

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБОУ СО

«Серовская школа № 2»

Т. Н. Протасова

приказ от 30.12.2023 г. № 208



**Программа
производственного контроля
соблюдения санитарных правил и выполнения
санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий в ГБОУ СО «Серовская школа № 2»
на 2024 г.**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Свердловской области «Серовская школа № 2, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы» (ГБОУ СО « Серовская школа № 2»)
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Протасова Татьяна Николаевна, 8(34385) 68166
Юридический адрес:	624981, Свердловская область, г. Серов, улица Крупской, дом 24
Фактический адрес:	624981, Свердловская область, г. Серов, улица Крупской, дом 24
Количество основных работников:	46 человек
Количество обучающихся:	107 человек
ОГРН	1026601814227
ИНН	6632015059

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность
1	Протасова Татьяна Николаевна	Директор
2	Рахманова Оксана Владимировна	Зам. директора по АХЧ
3	Алексеева Елена Александровна	Зам. директора по УВР
4	Русакова Марина Алексеевна	Медицинский работник школы
5	Родыгина Людмила Дмитриевна	И.о. инженера по охране труда

1. Программа разработана с целью обеспечения санитарно-эпидемиологических критериев безопасности производственной и природной среды в результате деятельности осуществляемой в образовательной организации, для исключения вредного воздействия на здоровье человека.
 2. Настоящая Программа 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».
 3. 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:
–реализация адаптированной основной общеобразовательной программы начального общего образования,

- реализация адаптированной основной общеобразовательной программы основного общего образования.

1 РАЗДЕЛ

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

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями нормативных документов, 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 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
- СанПиН 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи;
- СанПиН 2.1.3678- Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг
- СанПиН 3.3686-21 Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней.
- СанПиН 3.3670-20 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям 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;
- СанПиН 118.13330.2022. Общественные здания и сооружения
- 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

2 РАЗДЕЛ

Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха Скорость движения воздуха Относительная влажность	2 раза в год	Аккредитованная организация	СанПиН 2.4.2.2821-10	Акты проверки

	Температура воздуха График проветривания	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СанПиН 2.4.2.2821-10	Журнал регистрации температуры и влажности
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР.		Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СанПиН 2.4.2.2821-10	Чек-лист проведения мероприятий
	Дезинсекция Дератизация	1 раз в 3 месяца			
Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СанПиН 2.4.2.2821-10	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции					
Рацион питания	Наличие меню Набор продуктов, используемых при формировании рациона питания	Ежедневно	Медицинский работник	СанПиН 2.4.2.2821-10	Ведомость контроля за питанием

Контроль суточной пробы	Температура хранения	Ежедневно	Бракеражная комиссия	СанПиН 2.4.2.2821-10	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Бракеражная комиссия	СанПиН 2.4.2.2821-10	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	Один раз в месяц	Медицинский работник.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Акт проверки
Соответствие рациона питания обучающихся примерному двухнедельному	Ежедневное меню, 10-дневное меню	Один раз в месяц	Медицинский работник.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Протокол/акт проверки
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Педагоги 1 раз в 2 года Работники пищеблока ежегодно	Медицинский работник	СанПиН 2.4.2.2821-10	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медицинский работник	СанПиН 2.4.2.2821-10	Журнал «Здоровье»

Скоропортящиеся продукты, которые представляют потенциальную опасность:
йогурт, сметана, молоко, творог, сыр, сливочное масло.

3 РАЗДЕЛ

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

Организация лабораторных исследований

Исследования	количество	помещения	Временной период
1.Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз	4	Образовательное учреждение, пищеблок	В течение учебного года I - VI квартал
2. Измерение шума: непостоянный, 1 точка	3	Кабинет информатики	В течение учебного года I - VI квартал
3.Измерение вибрации общая, 1 точка	1	Кабинет информатики	В течение учебного года I - VI квартал
4.Измерение электромагнитных полей радиочастотного диапазона, 1 точка	8	Кабинет информатики	В течение учебного года I - VI квартал
5.Измерение электромагнитного поля 50 Гц, 1 точка	16	Кабинет информатики	В течение учебного года I - VI квартал
6. Измерение электростатического поля, 1 точка	8	Кабинет информатики	В течение учебного года I - VI квартал
7.Измерение аэроионного состава воздуха, 1 точка	1	Кабинет информатики	В течение учебного года I - VI квартал
8. измерение МЭД (мощности экспозиционной дозы)	10	Кабинет информатики	В течение учебного года I - VI квартал
9. измерение в зданиях ЭРОА радона, 1 точка	1	Кабинет информатики	В течение учебного года I - VI квартал
10. Измерение гамма-фона, 1 точка	10	Кабинет информатики	В течение учебного года I - VI квартал
11.Измерение параметров микроклимата, 1 рабочее место	10	-классные помещения -медицинский кабинет	В течение учебного года I - VI квартал

		- процедурный кабинет	
12. Освещенность искусственная	86 точек	-классные помещения -медицинский кабинет - процедурный кабинет	В течение учебного года I - VI квартал
13.Лабораторные исследования пищевой продукции. Определение белка титриметрическим методом, 1 исследование	2	Пищеблок	В течение учебного года I - VI квартал
13.Лабораторные исследования пищевой продукции. Определение влаги и сухих веществ гравиметрическим методом, 1 показатель	2	Пищеблок	В течение учебного года I - VI квартал
14. Определение витаминов в пищевых продуктах: витамин С (аскорбиновая кислота), 1 исследование	2	Пищеблок	В течение учебного года I - VI квартал
15.Лабораторные исследования пищевой продукции. Определение жира экстракционно-весовым методом, 1 исследование	2	Пищеблок	В течение учебного года I - VI квартал
16. Лабораторные исследования воды. Определение аммиака (по азоту) методом с реактивом Несслера, 1 исследование	2	Пищеблок	В течение учебного года I - VI квартал
17. Лабораторные исследования воды. Определение нитрит-иона, 1 исследование	2	Пищеблок	В течение учебного года I - VI квартал
18.Лабораторные исследования воды. Определение нитрат-иона, 1 исследование	2	Пищеблок	В течение учебного года I - VI квартал
19.Лабораторные исследования воды. Определение хлоридов, 1 исследование	2	Пищеблок	В течение учебного года I - VI квартал
20. Определение	8	Пищеблок санузел	В течение учебного года

массовой доли действующего вещества в рабочих растворах дезинфицирующих средств, хлорсодержащие вещества, 1 исследование			года I - VI квартал
21. Санитарно-биологические исследования пищевых продуктов: КМАФАнМ, 1 исследование	12	Пищеблок	В течение учебного года I - VI квартал
22. Санитарно-биологические исследования пищевых продуктов: БГКП, 1 исследование	12	Пищеблок	В течение учебного года I - VI квартал
23. Санитарно-биологические исследования пищевых продуктов: определение патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, 1 исследование	12	Пищеблок	В течение учебного года I - VI квартал
24. Санитарно-биологические исследования пищевых продуктов: определение стафилококк aureus, 1 исследование	12	Пищеблок	В течение учебного года I - VI квартал
25. Санитарно-биологические исследования пищевых продуктов: определение Esherichia coli, 1 исследование	8	Пищеблок	В течение учебного года I - VI квартал
26. Санитарно-биологические исследования пищевых продуктов: определение бактерий рода Proteus, 1 исследование	8	Пищеблок	В течение учебного года I - VI квартал
27. Санитарно-бактериологические исследования питьевой воды. Определение ОМЧ1, исследование), 1 исследование	3	Пищеблок	В течение учебного года I - VI квартал
28. Санитарно-бактериологические	3	Пищеблок	В течение учебного года

исследования питьевой воды на ОКБ, ТКБ, (титрационным методом), 1 исследование			I - VI квартал
29. Санитарно-бактериологические исследования питьевой воды. Определение коли-фагов (с обогащением), 1 исследование	3	Пищеблок	В течение учебного года I - VI квартал
30. Санитарно-бактериологические исследования смывов, определение БГКП с использованием среды Кода, 1 исследование	20	Пищеблок	В течение учебного года I - VI квартал
31. выявление бактерий Legionella pneumophila в объектах окружающей среды бактериологическим методом, 1 исследование	2	Пищеблок	В течение учебного года I - VI квартал
32. Санитарно-паразитологические исследования смывов (пыли) с поверхностей: на яйца гельминтов (микроскопия), 1 проба	20	Пищеблок	В течение учебного года I - VI квартал
33. определение яиц гельминтов, цист патогенных пищевой продукции, 1 исследование	1	Пищеблок	В течение учебного года I - VI квартал

4 РАЗДЕЛ

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

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
-----------	-----------------------	--	----------------------	--

Педагоги (все)	23	Работы образовательных организациях в	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы образовательных организациях в	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Заместитель директора по АХЧ	1	Работы образовательных организациях в	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Заместитель директора по УВР	1	Работы образовательных организациях в	1 раз в год	1 раз в 2 года
Медицинский работник	1	Работы образовательных организациях в	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	3	Работы образовательных организациях в	1 раз в год	1 раз в в год
		Хлор, синтетические моющие средства		
		Тепловое излучение		
		Физические нагрузки		

Обслуживающий персонал (все)	12	Работы образовательных организациях	в 1 раз в год	1 раз в 2 года
		Физические нагрузки		
бухгалтера	2	Работы образовательных организациях	в 1 раз в год	
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		

5 РАЗДЕЛ

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	Директор
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХЧ
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ
Журнал бракеража скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Зав. производством
Журнал бракеража готовых блюд	Ежедневно	Бракеражная комиссия.
Ведомость контроля за питанием	Ежедневно	Зам. директора по по УВР
Журнал регистрации температуры и влажности складских помещений	Ежедневно	Зав. производством
Журнал «Здоровье» работников столовой	Ежедневно	Зав. производством
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Инженер по охране труда
Ведомость питания обучающихся	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР

Журнал производственного санитарно-технического и санитарного помещений, оснащения	визуального контроля состояния и санитарного содержания оборудования,	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ
---	--	-----------	-----------------------

6 РАЗДЕЛ

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

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
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	Зам. директора по АХЧ
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХЧ
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ
		Медицинский работник
		Инженер по охране труда
		Директор