Аккредитованная организация.
Помещение медицинского кабинета.	Качество и своевременность уборки, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдение правил личной гигиены	Постоянно		СанПиН 2.4.2 1178 -02 « Санитарно эпидемиологические правила и нормативы» СанПиН 2.1.3.1375-03 «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, эксплуатации больниц, роддомов и других лечебных стационаров»	Ответственное лицо

Примечание:

В случае неудовлетворительных результатов анализов: смывов, продуктов, воды, показателей по условиям труда, лабораторные исследования и замеры физических факторов и проводятся повторно.

Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля осуществляются следующие мероприятия: по пищеблоку (столовой)

№ п/п	Наименование мероприятий	периодичность
1	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования.	ежедневно
2	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	постоянно
3	Проверка качества поступающей на реализацию продукции – документальная и органолептическая, а также сроков и условий хранения, транспортировки, реализации.	постоянно

4	Проверка качества и своевременной уборки помещений. Соблюдение режима дезинфекции, использование средств индивидуальной защиты. Соблюдение правил личной гигиены.	постоянно
---	---	-----------

Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля осуществляются следующие мероприятия: по учебному корпусу и учебным мастерским

№ п/п	Наименование мероприятий	периодичность
1	Проверка температуры и относительной влажности воздуха.	постоянно
2	Проверка оснащенности, соблюдения режима проветривания.	постоянно
3	Проверка сроков прохождения сотрудниками медицинских осмотров.	постоянно
4	Проверка качества и своевременной уборки помещений и закрепленной территории, соблюдение режима дезинфекции, вывоза мусора и отходов. Контроль за использованием средств индивидуальной защиты и соблюдение правил личной гигиены.	постоянно

Раздел №3: Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека:

Наименование вредного фактора	Номер пункта по приказу МЗ СР №83	профессия	ФИО
Работы с персональными электронно-вычислительными машинами (ПЭВМ, аэроны).	П.4.2.3. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 п.13.1.	Учитель информатики	
		Лаборант кабинета информатики.	
		Секретарь руководителя	
		Специалист по кадрам	
		электроник	
Вещества и соединения, объединенные химической структурой. (хим. реагенты для лабораторных работ, хранение и пользование)	П.1.2.	Учитель химии	
		Лаборант кабинета химии.	
Производственная среда, шум на рабочих местах.	СН 2.2.4 2.1.8.562-96	Учитель технологии	

Раздел №4: Перечень должностей работников, подлежащих медосмотрам и гигиеническому обучению (в соответствии с Приказом Федеральной службы «о личной медицинской книжке и санитарном паспорте» № 402 от 20.05.2005г. - работники, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей):

Кол-во сотрудников: 150 человек

должность	директор	зам. директора	педагог, учитель	психолог	Секретарь, делопроизводитель	Спец - ты	библиотекарь	сторож	лаборант	моп	лифтер
КОЛ-ВО	1	8	106	2	1	5	2	3	3	18	1

Раздел №5: Перечень работ и услуг, оказываемых населению:

1. Образовательная деятельность по образовательным программам (лицензия 89Л01 №0000834 с приложением 89П01 №0000794 от 22.01.2015 рег.номер 22.62 бессрочная).

Раздел №6: Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:

1. Протоколы санитарно - микробиологических исследований питьевой воды, смывов, готовых блюд.
2. Протокол санитарно-химического исследования воды.
3. Протокол измерения метеорологических факторов.
4. Протокол измерения освещенности.
5. Протокол измерений воздуха рабочей зоны.
6. Протокол измерений НЭМП.
7. Протокол измерений аэронов.
8. Журнал регистрации протоколов испытаний.

Раздел №7: Перечень возможных аварийных ситуаций, подлежащих обязательному информированию населения, органов самоуправления, Управление Роспотребнадзора:

1. Отсутствие водоснабжения.
2. Отсутствие электроснабжения с выходом из строя технологического и холодильного оборудования.
3. Авария на канализационных сетях с выходом сточных вод в производственные и учебные помещения.

Раздел №8: Ответственный за визуальный контроль, по выполнению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, за соблюдением санитарных правил, за разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений:

Программу производственного контроля составил:


подпись

Маменко Анастасия Геннадьевна (Зам.директора)
Ф.И.О.