



Директор МБОУ «Поповская ООШ»
Боковского района
В.А. Обнизов

**ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-
ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**

1.

1.1 Наименование общеобразовательного учреждения в соответствии со свидетельством о государственной регистрации:

муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Поповская основная общеобразовательная школа» Боковского района (МБОУ «Поповская ООШ» Боковского района).

1.2 Юридический адрес: 346252, Ростовская область, Боковский район, х. Попов, ул. Школьная 26.

Фактический адрес: 346252, Ростовская область, Боковский район, х. Попов, ул. Школьная, 26

1.3 Телефон: (86382) 33 7 30

Факс: нет

1.4 Учредитель: отдел образования Администрации Боковского района

1.5 Устав утвержден Постановлением Главы Администрации Боковского района № 593 от 29.10.2015г.

1.6 Организационно-правовая форма: учреждение.

1.7 Уведомление о постановке на учет российской организации в налоговом органе от 20.02.1995г. № 007312744 .

1.8. Количество работающих – 22 .

из них относящихся к декретированному контингенту 0 чел.

1.9. Санитарно-эпидемиологическое заключение имеется, выдано Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

1.10. Ответственное лицо за осуществление производственного контроля Обнизов Василий Александрович (приказ № 45 от 01.04.2021г.)

2. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

- Федеральный закон от 17 сентября 1998 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»

- Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (преамбула в ред. Федерального закона от 01.03.2020 N 47-ФЗ)

- Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания (в ред. Постановления Правительства РФ от 10.05.2007 г. № 1036);

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

- СП 3.1\2.4.3598 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения COVID -19»

- СП 3.5.3.1129-02 Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации;

- СанПиН 3.5.2.1376-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих;

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

-Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 2 декабря 2020 г. № 40 “Об утверждении санитарных правил СП 2.2.3670-20 “Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда”

-Постановление от 24 декабря 2020 г. N 44 об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 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

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

№ п/п	Наименование должностей	Количество
	Директор школы	1
	Учитель	12
	Библиотекарь	1
	Уборщик служебных помещений	2
	Водитель	1
	Сторож	2
	Работник по ТО зданий и сооружений	1

Работники проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
Осмотр терапевтом, наркологом, психиатром, оториноларингологом, гинекологом, стоматологом, маммологом (для женщин старше 40 лет)	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год (2 раза в год- повар)
Исследования (клинический анализ) крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ, определение уровня глюкозы в крови, на RW). Исследования (клинический анализ) мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка)	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Определение уровня общего холестерина в крови	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство кишечных инфекций.	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов.	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Бактериологическое и цитологическое исследования мазков (для женщин)	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

Кроме того, работники подлежат прививкам против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря; против вирусного гепатита А и по эпидпоказаниям - против брюшного тифа, дизентерии Зонне.

Работники проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее - 1 раз в 2 года, повар- 1 раз в год.

4. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования.	ежедневно
2.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	постоянно
3.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	постоянно
4.	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарам верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	ежедневно
5.	Проверка наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих на предприятие инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.	постоянно
6.	Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих в организацию - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	постоянно
7.	Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий, фритюрного жира	ежедневно
8.	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды, воздуха рабочей зоны	В соответствии с программой
9.	Подготовка сведений о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов.	постоянно
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	постоянно
11.	Организация работ по дератизации и дезинсекции	ежемесячно

5. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Ростовской области (территориальный отдел Управления):

- получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд, авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения.

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

- производственные помещения организации питания;
- реализуемые блюда;
- технологические процессы;
- рабочие места;
- система водоснабжения

7. Организация лабораторных исследований

№ п/п	Объект исследования	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований
1	Вода питьевая	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 1.2.3685-21	1 проба 1 раз в год
2	ЭМИ	ЭМИ	3 р.м 1 раз в год
3	Микроклимат	Температура, влажность, скорость движения воздуха	3 р.м 1 раз в год
4	Освещенность	Освещение	3 р.м 1 раз в год