

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение «Иракиндинская СОШ»
(МБОУ «ИСОШ»)



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности в
Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «ИСОШ»

I. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Иракиндинская СОШ», (МБОУ «ИСОШ»)

Тип объекта: образовательная организация

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация: 1) образовательная:
Начальное общее, основное общее, среднее общее образование;

Юридический адрес: 671575, п. Иракинда, ул. Таежная, д. 8

Фактический адрес: 671575, п. Иракинда, ул. Таежная, д. 8

Характеристика здания

Тип строения: Отдельно стоящее двухэтажное деревянное здание

Площадь: 1443 кв. м

Оборудование: Оборудование офисное (компьютеры, сканеры, принтеры), оборудование для проведения учебной деятельности

Характеристика инженерных систем

Освещение: Естественное и искусственное

Система вентиляции: Естественная, вытяжная

Система отопления: Централизованная

Система: Горячая и холодная, централизованная

водоснабжения

Система канализации Подключено к поселковой сети канализации

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда № 988н, Минздрава № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»

III. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Директор	<ul style="list-style-type: none"> - Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; - организация плановых медицинских осмотров работников; - организация профессиональной подготовки и аттестации работников; - разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений 	Приказ № 25-л от 24.08.2017
2	Специалист по АХО	<ul style="list-style-type: none"> - Исследование эффективности работы общей и местной вентиляции и ее технической исправности - Состояние искусственного освещения, наличие перегоревших ламп, наличие солнцезащитных устройств или штор на окнах. - Наличие маркировки мебели и орг.техники - Санитарное состояние помещений и территории школы 	Приказ №28-П от 01.10.2021
3	Управляющий отдела предприятия питания	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль наличия и правильность оформления сопроводительной документации поставщика (изготовителя) на продукты питания и продовольственное сырье. Контроль правильности маркировки продукции - Полнота, правильность и своевременность оформления (ведения) документации, соответствие требованиям санитарных правил и норм. Осуществление контроля за температурно-влажностным режимом в складских и производственных помещениях - Производить контроль ведения бракеражного журнала. - Наличие (отсутствие) общих, встречных, пересекающихся потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары и т.п. - Условия и сроки хранения. Исправность холодильного оборудования и правильность установки температуры в камерах и холодильных шкафах - Соответствие режима питания и условий приема пищи гигиеническим требованиям 	Приказ №19 от 07.11.2016

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
	Зам.директора по УВР Зам.директора по ВР	Контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; – исполнение мер по устранению выявленных нарушений; - соблюдение режима проветривания во время уроков и перемен - Правильность рассаживания учащихся (с учетом роста здоровья) - Соблюдение правил расстановки мебели с необходимыми измерениями расстояний. - Исследование учебной нагрузки (соблюдение максимально допустимого количества учебных часов в неделю)	Приказ № 69 от 31.08.2016 Приказ № 30-У от 01.09.2021

IV. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний:

Виды исследований	Кол-во	Кратность в год
Исследование на калорийность	1	1
Показатели эффективности тепловой обработки блюд из мясных, молочных и рыбных продуктов	2	2
Определение аскорбиновой кислоты в искусственно-витаминизированных блюдах	2	2
Фруктовоовощная продукция на нитраты и на наличие яиц гельминтов	По 2 пробы	1
Определение массовой доли активного хлора	2	2
Питьевая вода на микробиологические исследования	2	2
Питьевая вода на санитарно-химические исследования	1	1
Готовые пищевые продукты	4	2
Смывы на БГКП	10	2
Смывы на сальмонеллы	10	2
Смывы на наличие возбудителей иерсиниоз	5	1
Смывы на наличие яиц гельминтов	10	2
Измерение уровня искусственного освещения в учебных и производственных помещениях	5	1
Измерение параметров микроклимата	5	2

V. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации:

№	Профессия	Количество	Кратность
---	-----------	------------	-----------

п/п		человек	Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Директор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Специалист по АХО	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Педагоги	10	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Работники пищеблока	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Технический персонал	5	1 раз в год	1 раз в 2 года

VI. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию:

№	Опасность	Количество работников/ Рабочих мест				Интегральная оценка уровня риска
			Низкий	Средний	Высокий	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Опасность воздействия открытого пламени	31/20	0/0	31/20	0/0	248
2.	Опасность от вдыхания дыма, паров вредных газов и пыли при пожаре	31/20	0/0	31/20	0/0	248
3.	Опасность поражения током вследствие контакта с токопроводящими частями, которые находятся под напряжением из-за неисправного состояния (косвенное прикосновение) до 1000 В.	31/20	0/0	31/20	0/0	248
4.	Опасность удара из-за падения снега или сосулек с крыши	31/20	0/0	31/20	0/0	186
5.	Опасность наезда на человека	31/20	0/0	31/20	0/0	186
6.	Опасность физических перегрузок при неудобной рабочей позе	29/18	21/14	8/4	0/0	132
7.	Опасность падения из-за потери равновесия при поскользывании, при передвижении по скользким поверхностям или мокрым полам	31/20	28/17	3/3	0/0	130
8.	Опасность падения из-за потери равновесия при спотыкании	31/20	28/17	3/3	0/0	130
9.	Опасность удара из-за падения случайных предметов	30/19	30/19	0/0	0/0	120
10.	Опасность насилия от третьих лиц	18/11	0/0	18/11	0/0	108
11.	Опасность физических перегрузок при чрезмерных физических усилиях при перемещении предметов и деталей	16/12	0/0	16/12	0/0	96

№	Опасность	Количество работников/ Рабочих мест	Низкий	Средний	Высокий	Интегральная оценка уровня риска
1	2	3	4	5	6	7
12.	Опасность перенапряжения зрительного анализатора	16/10	0/0	16/10	0/0	96
13.	Опасность психических нагрузок, стрессов	19/12	16/10	3/2	0/0	80
14.	Опасность травмирования в результате дорожно-транспортного происшествия	13/8	0/0	13/8	0/0	78
15.	Опасность перегрева из-за воздействия повышенной температуры воздуха	12/7	0/0	12/7	0/0	72
16.	Опасность падения с высоты	8/4	0/0	8/4	0/0	68
17.	Опасность пореза в результате воздействия острых кромок и заусенцев	16/12	16/12	0/0	0/0	64
18.	Опасность падения на ноги тяжелого предмета	15/11	15/11	0/0	0/0	60
19.	Опасность нагрузки на голосовой аппарат	14/8	14/8	0/0	0/0	56
20.	Столкновение с неподвижным предметом или элементом конструкции, оказавшимся на пути следования	28/17	28/17	0/0	0/0	56
21.	Опасность заболевания из-за воздействия пониженной температуры воздуха	9/4	0/0	9/4	0/0	54
22.	Опасность укуса животным	9/4	0/0	9/4	0/0	54
23.	Опасность укуса насекомого	9/4	0/0	9/4	0/0	54
24.	Опасность пореза частей тела кромкой листа бумаги, канцелярским ножом, ножницами	16/10	16/10	0/0	0/0	48
25.	Опасность поражения кожи из-за попадания вредных веществ	8/4	1/1	7/3	0/0	46
26.	Опасность пореза в результате воздействия острого режущего инструмента	11/7	10/6	1/1	0/0	46
27.	Опасность воздействия локальной вибрации	7/3	0/0	7/3	0/0	42
28.	Опасность попадания в глаза стружки, мелких осколков	7/3	0/0	7/3	0/0	42
29.	Опасность физических перегрузок при статических нагрузках	7/3	0/0	7/3	0/0	42
30.	Опасность поражения легких от вдыхания вредных паров или газов	6/2	0/0	6/2	0/0	36
31.	Опасность химического ожога роговицы глаза из-за попадания опасных веществ в глаза	6/2	0/0	6/2	0/0	36
32.	Опасность попадания в глаза инородного тела	5/1	0/0	5/1	0/0	30
33.	Опасность пореза в результате воздействия движущихся	7/3	6/2	1/1	0/0	30

№	Опасность	Количество работников/ Рабочих мест	Низкий	Средний	Высокий	Интегральная оценка уровня риска
			4	5	6	
1	2	3	4	5	6	7
	режущих частей механизмов, машин					
34.	Опасность раздавливания из-за попадания под движущиеся части механизмов	5/1	0/0	5/1	0/0	30
35.	Опасность удара отлетающими осколками	5/1	0/0	5/1	0/0	30
36.	Опасность удара тяжелым инструментом	5/1	0/0	5/1	0/0	30
37.	Опасность воздействия пыли на глаза	5/1	0/0	5/1	0/0	30
38.	Опасность повреждения органов дыхания частицами пыли	5/1	0/0	5/1	0/0	30
39.	Опасность воздействия движущегося абразивного элемента	6/2	6/2	0/0	0/0	24
40.	Опасность физических перегрузок при чрезмерных физических усилиях при подъеме предметов и деталей	5/1	5/1	0/0	0/0	20
41.	Опасность насилия от враждебно настроенных работников	3/2	0/0	3/2	0/0	18
42.	Опасность обрушения наземных конструкций	3/3	0/0	3/3	0/0	18
43.	Опасность воздействия электрического тока при контакте с токоведущими частями, которые находятся под напряжением более 1000 В.	2/2	0/0	2/2	0/0	16
44.	Опасность воздействия электрического тока при контакте с токоведущими частями, которые находятся под напряжением до 1000 В.	2/2	0/0	2/2	0/0	16
45.	Опасность поражения током вследствие возникновения электрической дуги	2/2	0/0	2/2	0/0	16
46.	Опасность поражения током вследствие контакта с токопроводящими частями, которые находятся под напряжением из-за неисправного состояния (косвенное прикосновение) более 1000 В.	2/2	0/0	2/2	0/0	16
47.	Опасность, связанная с дегустацией отравленной пищи	2/2	0/0	2/2	0/0	16
48.	Опасность воздействия воздушных взвесей вредных химических веществ	2/2	0/0	2/2	0/0	12
49.	Опасность ожога из-за контакта с поверхностью, имеющей высокую температуру	3/3	3/3	0/0	0/0	12
50.	Опасность физических	2/2	0/0	2/2	0/0	12

№	Опасность	Количество работников/ Рабочих мест	Риск			Интегральная оценка уровня риска
			Низкий	Средний	Высокий	
1	2	3	4	5	6	7
	перегрузка при перемещении работника в пространстве, обусловленных технологическим процессом в течение рабочей смены					
51.	Опасность укола из-за натывания на неподвижную колющую поверхность (острие)	2/2	2/2	0/0	0/0	8
52.	Опасность пореза разбившимися стеклянными предметами	1/1	0/0	1/1	0/0	6
53.	Опасность удара вращающимися или движущимися частями оборудования	1/1	0/0	1/1	0/0	6

VII. 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 учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Управляющий отдела предприятия питания
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Управляющий отдела предприятия питания
Гигиенический журнал (сотрудники пищеблока)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Управляющий отдела предприятия питания
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Управляющий отдела предприятия питания
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Управляющий отдела предприятия питания
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал осмотра учащихся на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Контроль своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Директор
Личные медицинские книжки работников		
Журнал учета результатов лабораторного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Директор
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Председатель бракеражной комиссии

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Ежедневно	Управляющий отдела предприятия питания
Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году	По факту	Директор
Протокол родительского контроля	По согласованию	Представитель род.общественности

VIII. 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.

№ п/п	Ситуация	Действия
1	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> – Прекращение работы пищеблока; – сокращение рабочего дня; – организация подвоза воды для технических целей;
2	Возникновение заболеваний (Covid, ОРВИ и Грипп, педикулез и др.)	<ul style="list-style-type: none"> – Ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; – проветривание; – наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими.