ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

НЕНЕЦКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА «СРЕДНЯЯ ШКОЛА П. КРАСНОЕ»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Утверждена приказом ГБОУ НАО «СШ п. Красное»№ 58-ОД от 02 сентября 2024 года |

 |  |  |

##### Программа производственного контроля

соблюдения требований санитарных правил

и выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий

 в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении

Ненецкого автономного округа «Средняя школа п. Красное»

(ГБОУ НАО «СШ п. Красное»)

на 2024-2025 учебный год

1. Пояснительная записка

 Наименование юридического лица: государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Ненецкого автономного округа «Средняя школа п. Красное» (ГБОУ НАО «СШ п. Красное»)

 ФИО руководителя, телефон: директор Ледков Владислав Владимирович, 8 (81853) 2-37-14, 2-37-18

 Юридический адрес: 166715, Российская Федерация, Ненецкий автономный округ, п. Красное, ул. Мира, д. 22

 Фактические адреса зданий:

 1) здание школы – 166715, Российская Федерация, Ненецкий автономный округ, п. Красное, ул. Мира, д. 22;

 2) здание интерната – 166715, Российская Федерация, Ненецкий автономный округ, п. Красное, ул. Школьная, д. 9

 Количество работников: 61 человек

 Количество обучающихся: 184 человека

 ОГРН: 1038302273382

 ИНН: 2983001033

 Лицензии на право ведения образовательной деятельности:

1. серия 83Л01 № 0000064, регистрационный номер № 58 от 6 апреля 2015 года, выдана Департаментом образования, культуры и спорта Ненецкого автономного округа;
2. серия 83Л01 № 0000124, регистрационный номер № 122 от 22 сентября 2017 года, выдана Департаментом образования, культуры и спорта Ненецкого автономного округа

Свидетельство о государственной аккредитации: серия 83А01 № 0000030, регистрационный номер № 29 от 30.04.2015 г., срок действия до 11.05.2024 г.

Заключения Госпожнадзора о соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной безопасности № 000420 от 24.03.2015 года и № 000457 от 21.09.2017 года

Санитарно-эпидемиологические заключения Роспотребнадзора о соответствии государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам № 83.ОВ.02.296.М.000036.03.15 от 27.03.2015 года и № 83.ОВ.02.296.М.000037.09.17 от 22.09.2017 года.

1. Общие положения
2. 1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 02 июля 2021 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий», СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (изменения и дополнения №1 к СП 1.1.1058-01)
3. 1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.
4. 1.3 Организация производственного контроля в ГБОУ НАО «СШ п. Красное» возлагается на руководителя образовательного учреждения Владислава Владимировича Ледкова*.*
5. 1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.
6. 1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на руководителя образовательного учреждения.
7. 1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:
8. *Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения* – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.
9. *Среда обитания* – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.
10. *Факторы среды обитания -* биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.
11. *Вредные воздействия на человека –* воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.
12. *Благоприятные условия жизнедеятельности человека –* состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.
13. *Безопасные условия для человека –* состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.
14. *Санитарно-эпидемиологическая обстановка -* состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.
15. *Гигиенический норматив –* установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.
16. *Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) -* нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.
17. *Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия –* организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.
18. *Профессиональные заболевания –* заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.
19. *Инфекционные заболевания –* инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).
20. *Массовые не инфекционные заболевания (отравления) –* заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействие неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.
21. 2. Порядок организации и проведения производственного контроля
22. 2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).
23. 2.2.Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.
24. 2.3. Производственный контроль включает:
25. 2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
26. 2.3.2. Организация медицинских осмотров.
27. 2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, заключений ветеринарного контроля, иных документов, подтверждающих качество реализующейся продукции.
28. 2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
29. 2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
30. 2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
31. 2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.
32. 3. Состав программы производственного контроля.
33. Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:
34. 3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).
35. 3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).
36. 3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).
37. 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
38. 3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).

 3.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (п.12).

1. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками требований санитарных правил.

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

4.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.6).

4.4. Контролировать оформление всей необходимой документации по производственному контролю и её сохранность.

4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости по результатам проверок издавать приказы об устранении выявленных нарушений.

4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

4.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ненецкому автономному округу о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

4.9. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ненецкому автономному округу и своевременно отчитываться в их выполнении.

1. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей

 и благополучия человека по НАО

1. 5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ненецкому автономному округу, расположенная по адресу: г. Нарьян-Мар, ул Авиаторов, д. 7.
2. 5.2 В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий» и СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (изменения и дополнения №1 к СП 1.1.1058-01) юридическое лицо предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.
3. 6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов
4. по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и
5. по вопросам условий труда работающих.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  | Наименование нормативного документа | Регистрационный номер |
| 1. | «О санэпидблагополучии населения» | ФЗ № 52 от 30.03.1999 г. |
| 2. | «О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями. | ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992 г. |
| 3. | «О качестве и безопасности продуктов питания» | ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. |
| 4. | «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» | ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008 г. |
| 5. | ["Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"](https://docs.cntd.ru/document/566085656#6580IP) | СП 2.4.3648-20 |
| 6. | ["Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"](https://docs.cntd.ru/document/573500115#6560IO) | СанПиН 1.2.3685-21 |
| 7. | «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» | СанПиН 2.4.4. 2599-10 |
| 8. | «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества». | СанПиН 2.1.4. 1074-01 |
| 9. | «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». | СанПиН 2.3.2. 1078-01 |
| 10. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП 1.1.1058-01СП 1.1. 2193-07 |
| 11. | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». | СанПиН 2.3.2. 1324-03 |
| 12. | «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2 | СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10 |

1. 7. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.
2. Директор – Ледков Владислав Владимирович
* за организацией производственного контроля;
* за профилактикой травматических и несчастных случаев.
1. Заместитель директора - Сятишев Александр Борисович
* за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, проведением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий;
* за состоянием территории, своевременной дератизацией и дезинсекцией помещений, проведением лабораторных исследований

 по программе производственного контроля;

* за соблюдением температурного режима в помещениях;
* за профилактикой травматических и несчастных случаев.
1. Заведующий столовой – Соболева Маргарита Васильевна
* за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в помещениях пищеблока, проведением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий;
* за организацией питания и качеством приготовленной пищи;
* за профилактикой травматических и несчастных случаев.
1. Медицинский работник Красновской амбулатории
* за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, проведением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий;
* за санпросветработой;
* за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, вакцинации.
1. 8. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Факторы производственной среды | Влияние на организм человека | Меры профилактики |
| Зрительное напряжение при работе на компьютере | Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения). | Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз. |
| Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата | При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов.При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча. | Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин не более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены. |

 9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно Порядку проведения обязательных

предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утвержденному приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 г. N 29н, и профессиональной гигиенической подготовке.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  № п/п | Профессия | Количество работающих | Характер производимых работ и вредный фактор | п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу | Кратность периодического медосмотра | Кратность профессионально-гигиенической подготовки |
| 1. | Директор, заместитель директора, начальник отдела кадров, педагогические работники | 31 | Работы в школьных образовательных учреждениях | пункт 25 Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утвержденного приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 г. N 29н | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Работы, выполняемые по трудовым договорам в районах Крайнего Севера |
|  | Работы в школьных образовательных учреждениях. |  |  |
| Работы, выполняемые по трудовым договорам в районах Крайнего Севера |
|  Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ |
| 2. | Делопроизводитель, лаборант | 2 | Работы, выполняемые по трудовым договорам в районах Крайнего Севера | пункт 25 Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утвержденного приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 г. N 29н | 1 раз в год | - |
| Работы в школьных образовательных учреждениях. |
|  Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ |
| 4. | Уборщик служебных помещений | 8 | Работы в школьных образовательных учреждениях | пункт 25 Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утвержденного приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 г. N 29н | 1 раз в год | - |
| Работы, выполняемые по трудовым договорам в районах Крайнего Севера |
| Синтетические моющие средства |
| Физические перегрузки (статическая нагрузка, рабочая поза) |
| 5. | Учитель химии, лаборант  | 2 | Работы в школьных образовательных учреждениях | пункт 25 Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утвержденного приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 г. N 29н | 1 раз в год | - |
| Работы, выполняемые по трудовым договорам в районах Крайнего Севера |
| Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой. |
| Световая среда (искусственное освещение) |
| 6 | Заведующий столовой, кладовщик  | 1 | Работы, выполняемые по трудовым договорам в районах Крайнего Севера | пункт 25 Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утвержденного приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 г. N 29н | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. |
| Подъём и перемещение груза вручную. |
| Пониженная температура воздуха |
| Работы в школьных образовательных учреждениях |
| 7 | Водитель автомобиля | 1 | Управление наземными транспортными средствами | пункт 18.1 Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утвержденного приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 г. N 29н | 1 разв год | - |
| Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. |
| Общая вибрация |
| Работы в школьных образовательных учреждениях |
| 8 | Машинист по стирке белья | 1 | Работы, выполняемые по трудовым договорам в районах Крайнего Севера | пункт 25 Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утвержденного приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 г. N 29н | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Синтетические моющие средства |
| Световая среда (искусственное освещение) |
| Пыль растительного происхождения |
| Работы в школьных образовательных учреждениях |
| 9 | Повар детского питания | 3 | Работы на пищеблоках | пункт 23 Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утвержденного приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 г. N 29н | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Работы, выполняемые по трудовым договорам в районах Крайнего Севера |
| Физические перегрузки (статистическая нагрузка, рабочая поза) |
| Повышенная температура воздуха, тепловое излучение |
| Работы в школьных образовательных учреждениях |
| 10 | Кухонный рабочий | 2 | Работы на пищеблоках | пункт 23 Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утвержденного приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 г. N 29н | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Работы, выполняемые по трудовым договорам в районах Крайнего Севера |
| Физические перегрузки (статистическая нагрузка, рабочая поза) |
| Синтетические моющие средства |
| Работы в школьных образовательных учреждениях |
| 11 | Дворник, сторож (вахтёр), гардеробщик, младший воспитатель, рабочий по комплексному обслуживанию зданий | 12 | Работы, выполняемые по трудовым договорам в районах Крайнего Севера | пункт 25 Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утвержденного приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 г. N 29н | 1 раз в год | - |
| Работы в школьных образовательных учреждениях |

10. 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, Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ненецкому автономному округу

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Разлив ртути.
6. Непредвиденные ЧС: ураганы, наводнения, обвалы, обрушения
7. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

Информация передаётся в Управление Роспотребназдзора по НАО, ул Авиаторов, д. 7, тел 4-21-58, 4-68-87, факс 4-21-58

11. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  | Наименование мероприятий | Сроки | Ответственные |
| 1 | Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований и нормативов | В течение годапостоянно | медсестра, заведующий столовой |
| 2 | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников | При приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9 | медсестра |
| 3 | Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции. | ежегодно | заместитель директора по безопасности, медсестра |
| 4 | Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории. | ежедневно | заведующий столовой, заместитель директора по безопасности |
| 5 | Контроль за качеством поступающих продуктов питания (наличие сертификатов), соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов. | постоянно | заведующий столовой, кладовщик |
| 6 | Контроль за организацией рационального питания детей, качеством приготовления пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб. | 1 раз в квартал – комиссия по питаниюЕжедневно – бракеражная комиссия | медсестра, заведующий столовой |
| 7 | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок. | постоянно | медсестра |
| 8 | Контроль за соблюдением температурного режима в помещениях для пребывания детей и режима проветривания. | постоянно | заместитель директора по безопасности |
| 9 | Контроль за наличием и хранением сертификатов безопасности на поступающие товары (мягкий инвентарь, постельное бельё, спецодежда), мебель, отделочные и строительные материалы. | постоянно | заместитель директора по безопасности |
| 10 | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонала образовательного учреждения | постоянно | заместитель директора по безопасности |
| 11 | Санпросветработа | постоянно | медсестра |
| 12 | Профилактика травматизма и несчастных случаев | постоянно | медсестра |

12. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатели исследования | Кратность | Место замеров (количество замеров) | Примечание |
| Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП) | 2 раза в год | 2 пробы исследуемого приема пищи- пищеблок | Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда |
| Калорийность | 1 раз в год | 1 рацион, прием | Суточный рацион, приемы пищи |
| Смывы на БКГП | 1 раз в год | 20 смывов - пищеблок | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала |
| - на наличие возбудителей иерсиниозов | 1 раз в год | 5-10 смывов | Оборудование, инвентарь и склад хранения овощей, цех обработки овощей |
| - на наличие яиц гельминтов | 1 раз в год | 40 смывов | Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) |
| Питьевая вода | 1 раз в квартал | 1 проба (по хим. показателям) 2 раза в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год | Скважина  |
| Освещенность | Ежедневно(самостоятельно) | Все помещения | Классы, комнаты  |
| Температура воздуха | Ежедневно(самостоятельно) | Все помещения | Классы, комнаты |
| Почва на паразитарную чистоту | 1 раз в год | 3 пробы  | Хозяйственная и игровая зона  |

13. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал здоровья.
4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
5. Личные медицинские книжки работников.
6. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий.
7. Договоры и акты приёма выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)

14. ПРОГРАММА

производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд.

1. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима.

1.1. Здание ГБОУ НАО «СШ п. Красное» обеспечено централизованным водоснабжением и канализацией.

2.1. Учреждение обеспечивается водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду.

3.1. Питьевой режим в школьном учреждении организован в следующей форме: питьевые фонтанчики на всех этажах зданий.

Для детей и подростков должен быть обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в учреждении.

2. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню.

2.1. Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания (примерное меню).

2.2. Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня на основании физиологических потребностей в пищевых веществах (таблица 1 приложения 3 санитарных правил) и рекомендуемого набора продуктов в зависимости от возраста детей (таблица 2 приложения 3 санитарных правил).

2.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пиши (завтрак, обед, полдник, ужин).

3. Медицинский работник осуществляет ежедневный контроль за соблюдением требований санитарных правил, организует профилактическую работу с детьми и персоналом по предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний, проводит ежедневный осмотр детей при приеме в пришкольный интернат (включая осмотр на педикулез), ведет учет заболеваемости и оценивает показатели заболеваемости и эффективность оздоровления детей и подростков.

4. Работники учреждения обеспечивают выполнение санитарных правил.

5. За нарушение санитарного законодательства руководитель и ответственные лица в соответствии с должностными инструкциями несут ответственность в порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации.

ПЛАН санитарно-противоэпидемических мероприятий

 на 2024-2025 учебный год

1. Приобрести кухонную посуду в столовую.

2. Произвести ревизию и испытание спортинвентаря.

3. Приобрести в достаточном количестве моющие и дезинфицирующие средства.

4. Производить ежемесячное обслуживание вентиляционной системы.

5. Производить генеральную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств один раз в месяц.

6. Проводить частое проветривание классов (на каждой перемене) при капельных инфекциях, производить тщательное удаление пыли.

7. Производить искусственную витаминизацию третьих блюд или использовать специальное питание.

Характеристика условий размещения объекта питания:

|  |  |
| --- | --- |
| Название объекта  | Школьная столовая  |
| Адрес  | п. Красное, ул. Мира, д. 22  |
| ФИО руководителя школы | Ледков Владислав Владимирович |
| ФИО заведующего столовой  | Соболева Маргарита Васильевна |
| Бракеражная комиссия (состав) | заведующий столовой Соболева М.В., медицинская сестра Ижемцева Л. С. (по согласованию), дежурный воспитатель пришкольного интерната |
| Размещение объекта  | Столовая размещена в здании школы, имеется отдельный вход |
| Холодное водоснабжение  | Артезианская скважина |
| Горячее водоснабжение  | От школьной котельной и проточного электрического водонагревателя  |
| Отопление  | От школьной котельной  |
| Вентиляция  | Принудительная |
|  Освещение | Комбинированное  |
| Набор производственных и вспомогательных помещений  | Пищеблок, обеденный зал на 100 мест  |
| Доставка продуктов  | Автотранспорт поставщика  |

Контролируется:

• Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;

• Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;

• Качество мытья посуды;

• Условия и сроки хранения продуктов;

• Исправность холодильного и технологического оборудования;

• Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;

• Дезинфицирующие мероприятия;

• Санитарное состояние столовой.

Г Р А Ф И К

проведения генеральной уборки столовой

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Мероприятия | Сроки |
| 1. | Уборка столовой проводится после каждого приема пищи. | Ежедневно |
| 2. | Уборка столов производится после приема пищи (мытье столов с горячим мыльным раствором).  | Ежедневно |
| 3. | Мытье посуды осуществляется после каждого приема пищи по схеме согласно сан. минимума. | Ежедневно |
| 4 . | Ветоши, щётки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правил. | Ежедневно |
| 5. | Остатки пищи обеззараживаются и удаляются. | Ежедневно |
| 6. | Борьба с мухами и грызунами. | При выявлении |
| 7. | Влажная уборка готовочного цеха и подсобных помещений.  | Ежедневно |
| 8. | Генеральная уборка помещений с мытьем окон.  | 1 раз в месяц |