

Утверждаю:
Директор МАОУ СШ № 81
Т.К.Назаренко

Приказ №93/1 от 04 августа 2021г



**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ СОБЛЮДЕНИЯ
САНИТАРНЫХ НОРМ И ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЯ
САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ.**

1. Введение

1.1. Настоящая Программа производственного контроля (далее — Программа) разработана в соответствии с требованиями Санитарных правил СП 1.1.1058—01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий".

1.2. Программа разработана с целью обеспечения санитарно-эпидемиологических критериев безопасности условий обучения и производственной среды, что позволит исключить вредное воздействие на здоровье учащихся, педагогов и персонала муниципального автономного образовательного учреждения «Средняя школа № 81» (далее учреждение).

1.3. Программа предусматривает осуществление мероприятий по контролю за санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами (приложение 1) и обеспечивает контроль за созданием благоприятных условий обучения детей, труда педагогов и персонала.

1.4. В основу показателей, подлежащих производственному контролю в учреждении положены СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

1.5. Настоящая программа определяет порядок и периодичность производственного контроля в учреждении.

1.6. При возникновении ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию учащихся, педагогов и персонала администрация учреждения разрабатывает соответствующие санитарно - противоэпидемические (профилактические) мероприятия.

2. Общие положения

2.1. Адрес учреждения: 660050, г. Красноярск, пер. Маяковского, дом 9,
660050, г. Красноярск, ул. Щербакова, дом 17,
660050, г. Красноярск, ул. Щорса, дом 23а

Вид деятельности: 85.1 Образование общее (ОО, ДОО),

2.2 Учреждение расположено на самостоятельном земельном участке в г. Красноярске.

Водоснабжение зданий учреждения и канализация централизованные.

Отопление зданий учреждения осуществляется от сетей ТГК-13.

Освещение: скрытая проводка централизованное, предоставляемое «Красэнерго».

Учреждения размещены в отдельно стоящих зданиях. Здание по адресу: пер. Маяковского, д.9 трехэтажное, кирпичное,
ул. Щербакова, д. 17, двухэтажное, кирпичное,
ул. Щорса, 23а двухэтажное, кирпичное

Медицинское обслуживание учащихся и воспитанников ДОО осуществляется КГБУЗ «Красноярская межрайонная детская клиническая больница № 5».

2.3 Функции по осуществлению производственного контроля

возложены на должностных лиц: директора, заместителя по АХР, заведующих хозяйством школы и структурного подразделения, заместителей директора по УВР.

2.4 Производственный контроль осуществляется должностными лицами в соответствии с должностными инструкциями.

2.5 Производственный контроль осуществляется как визуально, так и с применением инструментальных измерений и лабораторных исследований.

2.6 Лабораторные и инструментальные исследования и испытания проводятся лабораториями, аккредитованными в установленном порядке

2.7 Результаты производственного контроля регистрируются в специальных журналах (приложение 2).

3. Порядок организации и проведения производственного контроля

3.1. Контроль санитарного состояния образовательного учреждения.

3.1.1. Производственный контроль за санитарным состоянием территории (участка) учреждения осуществляется заведующей хозяйством школы, заместителем по АХР СП и предусматривает:

- контроль за проведением уборки территории — ежедневно;
- контроль за сбором мусора — ежедневно;
- контроль за накоплением и своевременным вывозом бытовых отходов в соответствии с договором на вывоз твердых отходов – ежедневно;
- контроль за проведением после освобождения мусоросборников их очистки и дезинфекции — после опорожнения мусоросборников;
- контроль за проведением обеззараживания мусора — ежедневно;
- контроль проведения дезинфекции участков спортивных площадок, площадок для активного отдыха и других мест территории участка - после получения неудовлетворительных результатов исследований проб песка на наличие яиц гельминтов.
- контроль за предупреждением наличия безнадзорных животных — ежедневно.

3.1.2. Организация и проведение производственного лабораторного контроля за факторами окружающей среды.

Инструментальные измерения и лабораторные испытания проводятся аккредитованными испытательными лабораторными центрами и предусматривают выборочные исследования факторов окружающей и производственной среды.

Производственный контроль за факторами окружающей среды организуется директором.

Показатели производственного контроля, характеризующие безопасность и безвредность для учащихся и персонала учреждения факторов окружающей среды, периодичность контроля и методы представлены в табл. 1.

Инструментальный и лабораторный контроль факторов окружающей среды.

Рабочее место и место отбора проб, проведения измерений	Фактор окружающей среды	Периодичность контроля	Метод исследования
Территория учреждения.			
Поверхность участка	уровень искусственной освещенности	Перед началом учебного года	1, 11

*Примечание** - методы контроля указаны в приложении 4.

Результаты проведенного контроля ежедневно регистрируются в специальных журналах (приложение 2).

3.2. Производственный контроль за санитарным состоянием помещений учреждения.

3.2.1. Производственный контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования осуществляется заведующей хозяйством школы, зам. директора по АХР, УВР, ВР и предусматривает:

- контроль за расстановкой ученической мебели, соблюдением расстояний между рядами столов; и внутренней продольной стеной или шкафами - ежедневно;
- контроль за соблюдением высоты нижнего края доски над полом — после проведения укрепления классных досок;
- контроль за соблюдением угла видимости доски — перед расстановкой ученической мебели;
- контроль за исправностью работы вытяжного шкафа в кабинете химии;
- -контроль за исправностью источников искусственного освещения, источника местного освещения классной доски - ежедневно;
- контроль за исправностью системы канализации, системы подачи воды у демонстрационных столов в кабинетах химии и физики — ежедневно;
- контроль за проведением влажной уборки всех помещений учреждения с применением соды, мыла или синтетических моющих средств — ежедневно;
- контроль за проведением влажной уборки подоконников, радиаторов и других мест скопления пыли при открытых окнах и фрамугах - после окончания каждой смены;
- контроль за проведением генеральной уборки всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных в установленном порядке — 1 раз в месяц;
- контроль за проведением мытья остекленных поверхностей окон — 2 раза в год (август, май);

- контроль за проведением уборки влажным способом мест общего пользования с применением дезинфицирующих средств — ежедневно;
- контроль за наличием результатов исследований факторов учебной среды 1 раз в месяц;
- контроль наличия официально изданных санитарных правил (приложение № 1);
- контроль за наличие документов, подтверждающих безопасность новых учебников, компьютеров, мебели, отделочных материалов — постоянно по мере приобретения.
- организация проведения дератизационных и дезинсекционных мероприятий (борьба с грызунами — перед началом учебного года и по мере необходимости, с насекомыми — ежемесячно).
- контроль за проведением медицинских осмотров учащихся в соответствии с действующими приказами Министерства здравоохранения РФ — 1 раз в год;
- контроль за проведением мероприятий, направленных на комплексное оздоровление детей, имеющих отклонения в состоянии здоровья — в соответствии с утвержденным планом;
- контроль прохождения медицинских осмотров персоналом — при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год (приложение 3) - ежегодно;
- контроль прохождения медицинских осмотров работниками столовой при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в квартал (приложен 1 раз в квартал);
- контроль прохождения гигиенической подготовки персонала при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в 2 года (приложение 3) — ежегодно;
- контроль наличия и своевременного ведения форм учета и отчетности, связанных с осуществлением деятельности (приложение 2) — ежедневно.
- контроль за качеством используемых моющих и дезинфицирующих средств, их хранением, приготовлением рабочих растворов — ежедневно;

3.2.2. Производственный лабораторный контроль за санитарным состоянием учреждения

Инструментальные измерения и лабораторные испытания проводятся аккредитованными испытательными лабораторными центрами и предусматривают выборочные исследования факторов окружающей и производственной среды. Производственный лабораторный контроль за факторами, характеризующими санитарное состояние учреждения, организуется директором.

Показатели производственного контроля, характеризующие санитарное состояние помещений учреждения, периодичность контроля и методы представлены в табл. 2.

Инструментальный контроль за санитарным состоянием учреждения

Рабочее место и место отбора проб	Фактор учебной среды	Периодичность контроля	Методы исследования
Вестибюль, гардероб, библиотека.	естественная освещенность (КЕО*)	1 раз в год	1, 11
	искусственная освещенность	2 раза в год	1, 11
	температура и относительная влажность воздуха	2 раза в год	2

*Примечание** - методы контроля указаны в приложении 4.

Результаты проведенного контроля ежедневно регистрируются в специальных журналах (приложение 2).

3.3. Производственный контроль за условиями обучения учащихся

3.3.1. Производственный контроль за условиями обучения учащихся осуществляется заведующей хозяйством школы, зам. директора по УВР и предусматривает:

- проверку документов, подтверждающих качество и безопасность учебных изданий, программ обучения, мебели, технических средств обучения (при приобретении) и отделочных материалов, применяемых при проведении ремонта;

- проверку работы системы искусственного освещения, систем водоснабжения, канализации - ежедневно;

- проверку соблюдения режима проветривания- ежедневно;

- проверку соответствия мебели росту, возрасту и учебному процессу - 1 раз в год;

- проверку наличия результатов исследований факторов окружающей среды ежегодно;

- контроль за соблюдением режима дня (расписания), организацией всех видов деятельности, осуществлением оздоровительных и профилактических мероприятий — ежедневно.

Результаты проведенного контроля ежедневно регистрируются в специальных журналах (приложение 2).

3.3.2. Производственный лабораторный контроль за факторами среды обучения.

Инструментальные измерения и лабораторные испытания проводятся аккредитованными испытательными лабораторными центрами и

предусматривают выборочные исследования факторов среды обучения.

Производственный лабораторный контроль за факторами среды обучения организуется директором.

Показатели производственного контроля, характеризующие безопасность и безвредность для учащихся факторов среды обучения, периодичность контроля и методы представлены в табл. 3.

Таблица 3

Инструментальный и лабораторный контроль факторов среды обучения.

Рабочее место и место осмотра проб	Фактор учебной среды	Периодичность контроля	Методы исследования
Учебные кабинеты	естественная освещенность (КЕО*)	1 раз в год	1, 11
Учебные кабинеты. Каждое пятое рабочее место учащегося, взятое по порядку, но не менее 20 % рабочих мест в каждом виде системы общего освещения	искусственная освещенность	2 раза в год	1
Вертикальная поверхность каждой классной доски.	Искусственная освещенность	2 раза в год	1 11
Учебные кабинеты	параметры микроклимата	2 раза в год	2
Комбинированная мастерская (слесарная, столярная). У каждого станка, верстака.	уровни шума	1 раз в год	12, 13

*Примечание** - методы контроля указаны в приложении 4.

**к параметрам микроклимата относятся: а) скорость движения воздуха, б) температура воздуха, в) влажность воздуха.

3.4. Производственный контроль за условиями хранения продуктов, приготовлением и реализацией готовых блюд в столовой.

3.4.1. Производственный контроль за условиями хранения продуктов, приготовлением и реализацией готовых блюд в столовой осуществляется

заведующей столовой и предусматривает:

- контроль за наличием сопроводительных документов на пищевые продукты, подтверждающих их происхождение, удостоверяющих качество и безопасность для здоровья человека — при поступлении;

- контроль за наличием этикеток (ярлыки) на транспортной и потребительской таре, идентификации пищевых продуктов - при поступлении и до конца реализации;

- контроль за разработкой перспективного циклического меню и утверждением технологических карточек - 1 раз в год;

- контроль за проведением бракеража поступающей продукции с записью в специальном журнале - по мере поступления продуктов питания (приложение 2);

- контроль за соблюдением температурных режимов при хранении, изготовления, реализации продукции, мытье посуды, кухонного инвентаря - ежедневно

- контроль за проведением оценки качества и безопасности пищевых продуктов (внешний вид, органолептические показатели) — ежедневно;

- контроль за холодной обработкой продуктового сырья, приготовлением полуфабрикатов, технологией приготовления блюд - ежедневно;

- контроль за использованием йодированной соли - ежедневно;

- контроль за выполнением норм питания — в конце реализации перспективного циклического меню;

- контроль за составлением меню-раскладок - ежедневно;

- контроль за проведением снятия пробы готовой пищи с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности с последующей отметкой в бракеражном журнале готовых блюд — перед каждым приемом пищи;

- контроль веса порционных блюд с последующей записью в бракеражном

- журнале готовых блюд — перед каждым приемом пищи;

- контроль за мытьем кухонной и столовой посуды, хранением чистой посуды, инвентаря - ежедневно.

- контроль за ведением журнала «С» - витаминизации блюд, журнала браке- раза готовых блюд — ежедневно;

- осмотр зева и открытых поверхностей тела работников буфета на наличие гнойничковых заболеваний — ежедневно.

3.4.2. Производственный лабораторный контроль качества готовых блюд по показателям безопасности

Основные показатели производственного контроля с применением лабораторных методов исследования, характеризующие безопасность готовых блюд, а также периодичность их контроля представим в табл. 4.

Производственный лабораторный контроль за качеством готовых блюд организуется шеф-поваром.

Производственный лабораторный контроль качества готовых блюд по микробиологическим показателям

Объекты обследования	Кратность контроля	Исследуемые показатели	Методы
салаты, супы	2 раза в год	КМАФАнМ, КОЕ/г	3
		БГКП	5
		E. coli	8
		S. aureus	6
		Proteus	7
		Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	4
Блюда из рыбы, мяса, гарниры, Блюда из птицы, творога, яиц	2 раза в год	КМАФАнМ, КОЕ/г	3
		БГКП	5
		S.aureus	6
		Proteus	7
		Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	4
гарниры	2 раза в год	КМАФАнМ, КОЕ/г	3
		БГКП	5
		S. aureus	6
		Proteus	7
		Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	4
		E.Com	8
овоци тушёные, пицца готовая	2 раза в год	КМАФАнМ, КОЕ/г	3
		БГКП	5
		S.aureus	6
		Proteus	7
		Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	4
сладкие блюда и напитки	2 раза в год	КМАФАнМ, КОЕ/г	3
		БГКП	5
		S.aureus	6
		Патогенные, в т. я. сальмонеллы	4
пирожки печеные	2 раза в год	КМАФАнМ, КОЕ/г	3
		БГКП	5
		S. aureus	6
		Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	4

*Примечание** - методы контроля указать в приложение 4.

3.4.3. Производственный контроль санитарного состояния столовой осуществляется заведующей столовой и предусматривает:

- контроль за проведением генеральной уборки всех помещений, включающую мытье полов, стен, дверей, окон, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти с использованием моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных в установленном порядке — 1 раз в месяц.
- контроль за проведением уборки помещений влажным способом с применением моющих средств, разрешенных в установленном порядке - ежедневно;
- контроль за проведением уборки влажным способом столов, производственных помещений, оборудования и инвентаря моющими средствами, разрешенными в установленном порядке после каждого приема пищи;
- контроль качества используемых моющих и дезинфицирующих средств, режима их хранения и приготовления рабочих растворов ежедневно;
- контроль наличия насекомых и грызунов — ежедневно;
- контроль за проведением засетчивания окон (при необходимости дверей) в помещениях столовой.
- Результаты проведенного контроля ежедневно регистрируются в специальных журналах (приложение 2).

3.5. Производственный контроль за условиями труда педагогов и персонала

3.5.1. Производственный контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования осуществляется заведующей хозяйством школы и предусматривает:

- контроль за исправностью компьютеров и другой оргтехники в кабинетах - ежедневно;
- контроль за оборудованием рабочего места педагогов — 1 раз в месяц;
- контроль за работой системы общего и местного освещения в классах, лаборантских, на рабочих местах работников - ежедневно;
- контроль за работой фрамужных устройств, форточек, возможностью проведения сквозного проветривания помещений — 1 раз в месяц.

3.5.2. Производственный лабораторный контроль за условиями труда педагогов и персонала по обслуживанию учащихся организуется директором

Показатели производственного контроля, характеризующие безопасность и безвредность для педагогов и персонала факторов, характеризующих условия труда, периодичность контроля и методы исследований и испытаний представлены в табл. 5.

Таблица 5

Инструментальный и лабораторный контроль условий труда педагогов и персонала по обслуживанию

Рабочее место и место отбора проб	Фактор производственной среды	Периодичность контроля	Методы исследования
Директор, учителя, слесарь-сантехник, гардеробщица, рабочий по комплексному обслуживанию зданий и сооружений	естественная освещенность (КЕО)	1 раз в год	1, 11
	искусственная освещенность	1 раз в год	1, 11
	параметры микроклимата	1 раз в 6 месяцев	2
Рабочие места шеф-повара, мойщика посуды	Параметры микроклимата**	1 раз в 6 месяцев	2
	Уровни искусственной освещенности	1 раз в год	1, 11

*Примечание** - методы контроля указано в приложении 4.

3.6. Контроль за качеством питьевой воды.

Контроль за качеством питьевой воды имеет цель предотвратить вредное воздействие от употребления недоброкачественной питьевой воды на здоровье учащихся и персонала учреждения.

Производственный контроль осуществляется слесарем-сантехником и предусматривает следующие мероприятия:

- контроль за исправностью работы системы питьевого водоснабжения в учреждении, техническим состоянием водопроводных внутренних сетей - ежедневно;
- контроль за исправностью системы горячего водоснабжения — ежедневно.

3.7 Контроль за качеством медицинских услуг

Договор на оказание медицинских услуг заключен с КГБУЗ КМДКБ №5.

Ответственность за качество предоставленных услуг несут руководитель медицинского учреждения КГБУЗ КМДКБ №5, врач КГБУЗ КМДКБ №5, медсестра КГБУЗ КМДКБ №5 и директор школы.

Производственный контроль осуществляется врачом медицинского учреждения и предусматривает следующие мероприятия:

- контроль за стерилизацией соответствующего инструментария- ежедневно
- контроль за дезинфекцией оборудования помещения — ежедневно
- контроль за утилизацией использованных материалов — ежедневно
- контроль за наличием журналов - ежедневно

Перечень официально изданных гигиенических нормативов и санитарных правил, которые должны выполняться в образовательном учреждении

1. СП 1.1.1058—01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
2. СанПиН 2.4.2.1178-02 Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях.
3. СанПиН 2.2.4.548-96 Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений.
4. СанПиН 2.2.1/2.1.1. 1278-03 Гигиенические требования к естественному,
5. искусственному и совмещенному освещению общественных и жилых зданий.
6. СП 3.1/3.2.1379-03 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.
7. СП 3.2.1317-03 Профилактика энтеробиоза.
8. СанПиН 3.2.1333-03 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации.
9. СП 3.5.3.554-96 Организация и проведение дератизационных мероприятий.
10. СП 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороту способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;
11. СанПин 2.3.2.13 24-03 Гигиенические требования к срокам годности и
12. условиям хранения пищевых продуктов.
13. СП 1.1.2193 — 07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно — противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
14. СанПиН 2.4.5.2409 — 08 «Санитарно — эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

**Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением
производственного контроля.**

1. Журнал учета мероприятий по контролю.
2. Личные медицинские книжки установленного образца на каждого работника.
3. Технологические карты рецептов готовых блюд, цикличное меню.
4. Журнал осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания.
5. Бракеражный журнал.
6. Санитарный паспорт объекта, подлежащего дератизации и дезинсекции.

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

Профессия	Периодичность
Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам	
Директор, заместители директора, учителя, сторож, рабочий по комплексному обслуживанию зданий и сооружений, уборщик, гардеробщик, воспитатель, младший воспитатель, инструктор по физической культуре.	Перед поступлением на работу и в дальнейшем 1 раз в год
Шеф-повар, мойщик посуды	перед поступлением на работу и в дальнейшем 4 раз в год
Перечень должностей работников, подлежащих профессионально гигиенической подготовке и аттестации	
Директор, учителя, сторож, рабочий по комплексному обслуживанию зданий и сооружений, уборщик, гардеробщик	перед поступлением на работу, в дальнейшем 1 раз в 2 года
Шеф-повар, мойщик посуды	перед поступлением на работу, в дальнейшем 1 раз в 2 года

**Список
методов инструментальных и лабораторных исследований**

1. Здания и сооружения. Методы измерения освещенности. ГОСТ 24940-96. – М.: Издательство стандартов, 1997. – 25 с.
2. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. СанПиН 2.2.4.548-96. - М.: Информационно-издательский центр Минздрава России, 1997. - 20 с.
3. Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов. ГОСТ 10444.15-94. – М.: Издательство стандартов, 1994. – 4 с.
4. Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода сальмонелл. ГОСТ Р 50480–93. – М.: Издательство стандартов, 1993. – 12 с.
5. Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий). ГОСТ Р 50474-93. – М.: Госстандарт России, 1993. – с 8.
6. Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus*. ГОСТ 10444.2-94. – М.: Издательство стандартов, 1998. 10 с.
7. Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов *Proteus*, *Morganella*, *Providencia*. ГОСТ 28560-90. – М.: Издательство стандартов, 1990. – 9 с.
8. Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества *Escherichia coli*. ГОСТ 30726-2001. – М.: Издательство стандартов, 2001. – 7 с.
9. Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно-паразитологических исследований. Методические указания. МУК 4.2.796-99- М.: Минздрав России 2000.
10. Методические указания по санитарно-микробиологическому анализу воды поверхностных водоемов. МУ № 2285-81 утв. от 19.01.81 г.
11. Методические указания МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТМО1-98 «Оценка освещенности рабочих мест».
12. Система стандартов безопасности труда. Методы измерения шума на рабочих местах. ГОСТ 12.1.050-86. – М.: Издательство стандартов, 1986.–18с.
13. Методические указания по проведению измерений и гигиенической оценки шумов на рабочих местах. МУ МЗ СССР №1844-78. – М.: Минздрав

Перечень возможных аварийных ситуаций в образовательном учреждении, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию

1. Аварийные ситуации в работе систем водоснабжения.
2. Отключение электроэнергии.
3. Затопление канализационными и сточными водами.
4. Выход из строя технологического и холодильного оборудования.
5. Возникновение и распространение инфекционных заболеваний.