

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора

МКОУ «Ильменская СОШ»

_____ Т.Н.Битюцкая

01.03.2023г

ПРОГРАММА

**производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил
и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в лагере с дневным пребыванием
на базе МКОУ «Ильменская СОШ»**

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение « Ильменская средняя общеобразовательная школа» Руднянского муниципального района Волгоградской области.

Руководитель: Битюцкая Татьяна Николаевна

Юридический адрес: 403626, Волгоградская область, Руднянский район, село Ильмень, улица Мира, 4.

1. Общие положения

Общие положения

Настоящая рабочая программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением правил и норм и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МКОУ «Ильменская СОШ».

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями:

- ФЗ от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".
- СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда".
- 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".

- ПП РФ от 06.01.2015 N 10 "О порядке осуществления производственного контроля качества и безопасности питьевой воды, горячей воды" (вместе с "Правилами осуществления производственного контроля качества и безопасности питьевой... и письма Роспотребнадзора от 23.10.2015 № 01/12950-15-32 "О порядке применения правил осуществления производственного контроля качества и безопасности питьевой воды, горячей воды".

- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 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".

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля в школе возлагается на исполняющего обязанности директора школы.

1.4. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.5. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

Вредные воздействия на человека – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

Профессиональные заболевания – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

Массовые не инфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Общие сведения

Полное наименование предприятия	Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение «Ильменская средняя общеобразовательная школа»
Сокращенное наименование предприятия	МКОУ «Ильменская СОШ»
Юридический адрес	Россия, 403626, Волгоградская область, Руднянский район, с. Ильмень, ул. Мира, 4
Фактический адрес	с. Ильмень, ул. Мира, 4
Номер государственной регистрации (ОГРН)	1023404964340

МКОУ «Ильменская СОШ» в административно-территориальном отношении расположена в с. Ильмень Руднянского района Волгоградской области.

Основной вид деятельности предприятия – образовательная деятельность, сопутствующий - добыча подземных вод для питьевого водоснабжения.

Количество потребителей воды – 123 чел.

Характеристика источника водоснабжения.

В Ильменском сельском поселении в 1988 году были построены четыре скважины. На момент составления настоящей программы производственного контроля, данные скважины не работают. Население потребляет воду из придомовых колодцев. Централизованное водоснабжение отсутствует.

Источником водоснабжения МКОУ «Ильменская СОШ», расположенной по адресу с. Ильмень, ул. Мира, 4 служит одна водозаборная скважина №2, глубиной 26 м.. Организация, производившая бурение МУП «Комхоз» Руднянского района Волгоградской области, лицензия №ВХ-39-01 3999 бессрочная от 9 июля 2014 года. Год ввода скважины в эксплуатацию – 2021 г. Производительность 5,4 м³/час. Глубина до статического уровня подземных вод – 3,5 м.

Водовмещающие породы представлены аллювиальными песками, мощность отложений 14,7 м.

Водоснабжение осуществляется из скважины, оборудованной поверхностным насосом Belamos ХА 13 ALL, мощностью – 1200 Вт. Максимальная производительность 3,9 м³/час, Н макс =50 м.

Разработан проект зоны санитарной охраны. Санитарно-эпидемиологическое заключение на проект организации зоны санитарной охраны планируется получить в мае 2023 года.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противозидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в

соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: общественные помещения, рабочие места, вода питьевая, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организацию медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

3. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

- 3.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил при работе пришкольного оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей.
- 3.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- 3.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).
- 3.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- 3.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил на территории пришкольного оздоровительного лагеря.
- 3.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- 3.7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
- 3.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

4. Организация взаимодействия с ТО Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области.

Надзорным органом по организации производственного контроля является ТО Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области.

В соответствие с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

В течение 3 рабочих дней со дня получения результатов лабораторных исследований и испытаний, свидетельствующих о несоответствии качества воды установленным требованиям, МКОУ «Ильменская СОШ» направляет территориальному органу выписку из журнала контроля качества воды (любым способом, позволяющим подтвердить факт и дату получения выписки территориальным органом).

5. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ № 52 от 30.03.1999 г.
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ № 2300-1 от 07.02.1992 г.
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
5.	"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-19)"	СП 3.1/2.4.3598-20
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.3648-20
7.	«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 2.1.3684-21
8.	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
9.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПиН 2.4.2. 2821-10
10.	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».	СанПиН 2.4.4. 2599-10
11.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
12.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1.1058-01, СП 1.1.2193-07
13.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
14.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2	СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07 СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10
15.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»	СП 2.2.3670-20
16.	Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.	МР 2.4.0242-21

6. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля

Ответственность за организацию производственного контроля несет директор либо лицо, исполняющее обязанности. Должностное лицо осуществляет контроль:

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за организацией питания и качественного приготовления пищи;
- за температурой воздуха в холодное время года;
- за санпросветработой;
- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

7. 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.
Вода питьевая подземного источника водоснабжения	Живая органика, обитающая в воде, может вызвать массовые отравления, эпидемии и пандемии. Содержание в питьевой воде химических веществ в концентрациях, превышающих ПДК, приводит к ухудшению здоровья человека.	Необходимо обеспечить безопасность и безвредность химического состава, безопасность по микробиологическим показателям и благоприятные органолептические свойства

Вода питьевая

Наблюдения за качеством подземных вод с целью изучения изменения их химического состава в процессе эксплуатации и контроля соответствия действующим нормативам, должны проводиться постоянно и регулярно, с учетом требований СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 2.1.3685-21.

Наблюдения ведутся с определенной периодичностью. Протоколы, с заключением о соответствии качества, имеются.

Лабораторные исследования воды проводятся согласно СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 2.1.3685-21 в местах водозабора, после водоочистки, в распределительной сети.

Анализы проб воды выполняются по договорам аттестованными лабораториями.

Перечень веществ, характеризующих химический состав воды источника.

Водовмещающие породы представлены терригенными отложениями – аллювиальными отложениями, слагающими долину р. Терса - кварцевыми песками. Качество подземных вод формируется под воздействием климатических, гидрогеологических и региональных

особенностей территории. Подземные воды аллювиальных отложений в региональном плане очень пестрого химического состава.

Качество воды источника по основным исследованным показателям соответствует 1-му классу ГОСТ 2761-84. По отдельным показателям не соответствует 1 классу качества (превышены санитарно-гигиенические показатели: мутность, аммиак, сухой остаток, жесткость, сульфаты, магний). Протоколы лабораторных исследований приведены в приложении к настоящей программе.

Для доведения качества воды источника до питьевых норм применяется фильтр магистральный АБФ-20ББ-Л Аквабрайт.

Контроль качества воды после установленной системы водоочистки указывает на соответствие качества воды требованиям СанПиН 2.1.3684-21. Протокол находится в приложении к настоящей программе.

8. Перечень должностей работников, подлежащих предварительному и периодическим медицинским осмотрам

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1	2	3	4	5	6	7
1.	Учителя-предметники		Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
2.	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.	п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г.		

3.	Уборщица служебных помещений		Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства	п. 1.3.3. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
			Хлор и его соединения	п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
4.	Повар	3	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раза в год	1 раз в 2 года
			Хлор и его соединения.	пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011 г.		
			Подъём и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работы при повышенных температурах	п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
5.	Водитель школьного автобуса	1	Работа в школьном образовательном учреждении		1 раз в год	-
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.			

6.	Рабочий по обслуживанию водоснабжения	1	Контакт с питьевой водой		1 раз в 2 года	
----	---------------------------------------	---	--------------------------	--	----------------	--

9. 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, ТО Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области

№ п/п	Ситуации	Мероприятия
1	Отсутствие электроэнергии	- сообщение в ВТО ТУР - организация ремонтных работ
2	Отсутствие водоснабжения	- сообщение в ВТО ТУР - доставка воды в нужном количестве - остановка работы пищеблока
3	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	- ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	- сообщение в ВТО ТУР - остановка работы - организация ремонта отопительных систем

10. Перечень мероприятий при осуществлении производственного контроля

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	постоянно
5.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно
6.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	постоянно
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	постоянно
8.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно
9.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно
10.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно
11.	Санпросветработа	постоянно
12.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно

Мероприятия по охране подземных вод от загрязнения и истощения

В соответствии с «Основами водного законодательства России» и «Положением об охране подземных вод» при эксплуатации водозабора предусматриваются мероприятия по охране и рациональному использованию водных ресурсов. Они связаны с проведением ремонтно - технических, опытно-эксплуатационных и ликвидационных работ, а также ведением мониторинга на эксплуатируемом водозаборе.

При ведении мониторинга на водозаборных сооружениях необходимо выполнять следующие мероприятия:

- следить за техническим состоянием водозаборных скважин, в соответствии с «Правилами технической эксплуатации систем водоснабжения и водоотведения населенных пунктов»;

- обеспечить защиту мест водозабора и водозаборных сооружений от случайного или умышленного загрязнения и повреждения путем организации мероприятий на территории первого пояса ЗСО в соответствии с требованиями действующих нормативно- правовых актов;

- проводить предупредительно-профилактический ремонт водоподъемного оборудования, контрольно-измерительных приборов, автоматики и других механизмов, и агрегатов в соответствии с инструкциями, разрабатываемыми для них заводами изготовителями;

- ежемесячно следует определять производительность скважины и делать визуальный осмотр состояния устья скважины;

- наблюдать за изменением качественных (химический состав) и количественных характеристик водоносного горизонта (дебит водозабора, положение уровня).

В случаях, когда изменение производительности и ухудшение качества воды вызваны несколькими причинами, для установления их должны производиться наблюдения за техническим состоянием скважины и водоподъемного оборудования. На основании результатов исследований следует определять пути ремонтно-технических работ.

При эксплуатации подземного источника водоснабжения рекомендуется 1 раз в год проводить обследование ЗСО строгого режима и 2 пояса ЗСО, с целью выявления потенциальных источников загрязнения и проверки соблюдения установленного регламента хозяйственной деятельности в этой зоне.

11. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал здоровья.
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Протоколы по результатам лабораторных исследований вредных факторов, проб воды,
 7. Журнал учета результатов исследований питьевой воды централизованного водоснабжения;
 8. Отчет о проведении СУОТ;
 9. журналы регистрации аварийных ситуаций или технических нарушений;
 10. журналы учета проведения профилактических мероприятий по защите от воздействия вредных факторов и на системе водоснабжения;
 11. личные медицинские книжки установленного образца с отметкой прохождения медицинского осмотра и гигиенического обучения;
 12. справка об аттестации должностного лица или руководителя.
 13. Отчет об организации и о результатах осуществления производственного экологического контроля

УТВЕРЖДАЮ
И.О. Директора
МКОУ «Ильменская СОШ»
_____ Т.Н. Битюцкая
« ____ » _____ 2023 г.

**Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований
в организациях питания образовательных учреждений**

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в год	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи
Содержание «С» витамина	2 раза в год	1 блюдо	Третьи блюда
Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	

УТВЕРЖДАЮ
И.О. Директора
МКОУ «Ильменская СОШ»
_____ Т.Н. Битюцкая
« ____ » _____ 2023 г.

ГРАФИК
отбора проб питьевой воды из скважины

Период отбора	Микробиологические показатели	Органолептические	Обобщенные	Полный химический анализ (неорганические и органические) Радиология
Январь				
Февраль				
Март	x	x	x	
Апрель				
Май				
Июнь	x	x	x	
Июль				
Август				
Сентябрь	x	x	x	X
Октябрь				
Ноябрь	x	x	x	
Декабрь				

ГРАФИК отбора проб воды
из разводящей сети
(столовая)

Период отбора	Микробиологические	Органолептические
Январь	X	X
Февраль	X	X
Март	X	X
Апрель	X	X
Май	X	X
Июнь	X	X
Июль	X	X
Август	X	X
Сентябрь	X	X
Октябрь	X	X
Ноябрь	X	X
Декабрь	X	X

ПРОГРАММА
производственного контроля
за качеством и безопасностью приготовляемых блюд , в лагере с дневным пребыванием
«РУИЗ»
в МКОУ «Ильменская СОШ»

1. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима.

1.1. Здание МКОУ «Ильменская СОШ» обеспечено централизованным водоснабжением и канализацией.

2.1. Учреждение обеспечивается водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду.

3.1. Для детей и подростков должен быть обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в учреждении.

2. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню.

2.1. Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания (примерное 18-дневное меню для летних каникул).

2.2. Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня на основании физиологических потребностей в пищевых веществах и рекомендуемого набора продуктов в зависимости от возраста детей.

2.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед).

2.4. Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное меню на оздоровительную смену в соответствии рекомендуемой формой.

4. Медицинский работник осуществляет ежедневный контроль за соблюдением требований санитарных правил, организует профилактическую работу с детьми и персоналом по предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний, проводит ежедневный осмотр детей при приеме в оздоровительное учреждение (включая осмотр на педикулез), ведет учет заболеваемости и оценивает показатели заболеваемости и эффективность оздоровления детей и подростков.

5. Работники оздоровительного учреждения должны обеспечивать выполнение настоящих санитарных правил.

6. За нарушение санитарного законодательства руководитель и ответственные лица в соответствии с должностными инструкциями (регламентами) несут ответственность в порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации.

ПЛАН
санитарно-противоэпидемических мероприятий
в лагере с дневным пребыванием "РУИЗ"
МКОУ «Ильменская СОШ»

I. Санитарно-противоэпидемические мероприятия при осуществлении образовательной деятельности.

- Приобрести в достаточном количестве моющие и дезинфицирующие средства.
- Производить генеральную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств один раз в месяц.
- Проводить частое проветривание классов при капельных инфекциях, производить тщательное удаление пыли.
- Производить витаминизацию третьих блюд.

II. Санитарно-противоэпидемические мероприятия при использовании водного объекта (подземный источник водоснабжения, скв.№1) в питьевых целях.

- Организовать отбор проб воды из источника водоснабжения в объеме с периодичностью, установленной настоящей программой.
- Обеспечить доведение качества воды, используемой в питьевых целях до требований, установленных СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".
- Организовать отбор проб воды из сети в объеме и с периодичностью, установленной настоящей программой.
- Соблюдать режим ограничения хозяйственной деятельности в границах 1 пояса ЗСО (доступ посторонних лиц ограничить).
- Установить прибор учета отбираемой воды.

И.О. Директора
МКОУ «Ильменская СОШ»

Т.Н. Битюцкая

УТВЕРЖДАЮ
И.О. Директора
МКОУ «Ильменская СОШ»
_____ Т.Н. Битюцкая
« ____ » _____ 2023 г.

**Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований
в организациях питания образовательных учреждений**

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в год	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи
Содержание «С» витамина	2 раза в год	1 блюдо	Третьи блюда
Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	

УТВЕРЖДАЮ
И.О. Директора
МКОУ «Ильменская СОШ»
Т.Н. Битюцкая
« ____ » _____ 2023 г.

ГРАФИК
отбора проб питьевой воды из скважины

Период отбора	Микробиологические показатели	Органолептические	Обобщенные	Полный химический анализ (неорганические и органические) Радиология
Январь				
Февраль				
Март	x	x	x	
Апрель				
Май				
Июнь	x	x	x	
Июль				
Август				
Сентябрь	x	x	x	X
Октябрь				
Ноябрь	x	x	x	
Декабрь				

ГРАФИК отбора проб воды
из разводящей сети
(столовая)

Период отбора	Микробиологические	Органолептические
Январь	X	X
Февраль	X	X
Март	X	X
Апрель	X	X
Май	X	X
Июнь	X	X
Июль	X	X
Август	X	X
Сентябрь	X	X
Октябрь	X	X
Ноябрь	X	X
Декабрь	X	X

ПРОГРАММА
производственного контроля
за качеством и безопасностью приготовляемых блюд
в МКОУ «Ильменская СОШ»

1. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима.

1.1. Здание МКОУ «Ильменская СОШ» обеспечено централизованным водоснабжением и канализацией.

2.1. Учреждение обеспечивается водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду.

3.1. Для детей и подростков должен быть обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в учреждении.

2. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню.

2.1. Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания (примерное 18-дневное меню для летних каникул).

2.2. Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня на основании физиологических потребностей в пищевых веществах и рекомендуемого набора продуктов в зависимости от возраста детей.

2.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед).

2.4. Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное меню на оздоровительную смену в соответствии рекомендуемой формой.

4. Медицинский работник осуществляет ежедневный контроль за соблюдением требований санитарных правил, организует профилактическую работу с детьми и персоналом по предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний, проводит ежедневный осмотр детей при приеме в оздоровительное учреждение (включая осмотр на педикулез), ведет учет заболеваемости и оценивает показатели заболеваемости и эффективность оздоровления детей и подростков.

5. Работники оздоровительного учреждения должны обеспечивать выполнение настоящих санитарных правил.

6. За нарушение санитарного законодательства руководитель и ответственные лица в соответствии с должностными инструкциями (регламентами) несут ответственность в порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации.

ПЛАН
санитарно-противоэпидемических мероприятий
на 2022-2026 год
МКОУ «Ильменская СОШ»

I. Санитарно-противоэпидемические мероприятия при осуществлении образовательной деятельности.

- Приобрести в достаточном количестве моющие и дезинфицирующие средства.
- Производить генеральную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств один раз в месяц.
- Проводить частое проветривание классов при капельных инфекциях, производить тщательное удаление пыли.
- Производить витаминизацию третьих блюд.

II. Санитарно-противоэпидемические мероприятия при использовании водного объекта (подземный источник водоснабжения, скв.№1) в питьевых целях.

- Организовать отбор проб воды из источника водоснабжения в объеме с периодичностью, установленной настоящей программой.
- Обеспечить доведение качества воды, используемой в питьевых целях до требований, установленных СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".
- Организовать отбор проб воды из сети в объеме и с периодичностью, установленной настоящей программой.
- Соблюдать режим ограничения хозяйственной деятельности в границах 1 пояса ЗСО (доступ посторонних лиц ограничить).
- Установить прибор учета отбираемой воды.

И.О. Директора
МКОУ «Ильменская СОШ»

Т.Н. Битюцкая

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ИЛЬМЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"
РУДНЯНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ
ОБЛАСТИ, БИТЮЦКАЯ ТАТЬЯНА НИКОЛАЕВНА, ИСПОЛНЯЮЩИЙ ОБЯЗАННОСТИ
ДИРЕКТОРА**

08.06.23 15:41
(MSK)

Сертификат F6D86AAB724881F17450554C5B6C58AD