|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  Dag**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН****Государственное казенное общеобразовательное учреждение** **Республики Дагестан****«Кикуникутанская основная общеобразовательная школа** **Гергебильского района»**368241 Кикуни, п\о Тушиловка, Кизлярский район, Республика Дагестан т.79637999313 Aslanbegov55@mail.ruОКПО: 12801254 ОГРН: 1040500814419 ИНН: 0508008641 КПП: 050801001

|  |
| --- |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО**Педагогическим советомГКОУ РД «Кикуникутанская ООШ Гергебильского района»(протокол от 19.01.2021№ \_\_\_\_) | **УТВЕРЖДАЮ**И. о. Директора ГКОУ РД «Кикуникутанская ООШ Гергебильского района»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Х.Р. Расулов/«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 год. |

 |

**Программа**

**производственного контроля**
**за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических**
**(профилактических) мероприятий**

**Государственного казенного общеобразовательного учреждения Республики Дагестан «Кикуникутанская ООШ Гергебильского района»**

**Пояснительная записка**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование юридического лица: | Государственного казенного общеобразовательного учреждения Республики Дагестан «Кикуникутанская ООШ Гергебильского района» |
| Ф. И. О. руководителя, телефон: | Расулов Хайрула Рамазанович – 8 – 963 – 799 – 93 – 13  |
| Юридический адрес: | 368241, Республика Дагестан, Гергебильский район, с. Кикуни |
| Фактический адрес: | 368825, Республика Дагестан, Кизлярский район, п\о Тушиловка, кутан Кикуни Гергебильского района |
| Количество работников: | 18 человек |
| Количество обучающихся: | 42 человек |
| Свидетельство о государственной регистрации | №  | 6866 | От  | 31.01.2019 г. |
| ОГРН | 1040500814419 |
| ИНН | 0508008641 |
| Лицензия на осуществление образовательнойдеятельности | № | 9368 | от | 16.01.2019 |
|   |   |   |   |   |

1. Настоящая Программа  за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований [статьи 32](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901729631/XA00MDO2NS/) Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и [постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/901793598/) «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

2. 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:

• ***начальное общее и основное общее;***

4. Перечень 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;***

***• СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;***

***• СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;***

***• СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;***

***• СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;***

***• СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;***

***• СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;***

***• Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий 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 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;***

***• СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;***

***• СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;***

***• 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»;***

***• 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 2.2.5.3532-18 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»;***

***• 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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Фамилия Имя Отчество** | **Занимаемая должность** | **Приказ о назначении** |
| 1 | Расулов Хайрула Рамазанович | Директор  |  |
| 2 | Шамсудинова П.И.  | Учитель начальных классов  |  |
| 3 | Магомедов М.Г. | Учитель физкультуры  |  |
| 4 | Хважаев Т.Т.  | Учитель ОБЖ  |  |
| 5 | Магомедова М.М. | Учитель математики  |  |

6. 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 воздухаГрафик проветривания | Ежедневно | Учитель ОБЖ Хважаев Т.Т. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | 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 | Шамсудинова П.И. | СП 2.4.3648-20 | Расписание занятий (гриф согласования) |
| Один раз в неделю (выборочно) | Шамсудинова П.И. | Классный журнал |
| Один раз в неделю (выборочно) | Шамсудинова П.И. | Классный журнал |
| **Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования** |
| Санитарно-противоэпидемический режим | ДезинфекцияДезинсекцияДератизация | Ежедневно | Учитель ОБЖ Хважаев Т.Т. | СП 2.4.3648-20, СанПиН3.5.2.3472-17,СП 3.5.3.3223-14 | Чек-лист проведения мероприятий по уборке. |
| Наличие дезинфицирующих и моющих средств | Количество средств | Ежедневно | Учитель ОБЖ Хважаев Т.Т. | СП 2.4.3648-20 | Журнал расхода дезинфицирующих средств |
| Дезинфицирующие средства и рабочие растворы дезсредств | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | Ежедневно | Учитель ОБЖ Хважаев Т.Т. | СП 2.4.3648-20, СанПиН3.5.2.3472-17,СП 3.5.3.3223-14 | Журнал расхода дезинфицирующих средств |
| **Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления** |
| Качество поступающей пищевой продукции и сырья | Партия поступивших продуктов и продовольственного сырья | По необходимости | Кладовщик Магомедов М.Г., ответственныйза работу в ФГИС«Меркурий» Магомедова М.М. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции |
| Условия хранения пищевой продукции и сырья | Вся пищевая продукция | Ежедневно | Ответственный по питанию Магомедова М.М. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| Рацион питания | Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи | Ежедневно | Ответственный по питанию Магомедова М.М. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ведомость контроля за рационом питания |
| Соответствие рациона питания обучающихся меню | Ежедневное меню, двухнедельное меню | Один раз в месяц | Ответственный по питанию Магомедова М.М. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Протокол/акт проверки |
| Готовящаяся пищевая продукция | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | Каждый технологический цикл производства | Ответственный по питанию Магомедова М.М. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| Суточная проба | Партия приготовленной пищевой продукции | Ежедневно от каждой партии | Повар Гусейнова С.Т. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ведомость |
| Дезинфекционные средства для мытья посуды | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | Ежедневно | Учитель ОБЖ Хважаев Т.Т.  | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | График |
| **Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников** |
| Гигиеническая подготовка работников | Прохождение работником гигиенической аттестации | Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кремово-кондитерской продукции, детского питания, – ежегодноДля остальных категорий работников – один раз в два года | Директор Расулов Х.Р. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Личные медицинские книжки.Ведомость контроля своевремености прохождения медосмотров и гигиенического обучения |
| Состояние работников | Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | Ежедневно | Учитель ОБЖ Хважаев Т.Т. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Гигиенический журнал (сотрудники) |

7. Перечни

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

**Организация лабораторных исследований**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Показатели исследования** | **Объект исследования (обследования)** | **Количество замеров** | **Кратность** |
| **Помещения пищеблока** |
| 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 |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Рацион питания | 1 | 1 раз в год |
| Контроль проводимой витаминизации блюд | Третьи блюда | 1 блюдо | 2 раза в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 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) | 5 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 |
| **Помещения школы** |
| Микроклимат | Температура воздуха | по 1 точке | 2 раза в год |
| Скорость движения воздуха |
| Относительная влажность |
| Освещенность | 2 помещения(выборочно) | по 5 точек в каждом | 1 раз в год в темное время суток |
| Шум | Помещения, где есть технологическоеоборудование, системывентиляции | по 1 точке | 1 раз в год ивнепланово –послереконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования |

**б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Профессия** | **Количество****работников** | **Характер производимых****работ и вредный фактор** | **Кратность****медосмотра** | **Кратность****профессио-****нально-****гигиенической****подготовки** |
| Педагоги | 8 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Перенапряжение голосовогоаппарата, обусловленноепрофессиональной деятельностью |
| Директор | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала |
| Работники пищеблока | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | ежегодно |

**г) 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 учета температурного режима в](https://vip.1obraz.ru/%22%20%5Cl%20%22/document/118/29770/%22%20%5Co%20%22)[холодильном оборудовании](https://vip.1obraz.ru/%22%20%5Cl%20%22/document/118/29770/%22%20%5Co%20%22) | Ежедневно | Ответственный по питанию  |
| [Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/81026/) | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| [Гигиенический журнал (сотрудники)](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/29768/) | Ежедневно | Магомедова М.М. |
| [Ведомость контроля за рационом питания](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/29775/) | Ежедневно | Магомедова М.М. |
| [График смены кипяченой воды](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/81021/) | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Рабочий лист ХААСП | По факту | Член группы ХАССП |
| Отчеты группы ХАССП | По факту | Председатель группы ХАССП |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Директор Расулов Х.Р. |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Учитель ОБЖ Хважаев Т.Т. |
| Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств | Ежедневно | Учитель ОБЖ Хважаев Т.Т. |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Ответственный по питанию  |
| Журнал регистрации температуры ивлажности | Ежедневно | Учитель ОБЖ Хважаев Т.Т. |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно | Учитель ОБЖ Хважаев Т.Т.Директор Расулов Х.Р. |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Директор Расулов Х.Р. |
| Классный журнал | 1 раз в неделю(выборочно) | Шамсудинова П.И. |
| Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения | Ежедневно | Учитель ОБЖ Хважаев Т.Т. |

**д) 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 подачеэлектроэнергии в работесистем водоснабжения,канализации, отопления, печи | Сообщить в соответствующую службу | Учитель ОБЖ Хважаев Т.Т.  |
| Нарушение изоляции,обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку | Учитель ОБЖ Хважаев Т.Т. |
| Другие аварийныеситуации | Сообщить в соответствующую службу | Учитель ОБЖ Хважаев Т.Т. |
| Ответственный попитанию |
| Директор Расулов Х.Р. |

Программу разработали:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Директор | \_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |   | Расулов Х.Р. |
|  |   |   |   |   |
| Ответственный по питанию |   | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |   | Магомедова М.М. |