

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МКОУ Воднобуерачной СШ
Н.И. Шкуренко



ПРОГРАММА

**производственного контроля над соблюдением
санитарных правил по устройству и содержанию
муниципального казенного общеобразовательного
учреждения**

Воднобуерачной средней школы

**Камышинского муниципального района Волгоградской
области**

с. Воднобуерачное, 2026 г.

Наименование юридического лица: муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Воднобуерачная средняя школа Камышинского муниципального района Волгоградской области

Юридический адрес юридического лица: 403866, Волгоградская область, Камышинский район, с. Воднобуерачное, ул. Школьная, 17.

Фактический адрес объекта: 403866, Волгоградская область, Камышинский район, с. Воднобуерачное, ул. Школьная, 17.

Директор школы: Шкуренко Наталья Ивановна

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень официально изданных санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью. Приложение № 1.
2. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля. Приложение № 2.
3. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, в отношении которых необходима организация производственного контроля. Приложение № 3.
4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке. Приложение № 4.
5. Перечень форм учёта и отчётности, установленных законодательством по вопросам обучения учащихся. Приложение № 5.
6. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию. Приложение № 6.
7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии её производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной окружающей среды. Приложение № 7.
8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой деятельности учреждения и информацией в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области. Приложение № 8.

**Перечень официально изданных санитарных правил
в соответствии с осуществляемой деятельностью**

1. ФЗ № 52 от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. ФЗ № 157 от 17.09.1998 г. «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (с изменениями от 7 августа 2000 г., 10 января 2003 г., 22 августа, 29 декабря 2004 г.).
3. ФЗ № 77 от 18.06.01 г. «О предупреждении распространения туберкулёза в Российской Федерации» (с изменениями от 22 августа 2004 г.).
4. Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательном учреждении. Санитарно-эпидемиологические правила. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 24.12. 2015 №81 «О внесении изменений № 3 в СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения, содержания в общеобразовательных организациях»
5. Санитарно-эпидемиологические правила, летние оздоровительные учреждения, гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул СП 2.4.4.969-00
6. Организация и проведение дератизационных мероприятий. Санитарные правила. СП 3.5.3. 1129-02.
7. СанПин 2.3.2.1324-03 от 25.06.2003 г. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
8. Требования к организации и проведению мероприятий по уничтожению бытовых насекомых и комаров подвальных помещений. СанПин 3.5.2. 1376-03. № 235-1/121-97 от 22.04.97 г.
9. СанПин по предупреждению энтеробиоза. СП 3.2. 1317-03.
10. СанПин 2.1.7.728-99 «Правила сбора, хранения и удаления отходов ЛПУ».
11. СанПин 2.1.8-1074/01 от 26.09.2001 г. «Гигиенические требования к качеству воды и централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
12. СанПин 2.2.1/2.1.1.1.278-03 от 06.06.2003 г. «Гигиенические требования к естественному и совмещенному освещению общественных зданий».
13. СанПин 2.4.2.4283-26 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
14. СанПиН 1.2.36.85-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
15. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические правила организации общественного питания населения»
16. Приказ № 229 МЗ РФ от 27.06.2001 г. «О национальном календаре профилактических прививок и календаре профпрививок по эпидемиологическим показаниям».
17. Приказ № 25 от 27.01.1998 г. «Об усилении мероприятий по профилактике гриппа и других острых респираторных заболеваний». СанПиН 2.2.4.548-96
18. Общие требования к профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний СП 3.1/3.2.3146-13

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

№ п/п	Объект контроля	Субъект контроля
1	• персонал; • все действия, связанные с жизнедеятельностью МКОУ Воднобуерачной СШ	директор школы Шкуренко Н.И.
2	• организация и проведение воспитательно-образовательной работы	директор школы Шкуренко Н.И.
3	• санитарное состояние помещений; • соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима; • проведение дезинфекционных, дератизационных, дезинсекционных работ; • работа пищеблока	Заведующий хозяйством Андреева А.А.
4	• своевременная замена ламп освещения; • работа технологического оборудования; • обеспеченность служб инвентарём, чистящими и моющими средствами	Заведующий хозяйством Андреева А.А.
5	• рацион питания; • сроки и условия хранения продуктов; • наличие и правильность оформления сопроводительной документации	Заведующий хозяйством Андреева А.А. Повар Гопаненко Л.Ф. (по согласованию)
6	• состояние инвентаря: своевременная замена, починка	Заведующий хозяйством Андреева А.А. Рабочий Молдованцев А.Н.

**Перечень
химических веществ, физических и иных факторов,
а также объектов производственного контроля,
в отношении которых необходима организация
производственного контроля**

Объект исследования или исследуемый материал	Определяемые показатели	Количество рабочих мест/ количество обследуемых мест	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
1. Спортивный зал Учебные кабинеты Мастерские ГПД	- температура воздуха	2	Ежедневно	Учителя физкультуры
	- относительная влажность - температура		1 раз в год	По договору ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»
	- уровень освещения (замеры)		1 раз в год	
2. Группа продлённого дня	- маркировка мебели и её соответствие росту воспитанников; - расстановка мебели; - правильное рассаживание воспитанников	Учебный кабинет	2 раза в год	Заведующий хозяйством, воспитатели ГПД
	- соблюдение режима проветривания	1/1	1 раз в месяц	воспитатели ГПД
	- состояние искусственного освещения	1/1	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством
3. Пришкольный участок и территория	- наличие спортивных и игровых площадок и их оборудование	1/1	2 раза в год	Учитель физкультуры
	- санитарное состояние - ограждение	1/1	Ежедневно	Заведующий хозяйством
4. Санитарное состояние помещений	- соблюдение чистоты, проведение генеральной уборки	Классные помещения	Ежеквартально	Заведующий хозяйством
	- соблюдение протирки стекол оконных рам		2 раза в год	Заведующий хозяйством

	- состояние и обеспеченность уборочным инвентарём, моющими и дез. средствами и условий их хранения	1 комплект/ 1 комплект	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством
	- наличие разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка	В соответствии с требованиями	ежедневно	Заведующий хозяйством
5. Состояние санитарно-технического оборудования	- унитазы, раковины	27/27 27/27 1/1	1 раз в неделю	Заведующий хозяйством
6. Организация и проведение ремонтных работ	- наличие гигиенических материалов на применяемые строительные материалы		В течение года	Заведующий хозяйством
	- соответствие цветовой гаммы красок для окраски стен		В течение года	Заведующий хозяйством
	- недопущение проведения ремонтных работ в присутствии учащихся		Постоянно	Заведующий хозяйством
	- обеспечение проветривания помещений после окончания ремонта		При необходимости	Заведующий хозяйством
7. Кабинет химии, физики	Оборудование специальными демонстрационными столами. Для обеспечения лучшей видимости учебно-наглядных пособий установка демонстрационного стола на подиум. Лаборатория химии оборудована вытяжным шкафом, расположенным над столом преподавателя	2	III квартал	Заведующий хозяйством Андреева А.А., зав. кабинетом Джафарова О.М., Диденко Д.В.
8. Мастерская	Размещение оборудования с учетом создания благоприятных условий для зрительной работы,	1/1	В течение года	Заведующий хозяйством Андреева А.А., зав. кабинетом

	сохранения правильной рабочей позы и профилактики травматизма. В слесарных мастерских допускается как левостороннее, так и правостороннее освещение с перпендикулярным расположением верстаков к светонесущей стене. Расстояние между рядами одноместных верстаков – не менее 1,0 м., двухместные – 1,5м. Тиски крепятся к верстакам на расстоянии 0,9 м. между их осями. Слесарные верстаки должны быть оснащены предохранительной сеткой, высотой 0,65-0,7 м. Установление сверлильных, точильных и других станков на специальном фундаменте и оборудование предохранительными сетками, стеклами и местным освещением. Соответствие инструментов используемых для столярных и слесарных работ, должны соответствовать возрасту обучающихся. Установление в слесарных и столярных мастерских и кабинетах обслуживающего труда умывальников. Формирование в кабинете (мастерской) для оказания первой медицинской помощи аптечки. Использование очков при выполнении работ, создающих угрозу повреждения глаз			Диденко Л.В.
9. Организация питания – рацион питания	- контроль наличия и правильности оформления сопроводительной документации		Каждая партия поступающей продукции	Заведующий хозяйством, повар (по согласованию)

	- показатели эффективности тепловой обработки и качества приготовленных блюд	1	Ежедневно	директор школы Шкуренко Н.И.
	- правильность оформления технологической документации. Наличие необходимой нормативной технологической документации		Ежедневно	Заведующий хозяйством, повар (по согласованию)
	- сроки реализации, условия реализации готовой пищи, соблюдение требований по температуре реализуемой готовой продукции		Ежедневно	Повар Гопаненко Л.Ф. (по согласованию)
	- контроль наличия и своевременности прохождения необходимого медицинского обследования, прививок, гигиенической аттестации		2 раза в год	директор школы Шкуренко Н.И.
	- качественный и количественный состав рациона питания:		1 раз в год	По договору с ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»
	- Исследование готовых блюд на м\б	1 проба	1 раз в год	По договору с ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»
	- Исследование воды централизованных систем питьевого водоснабжения на м\б исследования	1 проба	1 раз в год	По договору с ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»
	- Исследование воды централизованных систем питьевого водоснабжения на с\х исследования	1 проба	1 раз в год	По договору с ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»
Режим питания	- соблюдение режима питания и условий приёма пищи гигиеническим		Ежедневно	директор школы Шкуренко Н.И.

	требованиям			
Помещения (производственные, складские, подсобные), их санитарно-техническое состояние	- санитарно-техническое состояние помещений, оборудования, исходная исправность оборудования, достаточность, правильность расстановки и т.д.		1 раз в месяц	Заведующий хозяйством
	- соблюдение санитарно-технических требований при производстве продукции, полнота, правильность и своевременность оформления документации, соответствие требованиям сан. пр. норм и гигиен. норматив. Контроль за температурным режимом в складских и производственных помещениях		Каждая партия 1 раз в месяц	Повар (по согласованию)
	- качество мытья столовой посуды		ежедневно	Заведующий хозяйством, повар (по согласованию)
Помещения (производственные, складские, подсобные), их санитарно-техническое состояние	- сроки и условия хранения продуктов. Исправность холодильного оборудования и соблюдение температурного режима хранения.		2 раза в неделю	повар (по согласованию)
	- температура в холодильниках		2 раза в день	повар (по согласованию)
Санитарно-противоэпидемиологический режим	- соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима обработки, хранения и использования маркировки оборудования, посуды, инвентаря (температура воды в моечной ванне контролируется инструментально), уборочного инвентаря, режима уборки помещений,		1 раз в месяц	Заведующий хозяйством, повар (по согласованию)

	дезинфекционного режима, режима сбора, хранения и вывоза (утилизации) отходов и др.			
Санитарное содержание помещений	- Соблюдение частоты проведения генеральной уборки		4 раза в год	повар (по согласованию)
	- Соблюдение частоты протирки стёкол в оконной раме		2 раза в год	повар (по согласованию)
	- Состояние обеспеченности уборочным инвентарём, моющими и дез. средствами и условия их хранения		1 раз в месяц	Заведующий хозяйством
	- Наличие разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка		1 раз в неделю	повар (по согласованию)
10. Персонал	- Наличие личных медицинских книжек у всех работающих в учреждении с результатом М/О, своевременность прохождения М/О. Анализ на Я/Г.	27/27	1 раз в год	Директор школы

**Перечень
должностей работников,
подлежащих медицинским осмотрам,
профессиональной гигиенической подготовке.**

№	Должность	Сроки прохождения	Медицинский осмотр	Санитарно- гигиеническое обучение
1	Педагогические работники	1 раз в год	Полный медицинский осмотр	1 раз в 2 года
2	Технические работники	1 раз в год	Полный медицинский осмотр	1 раз в 2 года
3	Работники столовой	1 раз в год	Полный медицинский осмотр	1 раз в год
4	Вновь принятые работники	1 раз в год	Полный медицинский осмотр	при поступлении

**Перечень
форм учёта и отчётности,
установленных законодательством
по вопросам обучения и воспитания
учащихся МКОУ Воднобуерачной СШ**

1. Журнал бракераж сырой продукции.
2. Журнал бракераж готовой продукции.
3. Журнал санитарного состояния пищеблока.
4. Журнал отметки температуры в холодильниках, на пищеблоке, складе.
5. Журнал разведения дезинфицирующих средств.
6. Журнал по травматизму.
7. Журнал контактных инфекций.

**Перечень
осуществляемых юридическим лицом работ и услуг,
выпускаемой продукции, видов деятельности,
подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке,
сертификации, лицензированию**

1. Образовательная деятельность:
 - нагрузка и переутомляемость учащихся;
 - вредные условия труда и обучения;
 - температурный режим;
 - санитарное состояние;
 - техническое состояние здания;
 - электро- и пожарное состояние;
 - водоснабжение;
 - микроклимат, освещённость;
 - переукомплектованность групп;
 - мебель;
 - режим дня;
 - уроки и занятия физической культуры;
 - работа спортивных секций;
 - перемены (длительность);
 - оборудование, ТСО;
 - двигательная активность.
2. Питание:
 - микроклимат, освещённость;
 - соблюдение правил хранения и приготовления продуктов;
 - наличие посуды;
 - мытьё посуды;
 - уборка производственных помещений;
 - санитарное состояние помещений;
 - спецодежда работников пищеблоков.

**Мероприятия,
предусматривающие обоснование безопасности
для человека и окружающей среды продукции и технологии его производства,
критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной
окружающей среды**

1. Организовать образовательный процесс с учётом нагрузки, согласно возрасту детей: не допускать переутомляемости детей.
2. Соблюдать температурный режим дифференцированно, в зависимости от назначения помещения.
3. Содержать помещения в надлежащем санитарном состоянии, своевременно обеспечивая необходимым инвентарём, моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами.
4. Стремиться содержать здание в технически исправном состоянии.
5. Выполнять правила электро- и пожарной безопасности; следить за строгим соблюдением установленного противопожарного режима обслуживающим персоналом.
6. Содержать водопровод в исправном состоянии.
7. Обеспечить источниками освещения равномерно и достаточно все помещения, согласно санитарным правилам.
8. Следить за созданием благоприятных условий во время проведения занятий физической культуры.
9. Соблюдать перерывы между занятиями продолжительностью 10 минут.
10. Следить за тем, чтобы оборудование было безопасным, исключая возможность травматизма детей.
11. Своевременно заменять посуду с трещинами и повреждённой эмалью.
12. Соблюдать правила хранения и приготовления продуктов.
13. Обеспечить товарное соседство и тепловой режим, согласно санитарно-гигиеническим требованиям.
14. Стремиться, чтобы питание детей было полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворяющим физиологические потребности организма в основных пищевых веществах.
15. Строго соблюдать правила личной гигиены всем сотрудникам.
16. Проводить профилактику по эпидемиологическим показаниям.

**Перечень
возможных аварийных ситуаций,
связанных с остановкой деятельности учреждения
и информацией в Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области**

1. Отключение электроэнергии на целый день и более.
2. Аварии водопровода.
3. Отключение отопления в холодный период года.
4. Экстренные случаи (пожар, минирование, землетрясение и др.)

При возникновении аварийных ситуаций, связанных с остановкой деятельности, немедленно информировать Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области по телефону:

884457(9-54-74)