

Утверждаю

Директор ГБОУ ООШ №2

г.о. Октябрьск

Михайловская Н.Н.

Приказ № 8/4-од от 11.01.2021 г

**ПРОГРАММА**  
**производственного контроля**  
**за соблюдением санитарных правил**  
**и выполнения санитарно-**  
**противоэпидемиологических**  
**(профилактических) мероприятий**  
**в ГБОУ ООШ №2 г.о.Октябрьск**

**г.Октябрьск**

## **1. Общие положения**

**1.1. Производственный контроль:** контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно – противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью.

**1.2. Цель производственного контроля:** обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно – противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

**1.3. Объекты производственного контроля:** производственные, общественные помещения, здания, сооружения, санитарно – защитные зоны, зоны санитарной охраны, оборудование, транспорт, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства потребления.

## **2. Перечень санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.**

**2.1.** Федеральный закон 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения»

**2.2.** СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий СП 1.1.2193-07

**2.2.** СанПиН 2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно – вычислительным машинам и организации работы».

**2.4.** СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.6. СанПиН 2.4.7.1.1.1286-03 «Гигиенические требования к одежде для детей, подростков и взрослых».

2.7. СанПиН 2.4.7.1166-02 «Гигиенические требования к учебным изданиям для общего и профессионального образования».

2.8. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

### **3. Общие сведения**

3.1. Наименование: государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа №2 городского округа Октябрьск Самарской области (ГБОУ ООШ №2 г.о.Октябрьск).

3.2. Место нахождения: 445245, Самарская область, г.Октябрьск, ул. Ленинградская, д. 87.

### **4. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

**4.1. Директор:** Михайловская Надежда Николаевна – визуальный контроль;

**Завхоз:** Макарцева Кристина Игоревна - визуальный контроль за деятельностью техперсонала, своевременное и качественное обеспечение дезинфицирующими средствами;

**Бухгалтер:** Прояева Наталья Георгиевна – контроль за качеством приготовления блюд, работой технологического оборудования, ведение необходимой документации по организации контроля;

**Медицинская сестра:** в дни работы по графику – обучение персонала по санитарному минимуму, прохождение ежегодных медицинских осмотров.

## 5. Объем, периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований

Вид исследования	Объем исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
<b>АО «Комбинат питания» г.Сызрань</b>			
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Вторые блюда, гарниры, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Обед	3-4 блюда	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки, спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
<b>ГБОУ ООШ №2 г.о.Октябрьск</b>			
Исследование микроклимата	Учебные кабинеты	2 кабинета	1 раз в два года
Уровень искусственной освещенности	Учебные кабинеты	2 кабинета	1 раз в два года

## 6. Перечень должностей работников, подлежащих медицинскому осмотру

Должность	Кратность медосмотра
Директор, заместитель директора по УВР, главный бухгалтер	1 раз в год
УВП	
Бухгалтер, делопроизводитель, завхоз, библиотекарь	
ОП	
уборщик служебных помещений, рабочий по обслуживанию зданий, гардеробщик, лаборант, водитель	
Учителя	

**7. Перечень должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке**

<b>Должность</b>	<b>Кратность</b>
Директор, заместитель директора по УВР, главный бухгалтер	1 раз в 2 года
УВП	
Бухгалтер, делопроизводитель, завхоз, библиотекарь	
ОП	
уборщик служебных помещений, рабочий по обслуживанию зданий, гардеробщик, лаборант, водитель	
Учителя	

**8. Перечень форм учета и отчетности по вопросам производственного контроля**

Ведение журналов:

- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- бракеража готовой продукции;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящей пищевой продукции;

**9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с прекращением образовательной деятельности, создающих угрозу санитарно – эпидемиологическому благополучию участников образовательного процесса:**

- 9.1. Отключение электроэнергии;
- 9.2. Отключение водоснабжения;
- 9.3. Авария канализационной системы;
- 9.4. Аварийная ситуация по линии ГО ЧС;
- 9.5. Нарушение правил пожарной безопасности;

## 9.6. Возникновение или угроза возникновения пожара.