

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение**

**средняя школа №2 г. Ворсма**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор

\_\_\_\_\_ Е.М.Архипова

Приказ № 25 от «18» марта 2024г.

**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий  
школьного лагеря с дневным пребыванием детей «Радужный»  
МАОУ СШ №2г.Ворсма**

**Пояснительная записка**

Наименование юридического лица:	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя школа №2г.Ворсма (МАОУ СШ № 2 г.Ворсма)	
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Архипова Екатерина Михайловна, (883171) 6-44-86	
Юридический адрес:	606120, Нижегородская обл., Павловский р-он, г.Ворсма, ул. Строителей, д. 10	
Фактический адрес:	606120, Нижегородская обл., Павловский р-он, г.Ворсма, ул. Завьялова д.22,24	
Количество работников:	13 человек	
Количество обучающихся:	65 – 1 смена, 60 – 2 смена	
Свидетельство о государственной регистрации	ГРН 6175275591067	22 декабря 2017 года
ОГРН	1025202123220	
ИНН	5252010486	
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 609	от14.04.2021г.

1. Настоящая Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

**2. 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.**

**3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:**

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей;

#### **4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- ГОСТ 31861-2012. Межгосударственный стандарт. Вода. Общие требования к отбору проб;
- СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.1/3.2.3146-13. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СанПиН 2.2.2.540-96. 2.2.2. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к ручным инструментам и организации работ. Санитарные правила и нормы;
- СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;
- СанПиН 2.2.0.555-96. 2.2. Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы;
- СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;
- СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03. 2.2.2. Гигиена труда, технологические процессы, сырье, материалы, оборудование, рабочий инструмент. 2.4. Гигиена детей и подростков. Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы.

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 2.2.2.1327-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;
  - СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
  - СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;
  - МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
  - ПОТ РМ-017-2001 «Межотраслевые правила по охране труда при окрасочных работах»;
  - МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
  - СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы
  - ГН 2.2.5.1313-03. Химические факторы производственной среды. Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны. Гигиенические нормативы;
  - СанПиН 2.2.2.1332-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
  - СП 2.2.2.1327-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;
  - НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
  - приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 302н «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».

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

<b>№ п/п</b>	<b>Фамилия Имя Отчество</b>	<b>Занимаемая должность</b>	<b>Приказ о назначении</b>
1	Архипова Екатерина Михайловна	Директор	
2	Лобанова Ольга Анатольевна	Начальник лагеря «Радужный»	
3	Лопырина Татьяна Изосимовна	Заведующая хозяйством	
4	Сухова Наталья Валентиновна	Фельдшер	

**Мероприятия по осуществлению производственного контроля**

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
<b>Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ</b>					
Микроклимат	Температура воздуха Скорость движения воздуха Относительная влажность	По требованию	Аккредитованная организация	СанПиН 2.4.2.282 1-10	Акты проверки
	Температура воздуха График проветривания	Ежедневно	Зав. хозяйством Лопырина Т.И., начальник лагеря Архипова Е.М., зам.начальника лагеря Лобанова О.А.	СанПиН 2.4.2.282 1-10	Журнал регистрации температуры и влажности
<b>Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания</b>					
<b>Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования</b>					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция	Ежедневно	Зав. хозяйством Лопырина	СанПиН 2.4.2.282 1-10	Журнал уборки помещений
	Дератизация		Т.И.,	1-10	

Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	Зав. хозяйством Лопырина Т.И.,	СанПиН 2.4.2.282 1-10	Оборотная ведомость
<b>Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции</b>					
Рацион питания	Наличие меню Набор продуктов, используемых при формировании рациона питания	Ежедневно	Зав. хозяйством Лопырина Т.И., начальник лагеря Архипова Е.М., зам.начальника лагеря Лобанова О.А. зав. производством Макаренко Е.В., Андреева Т.В.	СанПиН 2.4.2.282 1-10	Ведомость контроля за питанием
Контроль суточной пробы	Температура хранения	Ежедневно	Бракеражная комиссия	СанПиН 2.4.2.282 1-10	Бракеражный журнал
Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Бракеражная комиссия.	СанПиН 2.4.2.282 1-10	Бракеражный журнал
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	Один раз в месяц	Бракеражная комиссия	СанПиН 2.4.2.282 1-10	Бракеражный журнал
Соответствие рациона питания	Ежедневное меню, 10-дневное	Один раз в месяц	Бракеражная комиссия	СанПиН 2.4.2.282 1-10	Бракеражный журнал
обучающихся примерному 10-дневному меню	меню				
<b>Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников</b>					

<p>Гигиеническая подготовка работников</p>	<p>Прохождение работником гигиенической аттестации</p>	<p>Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кремово-кондитерской продукции, детского питания, один раз в два года</p>	<p>Заведующие производством Макаренко Е.В.</p>	<p>СанПиН 2.4.2.282 1-10</p>	<p>Личные медицинские книжки.</p>
<p>Состояние работников</p>	<p>Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>Фельдшер школы Сухова Н.В.</p>	<p>СанПиН 2.4.2.282 1-10</p>	<p>Журнал «Здоровье»</p>

## Перечни

**1. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:** помещения пищеблока.

### Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в 2 года	2 пробы исследуемого приема пищи на пищеблоке – салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в 2 года	1 рацион, прием – за сутки
Содержание витамина С	1 раз в 2 года	1 блюдо в третьих блюдах
Смывы на БКГП	1 раз в 2 года	10 смывов – объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
Смывы на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в 2 года	5–10 смывов – оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей
Смывы на наличие яиц гельминтов	1 раз в 2 года	10 смывов – оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	1 раз в 2 года	1 проба 1 раз в год – по химическим показателям
		1 проба 2 раза в год – по м/б показателям (ОМЧ, ОКБ)
Освещенность	1 раз в 2 года	2 помещения – по 5 точек в каждом
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения
Шум	1 раз в 2 года	2 помещения – в том числе по введению реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

**2. Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность:** кефир, йогурт, сметана, молоко, масло сливочное, трубочки с кремом.

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

Профессия	0 работнико	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
Административно-хозяйственный персонал	7	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Старшая вожатая	1	Работы в образовательных	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеомонитора, Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное		
Воспитатели	9	Работы в образовательных	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Руководители творческих объединений доп.образования	2	Работы в образовательных	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Инструктор физ.воспитания	1	Работы в образовательных организациях Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	5	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

#### 4. 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 регистрации результатов производственного контроля	По факту	начальник лагеря Лобанова О.А.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зав.хозяйством Лопырина Т.И.
Оборотная ведомость дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зав.хозяйством Лопырина Т.И.
Журнал бракеража готовых блюд	Ежедневно	Бракеражная комиссия
Ведомости контроля за питанием	Ежедневно	начальник лагеря
Визуальный контроль температуры воздуха в кабинетах	Ежедневно	Зав.хозяйством Лопырина Т.И.



Журнал «Здоровье»	Ежедневно	Фельдшер школы Сухова Н.В.
Контроль своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	1 раз в год	Фельдшер школы Сухова Н.В.
Визуальный производственный контроль санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Зав.хозяйством Лопырина Т.И.

**5. 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**

<b>Перечень возможных аварийных ситуаций</b>	<b>Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию</b>	<b>Ответственное должностное лицо</b>
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Зав.хозяйством Лопырина Т.И.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зав.хозяйством Лопырина Т.И.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зав.хозяйством Лопырина Т.И.
		Зав.производством Макаренко Е.В.
		Директор, начальник лагеря

**Программу разработали:**

Начальник лагеря \_\_\_\_\_

Лобанова О.А.

Заведующий хозяйством \_\_\_\_\_

Лопырина Т.И.

**Согласовано:**

Заведующий производством Соловьева Е.Е. \_\_\_\_\_