

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Тоболовская средняя общеобразовательная школа
Ишимского муниципального района Тюменской области**



Утверждаю:

Директор МАОУ Тоболовская СОШ
Н.Ф. Жидкова

« 09 » января 2020г.

Объекты контроля:

1) Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Тоболовская средняя общеобразовательная школа

Сокращенное официальное наименование: **МАОУ Тоболовская СОШ**

Адрес местонахождения: **627704, Тюменская область, Ишимский район, село Тоболово, ул. Мира, 13а., улица Школьная, дом 13 строение 1.**

2) Филиал МАОУ Тоболовская СОШ - Ершовская основная общеобразовательная школа

Сокращенное официальное наименование: **Филиал МАОУ Тоболовская СОШ –Ершовская ООШ**

Местонахождения и почтовый адрес филиала: 627703, Тюменская область, Ишимский район, село Ершово, улица Школьная площадь, дом 24

3) Филиал МАОУ Тоболовская СОШ- Карасульская средняя общеобразовательная школа

Сокращенное официальное наименование: **Филиал МАОУ Тоболовская СОШ – Карасульская СОШ**

Местонахождение и почтовый адрес филиала: 627720, Тюменская область, Ишимский район, п. Октябрьский, улица Ленина, дом 32 .

4) Филиал МАОУ Тоболовская СОШ - Новокировская начальная школа-детский сад

Местонахождение и почтовый адрес филиала: 627720 Россия, Тюменская область, Ишимский район, п. Новокировский, ул. Животноводов, дом 22

Сокращенное официальное наименование: **Филиал МАОУ Тоболовская СОШ – Новокировская НШДС**

5) Филиал МАОУ Тоболовская СОШ - Карасульский детский сад

Местонахождение и почтовый адрес филиала: 627720 Россия, Тюменская область, Ишимский район, п. Октябрьский, ул. 30 лет Победы, дом 2а

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий, как составной части осуществляемой деятельности, а также обязанность должностных лиц по выполнению требований санитарного законодательства.

Целью программы является предотвращение неблагоприятного воздействия на организм обучающихся и воспитанников вредных факторов и условий, сопровождающих их учебную, воспитательную и развивающую деятельность и определяет контроль за воздушно-тепловым режимом ОУ, естественным и искусственным освещением, за помещениями и оборудованием, режимом учебно-воспитательного процесса, санитарным состоянием и содержанием учреждения.

Данная программа предусматривает:

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания (Приложение № 1, 1/1).

2. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля (Приложение № 2).
3. Перечень химических веществ, физических факторов, в отношении которых необходим организация лабораторных исследований (Приложение №3).
- 5.Перечень форм учёта и отчётности установленной действующим законодательством, вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля (Приложение № 4).
6. Методы контроля за условиями воспитания и обучения детей, организацией питания. (приложение №5)
7. Лицензия №211с шестью приложениями от 26.05.2015 г. выданная Департаментом по лицензированию, государственной аккредитации, надзору и контролю в сфере образования в Тюменской области разрешает осуществление образовательной деятельности по следующим образовательным программам: дошкольное образование, начальное общее образование, основное общее образование, среднее общее образование, дополнительное образование детей и взрослых. Лицензия выдана Муниципальному автономному общеобразовательному учреждению МАОУ Тоболовская средняя общеобразовательная школа, Тюменская область, Ишимский район , с.Тоболово, ул.Школьная 13.
Условия осуществления данного вида деятельности соответствуют предъявляемым требованиям. Срок действия лицензии бессрочно.

Приложение № 1

Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов производственной среды.

№ пп	№ документа	наименование
1.	СанПиН № 2.4.2.2821-10	Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях.
2.	ФЗ № 29 от 02.01.2000 г.	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3.	СП 1.1.1058 -01	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий.
4.	СанПиН 2.3.2.1078-01	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
5.	МУ 2.2.4.706-98	Оценка освещения рабочих мест
6.	ГОСТ 24940 -96	Здания и сооружения. Методы измерения освещённости.
7.	СН 2.2.4/2.1.8.562-96	Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий, и на территории жилой застройки.
8.	ГОСТ 12.1.050 -86	Методы измерения шума на рабочих местах.
9.	СанПиН 2.2.4.548 -96	Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений.
10.	СанПиН 3.2.3.-.333 -03	Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации.
11.	МУК 4.2.1018 -01	Санитарно-микробиологический анализ питьевой воды.
12.	ГОСТы 26930,26031,26932,26933,26934, 26927, 28001-88, МУ 2273-80, МУ 517790, МУ 4120-86, МУ 1541-76, МУ 2098-79	Методы токсикологического контроля пищевых продуктов
13	ГОСТы 10444, 15-94, ГОСТ Р 50474-93, ГОСТ Р 50480-93, ГОСТ 10444.2-94, ГОСТ	Методы определения микробиологических показателей продукции.

	10444012-88	
14	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03	Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы.
15	СанПиН 2.1.4.1074-01	Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.
16	СанПиН 2.3.3134-03	Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
17	ФЗ № 52 от 30.03.99 г.	О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.
18	Приказ № 302 Н от 12.04.2011 г.	О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств. Инструкция по проведению обязательных предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров.
19	ГОСТ Р 51074-97	Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
20	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000 г.	О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций.
21	СНиП 2.08.02-89	Общественные здания и сооружения
22	СанПиН 2.3.6.1079-01	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
23	СНиП 2.2.1/2.1.1.1278.03	Совершенствование системы медицинского обеспечения детей в общеобразовательных учреждениях
24	МУ 2.4.6.665-97	Медико-биологические критерии оценки условий труда с целью определения противопоказаний и показаний к применению труда подростков
25	Приказ МЗ РФ №342 от 26.11.98 г.	Об усилении мероприятий по профилактике сыпного тифа и борьбе с педикулёзом.
26	СанПин 2.4.6.664-97	Гигиенические критерии допустимых условий и вводов работ для профессионального обучения и труда подростков.
27	МУ №2410-81 от 01.07.81	Методические указания по профилактике неблагоприятного воздействия производственного шума на организм подростков.
28	СанПиН 2.4.1.3049-13	Санитарно эпидемиологические требования к устройству ,содержанию и организации работы ДДУ.

Приложение № 1/1

Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов производственной среды.

№ пп	№ документа	наименование
1.	СанПиН № 2.4.2.2821-10	Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях.
3.	СП 1.1.1058 -01	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий.
4	МУ 2.2.4.706-98	Оценка освещения рабочих мест
5.	ГОСТ 24940 -96	Здания и сооружения. Методы измерения освещённости.
6.	СН 2.2.4/2.1.8.562-96	Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий, и на территории жилой застройки.

7.	ГОСТ 12.1.050 -86	Методы измерения шума на рабочих местах.
8.	СанПиН 2.2.4.548 -96	Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений.
9.	СанПиН 3.2.3.-.333 -03	Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации.
10	ГОСТы 10444, 15-94, ГОСТ Р 50474-93, ГОСТ Р 50480-93, ГОСТ 10444.2-94, ГОСТ 10444012-88	Методы определения микробиологических показателей продукции.
11	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03	Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы.
12	ФЗ № 52 от 30.03.99 г.	О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.
13	Приказ № 302 Н от 12.04.2011 г.	О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств. Инструкция по проведению обязательных предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров.
14	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000 г.	О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций.
15	СНиП 2.08.02-89	Общественные здания и сооружения
16	СНиП 2.2.1/2.1.1.1278.03	Совершенствование системы медицинского обеспечения детей в общеобразовательных учреждениях
17	МУ 2.4.6.665-97	Медико-биологические критерии оценки условий труда с целью определения противопоказаний и показаний к применению труда подростков
18	Приказ МЗ РФ №342 от 26.11.98 г.	Об усилении мероприятий по профилактике сыпного тифа и борьбе с педикулезом.
19	СанПин 2.4.6.664-97	Гигиенические критерии допустимых условий и вводов работ для профессионального обучения и труда подростков.
20	МУ №2410-81 от 01.07.81	Методические указания по профилактике неблагоприятного воздействия производственного шума на организм подростков.
21	СанПиН 2.4.1.3049-13	Санитарно эпидемиологические требования к устройству содержанию и организации работы ДДУ.

Приложение №2

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

- в целом по учреждению: Жидкова Н.Ф., директор школы
- филиале Ершовская ООШ: Багровских Г.А., заведующая филиалом
- филиале Карасульская СОШ: Зуева О.Г., заведующая филиалом
- филиале Новокировская начальная школа-сад: Матвиенко С.В., заведующая филиалом
- филиале Карасульский детский сад: Антонова И.В., заведующая филиалом

№пп	Должностное лицо	Функции контроля
1.	Директор школы Заведующие ОУ	- Организация и проведение производственного контроля. - Организация и состояние воздушно-температурного, светового, питьевого режимов. -Своевременное прохождение медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации персонала. - Наличие личных медицинских книжек на каждого работника. -Санитарно-техническое состояние общеобразовательного учреждения и его территории. - Организация и контроль рационального питания школьников.

		- Состояние факторов производственной среды, условия труда работников.
2.	Заведующие хозяйством	1.Санитарно-техническое состояние учреждения. 2. Наличие достаточного количества производственного оборудования и инвентаря, посуды, тары в столовой. 3.Состояние факторов производственной среды, условия труда работников. 4.Наличие на территории учреждения мусоросборников, своевременный вывоз. 5.Санитарное состояние территории учреждения, здания, спортивной, хозяйственной, игровой зон и зон для прогулок. 6.Состояние осветительной арматуры, своевременная замена перегоревших ламп. 7. Обеспечение достаточным количеством спец. одежды, моющих и дезинфицирующих средств. Укомплектованность аптечки.
3	Младший обслуживающий персонал учреждения, мойщики посуды	1.Санитарное состояние кабинетов, уборочного инвентаря, ветоши для проведения влажной уборки и мытья посуды.
4	Заместитель директора Старший методист Методист	1. Продолжительность уроков, занятий, перемен, плотность учебной нагрузки. 2.Количество уроков и занятий в течение учебного дня, недели. Составление учебного расписания. 3.Объём классной и домашней работы.
5	Учитель Воспитатель	1. Соблюдение правил личной гигиены среди обучающихся и воспитанников, проведение комплекса упражнений для профилактики утомляемости обучающихся и воспитанников. Состояние осанки во время уроков и занятий, рассаживание детей в соответствии с возрастом и рекомендациями в листке здоровья. 2. Санитарное состояние учебных кабинетов, групповых и игровых комнат. 3.Правильное использование технических средств обучения. 4.Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур. 5. Контроль за утренним приемом детей. 6. Работа по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми, организация дней здоровья, физкультурных досугов, соревнований, спортивных праздников, веселых стартов и т.д. 7.

Приложение №3

Перечень химических веществ, физических факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований в общеобразовательных учреждениях.

(МАОУ Тоболовская СОШ, Филиал МАОУ Тоболовская СОШ - Ершовская основная общеобразовательная школа, Филиал МАОУ Тоболовская СОШ –Карасульская СОШ, Филиал МАОУ Тоболовская- Новокировская начальная школа-детский сад-ШКОЛА)

№	Контролируемый показатель	Кол-во точек	Контролируемый показатель	периодичность	Кто проводит
1.	Температура воздуха помещений	-	Все помещения.	Ежедневно	Заведующие хозяйством
2.	Освещённость	-	Все помещения.	Ежедневно	Заведующие хозяйством

3.	Напряжённость электромагнитного поля, плотность магнитного потока, поверхностный электростатический потенциал, яркость знака	1-3	Рабочие места с ВДТ и ПЭВМ	1 раз в 3 года	Аккредитованная лаборатория
4.	Исследование питьевой воды (микробиологические показатели)	По 1 пробе в каждом ОУ	Питьевая вода из разводящей сети	2 раза в год	Аккредитованная лаборатория
5.	Смывы на яйца гельминты, цисты патогенных простейших	6 смывов в каждом ОУ	В начальных классах: с мебели, парт, с подоконников, штор. В туалетных комнатах: ручки дверей, кранов.	По 3 смыва 2 раза в год	Аккредитованная лаборатория

Перечень химических веществ, физических факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований в дошкольных учреждениях.

(Филиал МАОУ Тоболовская СОШ –Карасульский Детский сад, Филиал МАОУ Тоболовская-Новокировская начальная школа-детский сад-САД), отделение дневного пребывания Филиала МАОУ Тоболовская СОШ- Ершовская ООШ

№	Контролируемый показатель	Кол-во точек	Контролируемый показатель	периодичность	Кто проводит
1.	Температура воздуха помещений	-	Все помещения.	Ежедневно	Заведующие хозяйством
2.	Освещённость	-	Все помещения.	Ежедневно	Заведующие хозяйством
3.	Исследование питьевой воды (микробиологические показатели)	По 1 пробе в каждом ОУ	Питьевая вода из разводящей сети	2 раза в год	Аккредитованная лаборатория
4.	Смывы на яйца гельминты, цисты патогенных простейших	6 смывов в каждом ОУ	Пищеблок	1 раз в год	Аккредитованная лаборатория
5.	Смывы на яйца гельминты, цисты патогенных простейших	6 смывов в каждом ОУ	Игровые уголки	1 раз в год	Аккредитованная лаборатория
6.	Песок	По 1 пробе в каждом ОУ	В песочницах	1 раз в год	Аккредитованная лаборатория
7.	Микробиологические исследования проб готовых блюд	По 2 пробе в каждом	Готовые блюда	2 раза в год	Аккредитованная лаборатория

		ОУ			
8.	Калорийность	По 1 пробе в каждом ОУ	1 обед	1 раз в год	Аккредитованная лаборатория
9.	Контроль за доставкой пищевых продуктов, соблюдения режима температурной доставки скоропортящихся продуктов			постоянно	Заведующая филиалом, заведующая хозяйством
10.	Контроль за наличием сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции			постоянно	Заведующая хозяйством
11.	Контроль за условиями и сроками хранения продуктов питания			постоянно	Заведующая хозяйством
12.	Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт.			постоянно	Заведующая хозяйством, Повор
13.	Проведение оценки качества готовых блюд			постоянно	Бракеражная комиссия

Во всех случаях возникновения групповых инфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем водоснабжения, канализации, технологического и холодильного оборудования, а также других выявленных нарушений санитарных правил, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений, руководитель оздоровительного учреждения обязан незамедлительно (в течение 1 часа) информировать Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Тюменской области в г. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах по телефону 2-37-28- зам. начальника ТО Слюнченко Л.В., ведущий специалист- эксперт Кряжева С.В. или 6-03-47 начальник ТО.

Приложение №4

Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

- 1) Журнал учета мероприятий по контролю (все ОУ)
- 2) Журнал здоровья работников столовой на гнойничковые заболевания (все ОУ)
- 3) Бракеражный журнал готовой продукции (все ОУ)
- 4) Бракеражный журнал сырой продукции (только Детские Сады)
- 5) Документы удостоверяющие качество поставляемого сырья (только Детские Сады)
- 6) Договор на проведение производственного контроля с аккредитованной лабораторией (только МАОУ Тоболовская СОШ)
- 7) Меню (все ОУ)
- 8) Накопительная ведомость (только Детские Сады)

- 9) Технологические карты и меню-раскладки (только Детские Сады)
- 10) Журнал учета витаминизации 3 блюд (все ОУ)
- 11) Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования (все ОУ)
- 12) Протоколы лабораторных исследований (все ОУ)
- 13) Журнал учёта аварийных ситуаций (все ОУ)
- 14) Личные медицинские книжки (все ОУ)

Приложение №5

Методы контроля за условиями воспитания и обучения детей, организацией питания

№ п/п	Стадия контроля	Наименование	Контролируемый показатель	Периодичность	Кто проводит
1	Участок ОУ	Территория	Наличие и состояние ограждения, зеленых насаждений, выезды и входы на участок. Уборка территории, наличие контейнера для сбора мусора, своевременность вызова.	В течение года	Директор школы, заведующие ОУ, заведующие хозяйством
		Спортивная зона	Наличие достаточного оборудования, обеспечивающее выполнение учебных программ, его состояние	В течение учебного года	Директор школы, заведующие ОУ, заведующие хозяйством
2	Здание школы	Мебель	Наличие достаточного количества мебели, ее состояние, маркировка. Расстановка мебели по отношению к источнику естественного света, классной доске.	В течение года	Директор школы, заведующие ОУ, заведующие хозяйством
		Водоснабжение и канализация	Исправность	В течении года	
		Воздушно-температурный режим	t ⁰ воздуха в учебных помещениях, проветривание помещений.	Ежедневно	Классные руководители, воспитатели
		Помещения школы	Замеры сопротивления изоляции и тока	1 раз в 3 года (школа) 1 раз в год (столовая)	По договору с аккредитованной лабораторией

3	Организация питания	Готовые изделия	Температура подаваемых блюд, качество блюд по органолептическим показателям с отметкой в журнале.	Ежедневно каждая партия	Директор школы, заведующие ОУ, повар (во время учебного процесса). Начальник лагеря, повар, медицинский работник (в период летнего отдыха и оздоровления)
4	Режим проведения уборки помещений, оборудования в учебных, классных, игровых комнатах и других помещениях школы.	Помещения, оборудования, рабочие места работников, обучающихся и воспитанников.	Наличие и маркировка уборочного инвентаря, наличие моющих средств, спец.одежды для проведения уборки, своевременность и качество проведения уборки.	Ежедневно	Заведующие хозяйством
5	Режим проведения уборки помещений, мытья посуды в столовой	Помещения, оборудования, рабочее место в столовой	Наличие и маркировка уборочного инвентаря, наличие моющих средств, спец.одежды для проведения уборки, своевременность и качество проведения, режим мытья столовой и кухонной посуды.	Ежедневно	Заведующие хозяйством, работники столовой.
6	Правила личной гигиены	Работники школы и работники столовой	Наличие спец.одежды, предметов личной гигиены, соблюдение личной гигиены. Наличие медицинской книжки с допуском к работе. Опрос на желудочно-кишечные дисфункции, осмотр на гнойничковые заболевания	Ежедневно	Заведующие хозяйством, работники столовой
7	Воздушно – температурный режим	Воздушно – температурный режим	Проведение проветривания учебных классов, рекреаций, соблюдения графиков и длительность проветривания.	Ежедневно	Учителя, воспитатели, заведующие кабинетами.
8	Естественное и	Естественное и	Проведение очистки и	По мере	Заведующая

	искусственное освещение	искусственное освещение	мытьё светильников, своевременная замена перегоревших ламп	стекол, замена	необходимости	хозяйством
--	----------------------------	----------------------------	---	-------------------	---------------	------------