СОГЛАСОВАНО: УТВЕРЖДЕНО:

Начальник ТО Управления И.о.директора МКОУ СОШ

Роспотребнадзора по РСО-Алания с.Толдзгун

В Алагирском районе \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Тургиев Р.В

«\_\_»\_\_\_\_\_\_2021 Бритаев А.Ю.

**ПРОГРАММА**

**организации и проведения производственного контроля**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С.ТОЛДЗГУН ИРАФСКОГО РАЙОНА РСО-АЛАНИЯ**

Юридический адрес : 363506, РСО-Алания ,Ирафский район

 с.Толдзгун , ул. Школьная д. 46

Фактический адрес: 363506, РСО-Алания,Ирафский район

 с.Толдзгун , ул. Школьная д. 46

Количество работников: 39 человек

Из них подлежат проф.медосмотру 39 человек

Лицензия на осуществление Серия 15 Л01 № 0001180 от 08.02.2016г

Образовательной деятельности

2021г

Настоящая Программа производственного контроля (далее –Программа) разработана в соответствии с требованиями Санитарных правил СП 1.1.105 8-01 « Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Программа разработана с целью обеспечения санитарно-эпидемиологических критериев безопасности при функционировании объекта , а так же предупреждения загрязнения природной и производственной среды в результате производственной деятельности , что позволит исключить вредное воздействие на здоровье человека.

Программа предусматривает осуществление мероприятий по контролю за санитарно-эпидемиологического правилами и гигиеническими нормативами.

Производственный контроль осуществляется как визуально , так и с помощью проведения лабораторных исследований.

***Визуальный контроль предусматривает:***

- контроль содержания прилегающей территории;

- контроль содержания помещений;

- контроль качества обработки оборудования ,инвентаря;

- контроль качества используемых моющих и дезинфицирующих средств, режима их хранения и приготовления рабочих растворов;

- контроль наличия насекомых и грызунов.

Визуальный контроль проводится **ежедневно.**

**Программа основана на действующих санитарных правилах, и методиках контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

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».

2. Необходимые измерения , 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 образования.

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

1. ФЗ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 28.11.2015года);

2. Федеральный закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» №2300-ФЗ от 07.02.1992 г.;

3. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

4. СП 1.1.2197-07 Изменения и дополнения №1 с СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

6. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";

7. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

8. ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»

9. Начало формы

Конец формы

9. ТР ТС 024/2011Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (с изменениями на 23 апреля 2015года);

10. ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»

11. ТР ТС 034/2013Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»

12. ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

14. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

15. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»;

16. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;

17. СанПиН 2.2.1/2.1.1.2585-10 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» Изменения и дополнения N 1 к СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03;

18. СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;

19. СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»

20. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;

21. СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;

22. СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;

23. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

24. СП 3.1.2951-11 «Профилактика полиомиелита»;

25. СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;

26. СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации" (с изменениями на 29 декабря 2015 года);

27. МР 4.2.0220-20 Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды

28. МУК 4.2.2661-10 Методы санитарно-паразитологических исследований

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Ф.И.О.** | **Должность** |
| 1. | Тургиев Роберт Владимирович | И.о.директора |

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

**Организация лабораторных исследований**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** п/п | **Объекты исследования** | **Определяемые показатели** | **Количество проб,периодичность лабораторных исследований** |
| 1. | Смывы с оборудования , инвентаря, рук и санитарной одежды персонала. | БГКП | По 10 смывов 2 раза в год |
| 2. | Молоко и молочные продукты(выборочно) | Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01 | По 1 пробе 2 раза в год |
| 3. | Салаты. | Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078 | По 1 пробе 2 раза в год |
| 4. | Кулинарные изделия из мяса рыбы, птицы (выборочно) | Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078 | По 1 пробе 1 раза в год |
| 5. | Калорийность обедов. | Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01 | По 1 пробе 2 раза в год |
| 6. | Вода питьевая | Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01 | По 1 пробе 2 раза в год |

**7.Перечень скоропортящихся продуктов,которые ипредставляют потенциальную опасность : *кефир, молоко , сметана.***

**8. Предварительным и периодическим медицинским осмотром , а также профессиональной подготовке подлежат следующие сотрудники:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Ф.И.О. сотрудника** | **Должность** |
| 1. | Баликаева Наталья Васильевна | Учитель математики |
| 2. | Баликоева Азза Магометовна | Воспитатель  |
| 3. | Батырова Альбина Солтановна | Учитель русского языка и литературы |
| 4. | Будаев Майрам Цараевич | Работник по комплексному обслуживанию здания |
| 5. | Гегкиева Светлана Зелимхановна | Зам.директора по УВР |
| 6 | Гегкиева Фатима Цаликовна | Заведующий хозяйством |
| 7. | Дагуева Светлана Тазретовна | Гардеробщик |
| 8. | Даурова Алина Казбековна | Библиотекарь |
| 9. | Дедегкаева Виктория Юрьевна | Учитель английского языка |
| 10. | Дзоблаева Алла Авдрахмановна | Учитель осетинского языка и литературы |
| 11. | Елеева Алина Радионовна | Главный бухгалтер |
| 12. | Кадохова Таира Амурхановна | Учитель начальных классов |
| 13. | Камболова Альбина Акбазовна | Уборщик служеб.помощений |
| 14. | Корнаева Алена Анатольевна | Библиотекарь |
| 15. | Коцкиева Луиза Николаевна | Уборщик служеб.помощений |
| 16. | Легоева Ирма Владимировна | Помощник воспитателя |
| 17. | Макоева Елена Аликовна | Учитель начальных классов |
| 18. | Малиева Лена Тамбиевна | Учитель музыки |
| 19. | Мурадова Зейнаб Элипашаевна | Учитель биологии и химии |
| 20. | Сабаева Карина Давкуевна | Педагог-организаторУчитель информатики |
| 21. | Сабаева Роза Харумовна | Муз.работник в ДОУ |
| 22. | Санакоев Юрий Заликоевич | Сторож |
| 23. | Санакоева Анжела Юрьевна | Повар |
| 24. | Собиева Зарема Казбековна | Воспитатель |
| 25. | Созаева Карина Тотразовна | Прачка,помощник повара ,кастелянша |
| 26. | Соколова Регина Сергеевна | Учитель физики и геометрии |
| 27. | Сосранова Залина Эльбрусовна | Воспитатель |
| 28. | Тавасиева Фатима Эриковна | Учитель начальных классов |
| 29. | Тагаева Индира Сергеевна | Учитель истории,обществознания и географии |
| 30. | Темиров Алан Аврамович | Сторож |
| 31. | Темиров Хетаг Асланбекович | Учитель ОБЖ |
| 32. | Токаев Феликс Тузарович | Учитель физической культуры |
| 33. | Тургиев Роберт Владимирович | И.о.директора |
| 34. | Хадонова Фатима Олеговна | Учитель иностранных языков |
| 35. | Хамицаева Берта Руслановна | Помощник воспитателя |
| 36. | Хортиева Елена Руслановна | Уборщик служеб.помощений |
| 37. | Хортиева Залина Владимировна | Дворник |
| 38. | Цебоева Диана Сергеевна | Учитель русского языка и литературы |
| 39. | Цекоева Кристина Витальевна | Делопроизводитель |

**9.Перечень контингента работников ,подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ №302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Профессия** | **Кол-во работников** | **Хаактер производимых работ т вредный фактор** | **П.п.приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу** | **Кратность периодического осмотра** | **Кратность проф-гигиенической подготовки** |
| 1. | Педагоги:Учителя,Зам.директора по УВР;ВРБиблиотекарь;Тьютор;Психолог;Социальный педагог;Воспитатели | 19 | Работы в школьных образовательных учрежденияхПеренапряжение голосового аппарата , обусловленное профессиональной деятельностью |  | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 2. | Директор | 1 | Работы в школьных образовательных учреждениях |  | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3. | Главный бухгалтер | 1 | Работы в школьных образовательных учреждениях |  | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 4. | Завхоз., Повар, помощник повара. | 3 | Работы в школьных образовательных учреждениях |  | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Подъем и перемещение груза вручную |
| 5. | Учитель технологии(девочки) | 1 | Пыль растительного происхождения |  | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 6. | Учитель информатики | 1 | Работы в школьных образовательных учреждениях |  | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах |
| Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ |  |  |  |
| 7. | Гардеробщица | 1 | Работы в школьных образовательных учреждениях |  | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Синтетические моющие средства |
| Хлор и его соединения |
| 8.  | Учитель химии | 1 | Работы с веществами и соединениями ,объединенными химической структурой |  | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Синтетические моющие средства |
| 9. | Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий,сторож | 3 | Работы в школьных образовательных учреждениях |  | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|  |  |  | Подъем и перемещение груза вручную |  |  |  |
| Работа, связанная с мышечным напряжением ,с напряжением внимания. |

**10. Перечень форм учета и отчетности , установленной действующим законодательством по вопросам , связанным с осуществлением производственного контроля.**

|  |
| --- |
| **Мероприятия по осуществлению производственного контроля:** |
| 1 | Наличие официально изданной нормативной документации , современное приобретение , изучение должностными лицами и персоналом. | Постоянно |
| 2 | Контроль наличия документов , подтверждающих качество и безопасность реализуемых пищевыхпродуктов. | Постоянно |
| 3 | Создание условий ,необходимых для соблюдения санитарных норм и правил при приеме , хранении и реализации пищевых продуктов и сырья. | Постоянно |
| 4 | Прием на работу лиц , имеющих допуск по состоянию здоровья , прошедших профессиональную подготовку и аттестацию. | При поступлении на работу |
| 5 | Контроль над своевременным прохождением периодических медицинских осмотров. | При поступлении на работу, и один раз в год ,на каждого работника |
| 6 | Контроль над своевременным прохождением периодической проф.гигиенической подготовки и аттестации | 2 раза в год |
| 7 | Выполнение постановлений , предписаний органов и учреждений госсанэпидслужбы в установленные сроки. | По факту поступления документов. |
| 8 | Контроль сроков реализации (годности) пищевых продуктов а)для особо скоропортящихсяб) остальные | Ежедневно 1 раз в неделю |
| 9 | Контроль наличия достаточного количества производственного оборудования , интентаря, посуды,тары, упаковочных материалов, моющих и дез.средств. | По мере необходимости |
| 10 | Обеспечение исправной работы и своевременный ремонт тенологического, холодильного и другого оборудования , наличие термометров для контроля температуры. | По мере необходимости |
| 11 | Контроль температурного режима учебных, спортивных , бытовых и складких помещений | Постоянно |
| 12 | Разработать мероприятия направленные на улучшение условий пребывания и воспитания детей и состояния их здоровья | Руководитель |
| 13 | В целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия необходимо провести следующие мероприятия | Руководитель |

**11. 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.**

 **При возникновении следующих ситуаций ,необходимо немедленно известить органы санитарного надзора:**

1.Выход из строя холодильного оборудования;

2. Авария канализационной системы с изломом сточных вод;

3. Регистрация случая возникновения отравления ,связанного с употреблением –изготовленных блюд;

4. Отсутствие холодной и горячей воды в системе обеспечения;

5. Нарушение целостности люминесцентных ламп.