|  |  |
| --- | --- |
|  | УТВЕРЖДАЮ |
|  | Директор ЧОУ «СОШ№1 г.Челябинска»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.А.Лузина |

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

 **«Средней общеобразовательной школы №1 г.Челябинска»**

**(ЧОУ «СОШ№1 г.Челябинска»)**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование юридического лица: | Частное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №1 г.Челябинска» |
| Ф. И. О. руководителя, телефон: | Лузина Светлана Анатольевна, 8(351)2617001 |
| Юридический адрес: | 454006 Челябинская область, г.Челябинск, ул.Красноармейская, 57 |
| Фактический адрес: | 454006 Челябинская область, г.Челябинск, ул.Красноармейская, 57 |
| Количество работников: | 24 человека |
| Количество обучающихся: | 118 человек |
| ОГРН | 1027403882098 |
| ИНН | 7453046775 |
| Лицензия на осуществление образовательнойдеятельности | № | 13506 | от | 14.12.2016 |

1.Настоящая Программа  за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и Постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 18 «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, основное общее и среднее общее образование.

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

* Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
* Федеральный закон от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
* Федеральный закон от 24.06.1998 г. №89-ФЗ « Об отходах производства и потребления»;
* Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-Ф3 «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
* 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 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
* СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
* СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
* СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
* СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
* СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
* СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
* СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции» (COVID-19);
* СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
* приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
* приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
* ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
* ТР ТС 007/2011 « О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
* ТР ТС 009/2011 «О безопасности парфюмерно-косметической продукции»;
* ТР ЕЭС 004/2017 « О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду».

5.Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность |
| 1 | Лузина Светлана Анатольевна | Директор |
| 2 | Тюрина Наталья Николаевна | Заведующий хозяйством |
| 3 | Калинина Наталья Николаевна | Заместитель директора по учебно-воспитательной работе |
| 4 | Дубровская Галина Александровна | Инструктор по гигиене Ответственный за питание |

6.Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Факторы производственной среды | Влияние на организм человека | Меры профилактики |
| Зрительное напряжение при работе на компьютере | Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения). | Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз. |
| Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата | При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов.При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча. | Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены. |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Профессия | Количествоработников | Характер производимыхработ и вредный фактор | Кратностьмедосмотра | Кратностьподготовки |
| Педагоги | 17 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Перенапряжение голосовогоаппарата, обусловленноепрофессиональной деятельностью |
| Директор, заместитель директора по УВР | 2 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала |
| Заведующий хозяйством | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Подъем и перемещение груза вручную |
| Работа, связанная с мышечным напряжением |
| Учебно-вспомогательный персонал | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год |  |
| Обслуживающий персонал | 6 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

8. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Объект контроля | Определяемые показатели | Периодичность контроля | Ответственные  | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
| Микроклимат | Температура воздуха помещений | Ежедневно | Инструктор по гигиене Заведующий хозяйством  | График проветриваний |
| Частота проветривания помещений | Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока |
| Освещенность помещений | Наличие и состояние осветительных приборов | 1 раз в неделю | Заведующий хозяйством  | Журнал регистрации результатов производственного контроля  |
| Наличие, целостность и тип ламп |
| Входной контроль поступающей продукции и товаров | – наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат); | Каждая поступающая партия | Заведующий хозяйством  | Журнал учета входного контроля товаров и продукции |
| – соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.); |
| – соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.) |
| Режим образова-тельной деятельности | Объем образовательной нагрузки обучающихся | При составлении и при корректировке расписания занятий | Заместитель директора по УВР | Расписание занятий, утвержденное директором ОО |
| Санитарное состояние помещений и оборудования | Кратность и качество текущей уборки | Ежедневно | Заведующий хозяйством | График текущей уборки и дезинфекции помещений |
| Кратность и качество генеральной уборки | Ежемесячно (до конца 2021 года – еженедельно) | Заведующий хозяйством | Ведомость учета проведения генеральной уборки |
| Санитарно-противоэпидемический режим | Дезинсекция | Обследование – ежемесячно.Уничтожение по необходимости | Заведующий хозяйствомСпецорганизация  | Акт приемки выполненных работ |
|  Дератизация |
| Санитарное состояние хозяйственной площадки | Вывоз ТКО и пищевых отходов | 1 раз в неделю | Заведующий хозяйством | Договор, график вывоза, акт. |
| Закупка и приемка пищевой продукции и сырья | Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья | Каждая поступающая партия | Заведующий хозяйством Ответственный за питание | Декларация, свидетельства и др. о качестве и безопасности продукции |
| Условия доставки продукции транспортом |  |  |  |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья | Сроки и условия хранения пищевой продукции | Ежемесячно  | Заведующий хозяйством  | Журнал |
| Время смены кипяченой воды | Согласно графику | Ответственный за питание | График |
| Температура и влажность на складе | Ежедневно | Заведующий хозяйством  | Журнал учета температуры и относительной влажности |
| Температура холодильного оборудования | Ежедневно | Заведующий хозяйством  | Журнал учета температуры  |
| Приготов-ление пищевой продукции | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | Ежедневно | Ответственный за питание  | Технологические карты |
| Готовые блюда | Суточная проба | Ежедневно от каждой партии | Ответственный за питание  | Проба  |
| Дата и время реализации готовых блюд | Каждая партия | Ответственный за питание  | Бракеражный журнал |
| Обработка посуды и инвентаря | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | Ежедневно | Ответственный за питание | Инструкция |
| Обработка инвентаря для сырой готовой продукции | Ежедневно | Ответственный за питание | Инструкция |
| Гигиеническая подготовкаработников | Прохождение работником гигиенической аттестации | 1 раз в 2 года | Инструктор по гигиене | Личные медицинские книжки |
| Состояние работников | Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | Ежедневно | Инструктор по гигиене  | Гигиенический журнал  |

9.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 (при наличии денежных средств)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 | 1 раз 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 | 1 раз 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 смывов | 1 раз в год |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 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) | 1-2 пробы | 1 раз в год |
| Помещения школы |
| Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность) | 2 помещения (выборочно) | По 5-10 точек | 1 раза в год |
| Уровень освещенности | 2 помещения (выборочно) | По 5-10 точек | 1 раз в год в темное время суток |

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко.

в)Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование форм учета иотчетности | Периодичностьзаполнения | Ответственное лицо |
| Журнал учета температурного режима вхолодильном оборудовании | Ежедневно | Инструктор по гигиене |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Заведующий хозяйством  |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Инструктор по гигиене |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Заведующий хозяйством  |
| Ведомость учета проведения генеральной уборки | Ежемесячно(еженедельно!) | Заведующий хозяйством  |
| Журнал контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Инструктор по гигиене |
| Электронный классный журнал | 1 раз в месяц | Заместитель директора по УВР  |

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 возможныхаварийных ситуаций | Первоочередные мероприятия,направленные на ликвидацию | Ответственноедолжностное лицо |
| Пожар | Сообщить в пожарную службу, вывестилюдей в безопасное место, использоватьогнетушители | Первый обнаруживший |
| Перебои в подачеэлектроэнергии в работесистем водоснабжения,канализации, отопления,печи | Сообщить в соответствующую службу | Заведующий хозяйством  |
| Нарушение изоляции,обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу,заменить электропроводку | Заведующий хозяйством  |
| Другие аварийныеситуации | Сообщить в соответствующую службу | Заведующий хозяйством  |
| Инструктор по гигиене  |
| Директор  |