

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ «СОШ № 9»



/А.В. Конев

«19» февраля 2021 г.

**План (программа)
производственного контроля за соблюдением
санитарных норм и правил**

I. Наименование предприятия (организации):

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Абакана

«Средняя общеобразовательная школа № 9».

Адрес: 655011, город Абакан, улица Пирятинская, 26.

Приемная тел: 25-91-19

Вахта тел: 25-91-29

Вид деятельности: Образовательная деятельность среднего общего образования

1.1. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенического режима возложен на директора А.В. Конева. За обеспечением текущего контроля за санитарно-гигиеническим состоянием всех помещений учреждения возложен на заместителя директора по АХР Спирина А.В., приказ № 455 от 24.09. 2018 г.

1.2. Контроль качества организации питания в школе:

В целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, создается бракеражная комиссия приказ №401/3 от 31.08.2020 г, приказ о создании комиссии по контролю за организацией питания № 401/2 от 31.08.2020 г.

1.3. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

Ф.И.О	Должность	Объект контроля
Конев Александр Васильевич	Директор	Визуальный контроль
Полева Иннокентьевна Ольга	Зам. директора по УВР	Расписание уроков
Спирин Алексей Владимирович	Зам.директора по АХР	Визуальный осмотр, температурный контроль мест общего пользования
Посталюк Наталия Андреевна	Зам.директора по УВР	Календарный учебный график, температурный контроль готовых блюд
Кузнецова Лариса Петровна	Зам. директора по ВР	Воспитательная работа
Вяткина Ирина Анатольевна	Зам..директора по УВР	Начальная школа
Гоман Александр Владимирович	Зав.кабинетом физической культуры	Спортзалы, спорт площадки
Монгуш Сайсу Хюлер-ооловна	Мед. работник	Медосмотр, пищеблок.
Заведующие кабинетами	Учитель	Кабинеты (визуальный осмотр, температурный контроль)
Круглова Любовь Михайловна	Вахтер	Столовая (температурный контроль в обеденном зале)

II. Наименование организации, адрес, осуществляющей проводящей измерения в рамках производственного контроля:

1.1 ООО «Аналитик» Республика Хакасия, г. Абакан, ул. Таштыпская, д.04

тел: 8 (3902) 305-316

1.2 Объекты производственного контроля:

Учебный корпус учебного заведения, включая весь набор помещений (учебные кабинеты, спортивные залы, библиотека и т.д.).

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

1. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах.
4. СП2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
5. СанПиН 2.2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
6. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и безвредности для человека факторов среды обитания».
7. 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 новой коронавирусной инфекции (COVID-10)».
8. СП1.1.1058-01.1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила.
9. СП3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;
10. СП3.5.1378-03.3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила.
11. СП3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий.
12. Р2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда.
13. 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.
14. СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах.
15. СанПиН 2.2.0.555-96. 2.2. Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы.
16. СП2.2.3670-20 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда.
17. СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы.
18. СП60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003.

19. СН2.2.4/2.1.8.566-96. 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.
20. МУ №4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений».
21. МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98.2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания.
22. 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.
23. ГН 2.2.5.3532-18 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны».
24. НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы.
25. 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».

IV. Схема лабораторных исследований осуществляемых в рамках производственного контроля на 2021 г.

Помещения школы:

№ п/п	Вид исследований	Место проведения	Кол-во точек	Кратность
1.	Измерений параметров микроклимата (влажность воздуха, скорость движения воздуха).	Спортивный зал, столовая, учебные кабинет кабинеты	7	1 раз в год
2.	Метеопараметры	Учебные кабинеты	1	1 раз в год
3.	Измерений параметров рабочих мест с ПВЭМ	Компьютерные классы	2	1 раз в год
4.	Измерение температуры воздуха в помещении	Спортивный зал, столовая, учебные кабинеты, корридоры	1	ежедневно

Помещения пищеблока (проводит организатор питания)

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала, продукция	5 - 10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 - 10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень), продукция: салат, гарнир, напитки	5 - 10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год

V. Перечень должностей работников, подлежащих предварительным при поступлении на работу и периодическим медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке

№ п/п	Наименование должностей	Кол-во человек	Кратность мед. осмотров	Кратность гигиенической подготовки	Вид документа
1	Педагогические работники	87	1 раз в год	1 раз в 2 года	Медицинская книжка
2	Административно-хозяйственный персонал	37	1 раз в год	1 раз в 2 года	Медицинская книжка

VI. Мероприятия, предусматривающие условия (обоснование) безопасности для человека и окружающей среды, видов деятельности, работ, услуг, производства.

Контракт на дератизационные, дезинсекционные мероприятия ФГУП «Абаканское дезинфекционное предприятие «Санита», г. Абакан» в лице директора Журавлевой Марины Александровны № 0421 от 22.01.2021. тел 35-75-66

Контракт на указания услуг по сбору, транспортировке и обезвреживанию отработанных ртутьсодержащих ламп ООО «Эко-Ртуть» в лице заместителя директора Трушниковой Елены Евгеньевны № 1520 от 26.03.2020. тел: +7 (923) 398-52-84,

Контракт на вывоз твердых бытовых отходов ООО «Аэросити-2000» в лице и.о. заместителя директора филиала Тимоходцева Родиона Алексеевича № 0723-21/юл от 18.02.2021. тел: 35-44-00

Контракт на оказания услуг охраны ООО ЧОО «Форт-С» в лице генерального директора Постнова Владислава Геннадьевича № 0521 от 22.01.2021

Контракт на лабораторные исследования ООО «Аналитик» в лице инженера по качеству Макаровой Ольги Александровны № 110-20-ПК от 02.11.2020 тел: 30-53-18

\

VII.Схема производственного визуального контроля

№ п/п	Мероприятие	Сроки	Ответственный
1	<u>Контроль за выполнением норм сан. режима:</u> 1. Регулярность уборки территории, вывоз мусора. 2. Графики текущей и генеральной уборки помещений 3. Исправность ограждения, озеленение обрезка деревьев	Постоянно	Зам. по АХР
2	Регулярное проведения влажной уборки. Проведение генеральной уборки. Состояния искусственной освещенности. Состояния естественной освещенности. Состояния школьной мебели.	постоянно	Кл.рук.,зам по АХР
3.	Контроль за рассаживанием детей	постоянно	Мед. работник, кл.рук.
4.	Внутренний косметический ремонт	постоянно	Зам.дир. по АХР
5	Наличие маркированного уборочного инвентаря. Правильность хранения и дезинфекция.	постоянно	Зам.дир. по АХР
6	Контроль за санитарным состоянием спортивного зала	постоянно	Зав.кабинетом
7	Кабинет химии правильность хранение реактивов ,наличие аптечки	постоянно	Зав.кабинетом
8	Кабинеты трудов, наличие мед. аптечки, исправность мебели ,проветривание	постоянно	Зав. кабинетом
9	Контроль за организацией образовательного процесса, соответствие максимальной недельной нагрузки требования СанПин, контроль объема домашних заданий, соблюдения требований при составлении расписаний	постоянно	Зам.дир. по УВР
10	Пищеблок, график работы столовой, исправность раковин для мытья посуды	постоянно	Отв. за питание
11	Исправность питьевых фонтанчиков	постоянно	Зам. дир. пор АХР
12	Контроль за мероприятиями по борьбе с насекомыми и грызунами.	постоянно	Зам.дир. по АХР
13	Контроль за утилизацией ламп	постоянно	Зам.дир. по АХР

VIII. Производственный контроль организации питания

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Зав. производством Бобровникова Н.В.	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом			
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию Посталюк Н.А. медработник Монгуш С.Х., Зав. производством Бобровникова Н.В.	Журнал
	Температура и влажность на складе			Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования			Журнал учета температурного режима
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Зав. производством Бобровникова Н.В.	Отчет
	Контроль за рационом питания			Ведомость
	Температура готовых блюд	Каждая партия	Зам. дир. По УВР Посталюк Н.А.	Журнал
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Зав. производством Бобровникова Н.В.	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Зав. производством Бобровникова	Журнал

			Н.В.	
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующ их средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник Монгуш С.Х. Зав. производством Бобровникова Н.В.	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Зав производством Бобровникова Н.В.	Отчет

IX. Перечень возможных аварийных, чрезвычайных ситуаций, создающих угрозу в санитарно-эпидемиологическом отношении для населения территории, а также работающим на объекте.

Контракт на услуги по аварийно-диспетчерскому обслуживанию Индивидуальный предприниматель Шушурич Виктор Александрович № 1 от 25.01.2021. тел: 89233981877

Наименование аварийной ситуации	Телефоны аварийных служб	Мероприятия	Ответственный исполнитель
- водоснабжение - канализация	Водоканал 27-91-33	Информирование служб	Зам.дир. по АХР Спирин Алексей Владимирович
- отопление	СГК 28-51-05		
- электроснабжение	Электросети 29-60-03		
- инфекции	Роспотребнадзор 8 (3902) 34-36-14		

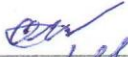
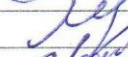

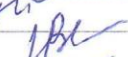

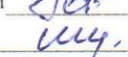
IX. Перечень форм учета и отчетности на объекте по вопросам производственного контроля:

1. Акты отбора проб.
2. Протоколы исследований, измерений.
3. Заключение по результатам, измерений.

В случае получения нестандартных, неудовлетворительных результатов исследований (измерений), должны быть приостановлены:

- виды деятельности,
- оказание услуг.
- Перечень исследований, объем, и кратность могут меняться в зависимости от санитарно-эпидемиологической ситуации на объекте.

С документом ознакомлены:

Полева Ольга Иннокентьевна 
Спирин Алексей Владимирович 
Посталюк Наталья Андреевна 
Кузнецова Лариса Петровна 
Вяткина Ирина Анатольевна 
Гоман Александр Владимирович 
Монгуш Сайсу Хюлер-ооловна 