

Утверждаю
директор МБОУ «Стригуновская СОШ»
«01» сентября 2012 г.



О.В.Твердохлеб

ПРОГРАММА

**производственного контроля за соблюдением санитарных правил и
противоэпидемических мероприятий по муниципальному бюджетному
образовательному учреждению «Стригуновская средняя
общеобразовательная школа» на период 2012-2022 г.г.**

Вид деятельности: Учебно- воспитательный процесс

Расположение объекта: Белгородская область, Борисовский район, с.
Стригуны, ул.Комсомольская, 8а

Мощность: 400

Фактическая наполняемость: 161

Перечень контролируемых документов:

1. Федеральный закон от 26 декабря 2008 г. №294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля.
2. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
3. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»
4. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электро-вычислительным машинам и организация работы»
5. СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
6. СанПиН 2.3.2. 2362-08 «Дополнения и изменения №9 к СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
7. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
8. СанПиН 2.4.2. 2821-10 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»
9. СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций»

10. СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний»

Объект обследования	Вид исследования	Количество исследований	Краткость исследований	Лаборатория, осуществляющая контроль
Вода из разводящей сети	На соответствие СанПиН 2.1.4 1074-01 физико- химическое исследование		1 проба 1 раза в год	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Белгородской области в Яковлевском районе»
Вода из разводящей сети	На соответствие СанПиН 2.1.4 1074-01 физико- химическое исследование		По 2 пробы 2 раза в год	ФФБУЗ
Вода из разводящей сети	Бактериологическое исследование		По 2 пробы 1 раз в квартал	ФФБУЗ
Микроклимат	Температура воздуха, влажность	Учебные кабинеты, рекреации	2 раза в год	ФФБУЗ
Освещенность	Уровень освещенности на рабочих местах учащихся		1 раз в год	ФФБУЗ
Компьютерный класс	Напряженность электромагнитных полей	Класс ОИВТ	1 раз в год	ФФБУЗ

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
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 квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже

Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	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)	2 пробы	По химическим показателям- 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

Ответственный за выполнение программы производственного контроля
Ф.И.О. Твердохлеб Ольга Васильевна

Персонал Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Стригуновская средняя общеобразовательная школа» 42 человек

Обучение по программе санитарного минимума для педагогических работников при поступлении на работу, для технического и обслуживающего персонала 1 раз в 2 года, прохождение медицинского осмотра 1 раз в год.

Документация:

1. Санитарный журнал

2. Журнал по контролю за выполнением программы производственного контроля.
3. Журнал учета аварийных ситуаций по водоснабжению, отоплению, канализации, холодильному и технологическому оборудованию.
4. Контроль за работой холодильного и технологического оборудования, транспортировкой и хранением пищевых продуктов осуществлять ежедневно.
5. Журнал бракеража сырой продукции.
6. Журнал бракеража готовой продукции.
7. Журнал осмотра персонала на наличие гнойничковых заболеваний.