

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 12
имени Героя Советского Союза Суханова Виталия Федоровича»
Энгельсского муниципального района Саратовской области**
413100, Саратовская область, г. Энгельс, ул. Пушкина, 1а, тел. (8453) 56-94-36, 56-88-37
эл.почта: sc12engl@bk.ru, сайт: <https://12school-eng.gosuslugi.ru/>

**Программа производственного контроля за соблюдением
требований санитарных правил и выполнением
санитарнопротивоэпидемических (профилактических)
мероприятий в 2024/2025 учебном году**

Пояснительная записка

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее по тексту — Программа) муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 12 имени Героя Советского Союза Суханова Виталия Федоровича» Энгельсского муниципального района Саратовской области (далее по тексту — ОУ) разработана на основании Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 17.06.2024 № 7 «О мероприятиях по профилактике гриппа, острых респираторных вирусных инфекций и новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в эпидемическом сезоне 2024-2025 годов».

Целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса ОУ объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля; за их соблюдением.

Общие сведения об объекте производственного контроля

1.1. Общие сведения об образовательном учреждении

Дата создания: 1 сентября 1988 года.

Полное наименование образовательного учреждения:

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 12 имени Героя Советского Союза Суханова Виталия Федоровича» Энгельсского муниципального района Саратовской области

Краткое наименование образовательного учреждения: МОУ «СОШ № 12 им. В.Ф.Суханова»

Учредитель: Энгельсский муниципальный район

Функции и полномочия учредителя осуществляет: Комитет по образованию администрации Энгельсского муниципального района.

Председатель комитета по образованию Свистунова Мария Анатольевна

Адрес: 413100, Российская Федерация, Саратовская область, г. Энгельс, ул. Пушкина, 1 «а»

Проектная мощность здания: 1176 человек.

Фактическое число обучающихся: 1096 человека

Реализуемые программы:

- основная образовательная программа начального общего образования;
- основная образовательная программа основного общего образования;
- основная образовательная программа среднего общего образования.

Ежегодно на базе школы работает детский лагерь с дневным пребыванием детей. (пришкольная площадка).

График работы:

Понедельник-суббота. Учреждение работает с 7.30 ч. до 19.00ч. в режиме шестидневной учебной недели в соответствии с расписанием занятий. Выходные дни: воскресенье. Организация учебно-воспитательного процесса по триместрам. Обучение проходит в 2 смены. Обеспечена занятость учащихся по интересам во второй половине дня и в субботу – работают факультативные и элективные курсы, спортивные секции.

Программы дополнительного образования реализуются в режиме шестидневной недели.

Телефон/факс: 8(8453) 56-94-36, 56-86-77, 56-88-37.

Адрес электронной почты: sc12engl@bk.ru

Язык преподавания: русский.

Дополнительные данные:

Идентификационный номер (ИНН): 6449932095

Код причины постановки на учет (КПП): 644901001

Реквизиты лицензии на право ведения образовательной деятельности: Регистрационный номер лицензии № 3501 выдано Министерством образования Саратовской области 26 апреля 2021 года.

Реквизиты свидетельства о государственной аккредитации: Свидетельство № 1731, выдано Министерством образования Саратовской области 14 мая 2021 года,

Серия 64АО1 № 0001039

Приложение № 1 к свидетельству

Серия 64АО1 № 00012

Перечень имеющейся документации по производственному контролю в соответствии с осуществляемой деятельностью

Федеральные законы

- ФЗ РФ № 52-ФЗ от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- ФЗ РФ № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года «Об образовании в Российской Федерации».
- ФЗ РФ № 157-ФЗ от 17.09.98 «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний».
- ФЗ РФ № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности / пищевых продуктов».
- ФЗ РФ №88-ФЗ от 12.06.2008г. «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».

Санитарные правила и нормы

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- СП 3.1/2.4.3598-20 «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 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
- СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».
- СанПиН 2.3.2.1078-01 « Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- СП 2.3.601079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- СП 3.1.958-99 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами».
- СП 3.1-3.2. «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний».
- СП 3.1 098-96 «Клещевой энцефалит».
- СП 3.1.1117-02 «Профилактика кишечных инфекций».
- СП 3.1.2.1108-02 «Профилактика дифтерии».
- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».

— СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

— СП 3.1.2.1319-03 «Профилактика гриппа».

Приказы

— Приказ от 31 января 2011 г. N 51н «О национальном календаре профилактических прививок и календаре профилактических прививок по эпидемическим показаниям».

— Приказ от 21.03.2003 N 109 «О совершенствовании противотуберкулезных мероприятий в РФ».

— Приказ от 07.05.1998 № 151 «О временных отраслевых стандартах объема медицинской помощи детям».

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

ФИО	Занимаемая должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
1	2	3
Минаева В.В.	директор	Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников деятельностью. Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников.
Баринова Е.И. Голова Е.Г.	фельдшер, заведующий производством	Организация медицинских осмотров работников. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек. Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: - гигиенический журнал (сотрудники); - журнал бракеража готовой пищевой продукции;

		<p>- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания;</p> <p>- журнал учета параметров микроклимата в учреждении;</p> <p>- личные медицинские книжки сотрудников учреждения;</p> <p>- ведомость контроля за рационом питания;</p> <p>- журнал регистрации калорийности пищи;</p> <p>- журнал учета температурного режима холодильного оборудования</p> <p>- перспективное меню.</p> <p>Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиНа, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.</p> <p>Ведение журнала аварийных ситуаций.</p> <p>Ведение журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции.</p> <p>Ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях.</p> <p>Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении.</p> <p>Контроль за состоянием: освещенности, систем теплоснабжения, систем водоснабжения, систем канализации.</p>
--	--	---

Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
1	2	3	4
Санитарные требования к участку образовательного учреждения			

1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение.	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. • Дезинсекция, дератизация помещений . 	Заместитель по АХР
2	Санитарное состояние пришкольной территории, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием.	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием пришкольной территории. • Ремонт и замена спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя). • Приобретение и установка спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости) 	Заместитель по АХР
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, площадки, вывоз	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. • Вывоз твердых бытовых отходов 	Заместитель по АХР
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1	Наполняемость классов	<ul style="list-style-type: none"> • Согласно СП 2.4.3648-20 ежедневная наполняемость: 	Директор
2	Состояние подвальных и цокольных помещений	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль: <ul style="list-style-type: none"> — функционирования системы теплоснабжения; — функционирование систем водоснабжения, канализации; 	Заместитель по АХР
3	Состояние кровли, фасада здания, отмостки, цоколя	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы в течение 7 дней 	Заместитель по АХР
4	Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях	Заместитель по АХР
5	Соблюдение теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток. • Промывка отопительной системы (июнь—июль). • Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года 	Заместитель по АХР

6	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август) с составлением акта 	Заместитель по АХР
7	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль: <ul style="list-style-type: none"> — соблюдение графика проветривания помещений; — температурного режима в помещениях согласно СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20 Исследование микроклимата учебных кабинетов и других помещений 1 раз в год 	Заместитель по АХР
8	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> Ежемесячный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов ; Промывка и хлорирование системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб). Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта 	Заместитель по АХР
9	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима 	Директор
10	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год). Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года) 	Заместитель по АХР
Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
1	Мебель	<ul style="list-style-type: none"> Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: — размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росту-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую 	Заместитель по АХР

		Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии; — расстановка мебели должна соответствовать нормам СП 2.4.3648-20.	Заместитель по АХР
2	Состояние оборудования спортивных и музыкальных залов	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкальных и физкультурного залов; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования и ремонт. • Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом 	Заместитель по АХР
3	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. • Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> — системы вентиляции; — приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. Два раза в месяц техническое обслуживание — системы водоснабжения, канализации, сантехприборов. - электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп . • Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке (1 раз в год) 	Заведующий производством
4	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. • Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (1 раз в 	Заведующий производством
5	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке 	Заведующий производством
6	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. • Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки — немедленное обновление. 	Заведующий производством

7	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер. 	Заведующий производством
Состояние оборудования медицинского кабинета			
8	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильника для медикаментов 	Фельдшер
9	Медикаментозные средства	<ul style="list-style-type: none"> Ежемесячный контроль за сроком годности медикаментозных препаратов, шприцев. Проверка и пополнение медицинских аптечек (1 раз в месяц) 	Фельдшер
Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий			
1	Режим дня и расписание занятий	<ul style="list-style-type: none"> Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СП 2.4.3648-20 (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). Ежедневный контроль за соблюдением 	Директор
2	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СП 2.4.3648-20 (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики 	Заместитель директора по УВР
3	Прием детей в образовательное учреждение	<ul style="list-style-type: none"> Комплектование классов согласно требованиям СП 2.4.3648-20 Прием детей в ОУ осуществляется в 2 этапа: с 1 апреля по 30 июня; С 6 июля до момента заполнения свободных мест, но не позднее 5 сентября 	Директор
Санитарные требования к медицинскому обслуживанию образовательного учреждения			
1	Укомплектованность кадрами медработников	<ul style="list-style-type: none"> Тарификация кадров (на начало учебного года) 	Директор
2	Согласование графиков медицинских осмотров учащихся	<ul style="list-style-type: none"> Углубленный медицинский осмотр учащихся (1 раз в год) 	Фельдшер

3	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	• Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год)	Директор
4	Наличие аптек для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	• Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптек. • Аптечки находятся во всех учебных кабинетах (физика, химия, информатика, спортивный зал) и основных производственных помещениях (пищеблок).	Заместитель по АХР
5	Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки	• Курсовая подготовка и переподготовка сотрудников (1 раз в 2 года)	Директор
Санитарные требования к организации питания учащихся			
1	Наличие согласованного перспективного меню на осенне-зимний и на весеннее-летний периоды	• Один раз в полугодие перед началом сезона	Заведующий производством
2	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	• Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	Заведующий производством
3	Бракераж готовой продукции	* Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	Фельдшер
4	Ведение и анализ ведомости контроля за рационом питания	• Ежедневно	Фельдшер
5	Отбор и хранение суточной пробы	• Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	Заведующий производством

6	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие	На каждую партию товара	Заведующий производством
7	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	Контроль за заполнением журналов: — состояния здоровья сотрудников пищеблока.	Заведующий производством

Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения

1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	<ul style="list-style-type: none"> • Постоянный контроль. • Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года 	Заместитель по АХР
2	Режим ежедневных уборок помещений ОУ	<ul style="list-style-type: none"> • Постоянный контроль. • Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года 	Заместитель по АХР
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств 	Заместитель по АХР
4	Медицинский осмотр сотрудников	<ul style="list-style-type: none"> • Постоянный контроль. • К работе в ОУ допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку. • Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете 	Директор

Перечень возможных аварийных ситуаций

№ п/п	Перечень ситуаций	Ответственный	Срок
1	<p>Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления; - отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления; - разлив ртути в помещениях, на территории; - подача некачественной по 	Директор	В день, час возникновения ситуаций

	<p>органолептическим показателям воды;</p> <ul style="list-style-type: none"> - поступление в ОУ недоброкачественных пищевых продуктов; - неисправность 50% сантехприборов; - отсутствие моющих и дез. средств; - отсутствие в коллективе более 20% детей; - неисправность (выход из строя) технологического оборудования; - возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений. <p>Учреждение приостанавливает свою деятельность.</p>		
2	<p>Сведения о результатах:</p> <ul style="list-style-type: none"> - флюорограф. обследования; - мед. осмотра сотрудников; - гигиенического обучения и аттестации сотрудников; - лабораторных исследований и принятых мер. 	Директор	<p>1 раз в год 2 раза в год 1 раз в 2 года</p> <p>1 раз в год при получении результатов</p>
3	Сведения о выполнении предписаний Роспотребнадзора	Директор	в сроки, указанные в предписании

Формы учета производственного контроля.

№ п/п	Форма учета	Ответственный
1	Журналы контроля в соответствии с программой.	Директор
3	Журнал учета аварийных ситуаций.	Заместитель по АХР

Перечень форм учета и отчетности, установленных действующим законодательством.

1. Медицинские карты детей.
2. Медицинские книжки сотрудников.
3. План профилактических прививок.
4. Журнал регистрации инфекционных заболеваний.
4. Гигиенический журнал (по форме приложения 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
6. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (по форме приложения 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
7. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (по форме приложения 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
8. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (по форме приложения 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
9. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (по форме приложения 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
10. Ведомость контроля за рационом питания (по форме приложения 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).