

Бюджетное общеобразовательное учреждение
Калачинского муниципального района Омской области
«Ивановская средняя общеобразовательная школа»

УТВЕРЖДАЮ
Директор
БОУ «Ивановская СОШ»
_____ Е.В.Сошкина
02.09.2024 года

ПРОГРАММА
производственного контроля за соблюдением санитарных правил
и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий
в БОУ «Ивановская СОШ»

Пояснительная записка

Наименование юридического лица	БОУ «Ивановская СОШ»
Ф.И.О. руководителя, телефон	Сошкина Е.В., 8 999 453 23 69
Юридический адрес	646910, Омская область, Калачинский муниципальный район, село Ивановка, улица Октябрьская 80\А
Фактический адрес	646910, Омская область, Калачинский муниципальный район, село Ивановка, улица Октябрьская 80\А
Количество работников	18
Количество обучающихся	154
ИНН	5515007493

Раздел № 1. Перечень нормативных документов

1. Федеральный закон от 30.03.1999г. N 52-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".
2. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021г. №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
4. "Р 3.5.1904-04. 3.5. Дезинфектология. Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях. Руководство"(утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 04.03.2004)
5. Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н(ред. от 18.05.2020)"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" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.10.2011 N 22111) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.07.2020)
6. "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации. МР 2.3.1.2432-08".

Раздел №2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Раздел производственного контроля	Ф.И.О. ответственного за проведение производственного контроля	Должность
Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников.	Сошкина Е.В.	Директор школы
Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспорт и др.	Сошкина Е.В.	Директор школы
-журнал бракеража скоропортящихся продуктов; безопасность продуктов питания (сертификаты соответствия, санитарно-эпидемиологические заключения);	Базюк О.Е.	Заведующая производством
- журнал бракеража готовой пищи;	Кузьмина Л.А.	Ответственная за питание

-ведомость контроля за рационом питания	Кузьмина Л.А.	Ответственная за питание
-журнал учета температурного режима холодильного оборудования;	Базюк О.Е.	Заведующая производством
-накопительная ведомость продуктов питания;	Базюк О.Е.	Заведующая производством
-гигиенический журнал (сотрудники);	Кузьмина Л.А.	Ответственная за питание
-журнал учета разведения дезосредств;	Базюк О.Е.	Заведующая производством
-личные медицинские книжки сотрудников учреждения;	Мальгина В.А.	Дело производитель
Визуальный контроль за выполнением санитарно-профилактических мероприятий, соблюдением требований СП, разработка и реализация мер, направленных на устранение выявленных нарушений.	Сошкина Е.В.	Директор школы
Организация и проведение дератизационных, дезинсекционных мероприятий.	Мальгина В.А.	Дело производитель

Раздел №3. Визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий, требований санитарных правил

Мероприятия	Кратность контроля	Исполнители
Контроль за воздушно-тепловым режимом (температура воздуха, проветривание помещений, работа системы вентиляции)	ежедневно	Мальгина В.А.
Контроль за водоснабжением и канализацией (обеспеченность холодной и горячей водой, исправность санитарного оборудования, своевременность очистки выгребных ям)	ежедневно	Ориков Н.Р.
Контроль за оборудованием помещений (обеспеченность мягким инвентарем, ростовой мебелью, подбор мебели согласно возрасту, расстановка мебели)	ежедневно	Сошкина Е.В.
Контроль за организацией питания:		
Выполнение меню	ежедневно	Заведующая производством Базюк О.Е.
Бракераж сырых скоропортящихся продуктов (по документации и внешнему виду) с заполнением документации	ежедневно при приеме продуктов питания	Заведующая производством Базюк О.Е.
Бракераж готовой продукции (органолептика – внешний вид, консистенция, вкусовые качества)	ежедневно перед каждым приемом пищи	Отв. за орг. питания Кузьмина Л.А.
Отбор и хранение суточной пробы	ежедневно	Заведующая производством Базюк О.Е.
Проверка температуры внутри холодильного оборудования	ежедневно	Заведующая производством Базюк О.Е.
Осмотр сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний	ежедневно	Базюк О.Е.
Контроль за санитарным содержанием территории и помещений учреждения (обеспеченность промаркированным уборочным инвентарем, использование его по назначению, моющими и дезинфицирующими	ежедневно	Мальгина В.А.

средствами, своевременность проведения уборки и дезинфекции)

Раздел № 4. Список сотрудников, подлежащих медицинским осмотрам профессиональной гигиенической подготовке

№	Перечень должностей, Подлежащих медосмотру, гигиенической подготовке, обучению	Периодичность медосмотров	Санитарно-гигиеническое обучение	Кол-во штатных единиц	Кол-во работников
1.	Работники пищеблока	1 раз в год	1 раз в 2 года	2	2
2.	Тех. персонал	1 раз в год	1 раз в 2 года	3	3
3.	Педагоги	1 раз в год	1 раз в 2 года	16	16
4.	Администрация	1 раз в год	1 раз в 2 года	2	2
5.	Водитель автобуса	1 раз в год	1 раз в 2 года	2	2
6.	Сторож	1 раз в год	1 раз в 2 года	2	2
7.	Дворник	1 раз в год	1 раз в 2 года	1	1

Раздел № 5. Контроль критических ситуаций

При возникновении следующих ситуаций немедленно известить ТО Управления Роспотребнадзора по Омской области в Калачинском районе по телефону **21-153** с указанием принятых мер, направленных на их устранение:

- аварийные ситуации на системах водоснабжения и канализации;
- отключения электроэнергии;
- выход из строя холодильного и технологического оборудования;
- загрязнения окружающей среды с возникновением угрозы здоровью;
- возникновение случаев подозрения на инфекционные, желудочно-кишечные заболевания, отравления, в т.ч. связанные с употреблением пищи;
- проведение реконструкции в учреждении, отдельных помещениях;
- в случае получения неудовлетворительных результатов лабораторного контроля.

Раздел № 6. Перечень мероприятий, предусматривающих обеспечение безопасности при оказании услуг

№	Наименование мероприятий	Сроки проведения	Ответственный
1.	Заключать договора на проведение дез. работ – дезинсекцию, дератизацию, вывоз мусора.	ежегодно	Сошкина Е.В.
2.	Заменять перегоревшие, неисправные шумящие люминесцентные лампы, вывозить из здания на утилизацию.	немедленно	Ориков Н.Р.
3.	Проводить очистку шахт вытяжной вентиляции	не реже 2-х раз в год	Ориков Н.Р.
3.	Выполнять предписания ТО Роспотребнадзора	в установленные сроки	Сошкина Е.В.

Раздел № 7. Предоставление информации в ТУ Роспотребнадзора (г. Калачинск, ул. Больничная 14).

1. Сведения о состоянии здоровья обучающихся, а также охват горячим питанием школьников (в соответствии с формой, утвержденной МУ № 2.4.2.005-04 Методические указания по организации горячего питания в общеобразовательных учреждениях г. Омска и Омской области) 2 раза в год до 20 декабря и до 20 мая представить в ТО Роспотребнадзора (г. Калачинск, ул. Больничная 14).
2. Отчет о заболеваемости, эффективности оздоровительных мероприятий (по ф. 8-05), анализ выполнения норм питания по накопительной ведомости по истечении 3-х дней после окончания каждой оздоровительной смены представить в ТО Роспотребнадзора.