

**муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Привольненская средняя школа имени М.С.Шумилова»**

Принята на педагогическом совете МАОУ
«Привольненская СШ имени М.С.Шумилова»
Протокол № 1 от «30» августа 2023 г.
Председатель: _____ Л.Ю.Зубкова

Утверждаю.
Директор МАОУ «Привольненская СШ
имени М.С. Шумилова»: _____ Л.Ю.Зубкова



***Программа
производственного контроля над соблюдением
санитарных правил, норм, проведением санитарно-
противоэпидемических (профилактических)
мероприятий в
муниципальном автономном общеобразовательном
учреждении
«Привольненская средняя школа имени М.С.Шумилова»***

Программа составлена в 2-х экземплярах

2022-2023 учебный год

1. Общие сведения о юридическом лице

1.1. Наименование учреждения, адрес:

муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Привольненская средняя школа имени М.С.Шумилова».

Юридический адрес: 404191, Волгоградская область, Светлоярский район, пос. Привольный, ул. Григория Азарова, дом 14

Фактический адрес: 404191, Волгоградская область, Светлоярский район, пос. Привольный, ул. Григория Азарова, дом 14

Учредитель: администрация Светлоярского муниципального района.

1.2. Вид осуществляемой деятельности:

осуществление образовательной деятельности по образовательной программе начального общего образования, основного общего образования, среднее (полное) общее образование.

№ лицензии, кем и когда выдана, на какой срок:

Лицензия № 260, выданная 02 марта 2016 года Комитетом образования и науки Волгоградской области бессрочно.

2 Общие положения

2.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

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

2.3 Организация производственного контроля в МАОУ «Привольненская СШ имени М.С.Шумилова» возлагается на директора МАОУ «Привольненская СШ имени М.С.Шумилова» Зубкову Людмилу Юрьевну.

2.4. 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.

2.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.

2.6. 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.

3. Порядок организации и проведения производственного контроля

3.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (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).

3.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

3.3. Производственный контроль включает:

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

3.3.2. Организация медицинских осмотров.

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

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

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

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

3.3.7. 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.

3.3.8. Производственный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля, согласованной с Территориальным отделом территориального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Волгоградской области в Светлоярском районе.

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

3.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор МАОУ «Привольненская СШ имени М.С.Шумилова».

4. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

4.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).

4.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).

4.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).

4.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).

4.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).

4.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).

4.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.13).

4.8. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул (п.14).

5. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

5.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

5.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

5.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).

5.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

5.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.

5.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

5.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Волгоградской области в Светлоярском районе о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

5.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

5.9. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Волгоградской области в Светлоярском районе и своевременно отчитываться в их выполнении.

6. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Волгоградской области в Светлоярском районе.

6.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Волгоградской области в Светлоярском районе.

6.2. В соответствии 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 (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

7. 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 санэпидблагополучии населения».	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
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 режима работы в дошкольных организациях	СанПиН 2.4.1. 2660-10
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПиН 2.4.2. 2821-10
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН 2.4.5. 2409-08
8.	«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
9.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
10.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
11.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
12.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
13.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03

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	Правила сбора, хранения и удаления отходов ЛПУ	Сан Пин 2.1.7.728-99
16	Организация и проведение дератизационных мероприятий. Санитарные правила.	СП 3.5.3. 1129-02

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

Директор – Зубкова Людмила Юрьевна

- 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.

9. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность

9.1. Визуальный контроль

<i>Наименование мероприятия</i>	<i>Периодичность</i>	<i>Форма учета</i>	<i>Ответственный (Ф.И.О., должность)</i>
Контроль за удельной площадью на 1 обучающегося в учебных кабинетах, мастерских школы	Ежедневно при изменении расписания занятий	Санитарный паспорт ОУ	Зам директора по УВР Адамова И.И.
Контроль за состоянием системы освещения	ежедневно		Завхоз Козлова А.А.
Контроль за системой электроснабжения	постоянно	Акты замеров сопротивления	Завхоз Козлова А.А.
Контроль за состоянием системы отопления	осенне-зимний период – постоянно летний период – по мере необходимости	Акты приёмки	Оператор котельной Ялинова Т.В.
Контроль за системой водоснабжения образовательного учреждения	ежедневно	Акты приёмки	Завхоз Козлова А.А.
Контроль за состоянием канализации	ежедневно	Акты приёмки	Завхоз Козлова А.А.
Контроль за своевременным вывозом	По графику	Акты	Завхоз Козлова

твердых бытовых отходов		выполненных работ	А.А.
Контроль за откачкой сточных канализационных вод	1 раз в месяц	Акты выполненных работ	Завхоз Козлова А.А.
Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования	ежедневно	Акты	Завхоз Козлова А.И.
Контроль за состоянием воздушно – теплового режима в помещении, соблюдение правил проветривания	постоянно, каждую перемену		Завхоз Козлова А.А.
Контроль за качеством уборки школьных помещений	ежедневно	Акты	Завхоз Козлова А.А.
Контроль за содержанием территории учреждения	ежедневно		Директор – Зубкова Л.Ю.
Контроль за состоянием учебной мебели (с учетом мебели по ростовым группам в каждом учебном помещении ОУ)	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц		Зам. директора по УВР- Адамова И.И.
Контроль за маркировкой учебных парт и стульев	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц		Завхоз Козлова А.А.
Контроль за организацией питьевого режима в школе	ежедневно		Завхоз Козлова А.А.
Контроль и организация работы транспорта для перевозки продуктов	ежегодно		Завхоз Козлова А.А.
Контроль за соблюдением недельного (ежедневного) меню	ежедневно		Завхоз Козлова А.А.
Контроль за контингентом питающихся	еженедельно	Акты и приказы по питанию, тетрадь учета	Социальный педагог Амельченко В.Д.
Контроль за гигиеной приема пищи обучающихся	ежедневно	График дежурства по столовой	Социальный педагог Амельченко В.Д.
Контроль выполнения санитарно – эпидемиологических требований в пищеблоке: правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов; уборки столовой; правила мытья посуды; контроль за соблюдением температурного режима в холодильных установках; контроль за технологией приготовления пищи по технологическим картам;	1 раз в нед -/- 2 раз. в нед. -/- -/- ежедневно		Завхоз Козлова А.А.

<p>контроль за соблюдением сроков годности пищевых продуктов контроль за качеством принимаемой на пищеблоке продукции;</p> <p>контроль за качеством готовых блюд, правильностью состояния 10-дневного примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.п.</p> <p>контроль правильности кулинарной обработки;</p> <p>контроль за наличием йодированной соли;</p> <p>контроль за наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. растворов;</p> <p>контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;</p> <p>соблюдением сроков прохождения медицинских осмотров работниками кухни.</p> <p>-наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов</p> <p>-контроль за рационом питания учащихся</p> <p>- контроль за потоком сырья</p> <p>- условия и сроки хранения продуктов на складе, реализация продукции</p> <p>- бракераж готовых блюд</p>	<p>-/-</p> <p>1 раз в нед. 1 раз в мес. 1 раз в нед.</p> <p>1 раз в мес.</p> <p>1 раз в квартал</p> <p>При поступлении продуктов</p>	Сертификаты	
Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний	ежедневно	Журнал здоровья	Шеф – повар Надралиева О.В.
Контроль за выполнением температурного режима холодильного оборудования на пищеблоке	ежедневно		Шеф – повар Надралиева О.В.
Контроль и организация работы транспорта для перевозки продуктов	ежегодно		Шеф – повар Надралиева О.В.
Контроль за своевременностью и качеством проведения дератизационных, дезинфекционных и дезинсекционных работ.	Раз в месяц	Договор от 16.01. 2020г. № 06/ДФ-18	Завхоз Козлова А.А.
<p>Контроль за прохождением медицинского осмотра:</p> <p>-первичный – все сотрудники;</p> <p><u>-периодический:</u></p> <p><u>Все сотрудники</u></p> <p><u>Сотрудники пищеблока:</u></p> <p>✓ <i>медосмотр;</i></p> <p>✓ <i>профессиональная гигиеническая подготовка).</i></p> <p><u>Администрация:</u></p>	<p>При поступлении на работу</p> <p>ежегодно</p> <p>2 раза в год</p> <p>1 раз в 2 года</p>		Директор – Зубкова Л.Ю.

<u>профессиональная гигиеническая подготовка).</u> <u>Все сотрудники</u> <u>Периодический</u> <u>Водитель:</u> <u>Медицинская осмотр (справка ГАИ)</u>	При поступлении на работу 1 раз в год 1 раз в 3года		
--	---	--	--

9.2. Организация и проведение лабораторно-инструментальных исследований учебных помещений.

№ п./п.	Объект исследований	Сроки проверки	исполнитель	Наличие договора
1	Вода водопроводная по микробиологическим показателям	1 раз в год (1 проба)	ФБУЗ	По договору с ФБУЗ
2	Микробиологические показатели готовой продукции (баканализ-1 проба, термообработка- 1 раз, 10 смывов)	1 раз в год	ФБУЗ	По договору с ФБУЗ
3	состояние искусственного освещения	1 раз в год	ФБУЗ	По договору с ФБУЗ
4	Плотность электромагнитного потока	1 раз в год	ФБУЗ	По договору с ФБУЗ
5	Исследование состояния микроклимата среды	1 раз в месяц	школа	
6	температура воздуха	1 раз в год	школа	
7	Санитарно- гигиенические исследования	1 раз в год	ФБУЗ	По договору с ФБУЗ

10. Производственный контроль осуществляется

Наименование лаборатории (учреждения)

ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области».

Адрес: г.Волгоград, ул.Ангарская, 13б

Договор № 629 от 16.02.2017 г.

11. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011г и профессионально-гигиенической подготовке.

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Педагоги: учителя, социальный педагог, заместитель по учебно-воспитательной работе, заместитель директора по	26	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	При поступлении на работу

	воспитательной работе, заместитель директора по профилактике правонарушения безнадзорности несовершеннолетних, педагог-библиотекарь.		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
2.	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.	1 раз в год	При поступлении на работу
3.	Завхоз	1	Работы в школьных образовательных учреждениях Подъем и перемещение груза вручную. Работа, связанная с мышечным напряжением	1 раз в год	При поступлении на работу
4.	Учитель технологии	2	Пыль растительного происхождения	1 раз в год	При поступлении на работу
5.	Секретарь, учитель информатики	2	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	При поступлении на работу

			Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.		
			Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ		
6	Уборщица служебных и производственных помещений, гардеробщица	6	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	При поступлении на работу
			Синтетические моющие средства		
			Хлор и его соединения		
			Работа, связанная с мышечным напряжением		
7	Шеф-повар, повар, кухонный работник.	3	Работа в школьном образовательном учреждении	2 раза в год	1 раз в 2 года
			Хлор и его соединения.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением		
			Подъем и перемещение груза вручную.		
			Работы при повышенных температурах		

8	Сторож.	4	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	При поступлении на работу -
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.		
			Подъем и перемещение груза вручную.		
			Пониженная температура воздуха		
			Подъем и перемещение груза вручную.		
9	водитель	2	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	При поступлении на работу
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.		
			Влияние продуктов переработки бензина		
10	Оператор котельной	3	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	При поступлении на работу

			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.		
			Влияние паров дизельного топлива		

12. Перечень возможных аварийных ситуаций

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы. 2. Размораживание системы отопления.	1. Администрацию Управления образования 2. Органы местного самоуправления. 3. ТУ Роспотребнадзора по Волгоградской области в Светлоярском районе 4. ЦИТ Светлоярского муниципального	Временная остановка работы
Авария внутренней системы канализации с изливом сточных вод в складские и производственные помещения	1. Инфицирование объектов внешней среды патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Администрацию Управления образования 2. Органы местного самоуправления. 3. ТУ Роспотребнадзора по Волгоградской области в Светлоярском районе 4. ЦИТ Светлоярского муниципального района	1. Немедленно прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия. 4. Провести экспертизу пищевых продуктов. 5. Проведение лабораторных исследований после ликвидации аварии.
Авария систем хозяйственно – питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие	1. Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления. 3. ТУ	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия.

		Роспотребнадзора по Волгоградской области в Светлоярском районе 4. ЦИТ Светлоярского муниципального	
Авария системы электроснабжения отсутствие электроэнергии длительное время	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления, 3. ТУ Роспотребнадзора по Волгоградской области в Светлоярском районе 4. ЦИТ Светлоярского муниципального	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов. 5. Провести лабораторные исследования продтоваров после ликвидации аварии.
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления, 3. ТУ Роспотребнадзора по Волгоградской области в Светлоярском районе 4. ЦИТ Светлоярского муниципального	1. Ограничение ассортимента блюд. 2. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов.

13. Порядок отчета о выполнении Программы производственного контроля
Отчет о выполнении Программы производственного контроля в ТУ Роспотребнадзора предоставлять ежегодно.

14. План санитарно- оздоровительных мероприятий на 2020-2021 уч. год

№ п./п.	Мероприятие	Сроки выполнения
1	Ревизия отопительной, водопроводной, канализационной систем	Май, июнь
2	Ремонт полового покрытия на первом этаже	Июнь- июль
3	Озеленение школьной территории	Апрель- июнь
4	Организация летнего отдыха обучающихся	Июнь- август
5	Благоустройство школьной территории	Апрель- август
6	Замена деревянных оконных блоков на пластиковые.	Июнь
7	Декоративный ремонт школьных помещений	Июнь- август

8	Организация отдыха детей сотрудников	Июнь- август
9	Организация отдыха сотрудников	В течение года
10	Приобретение столовой и кухонной посуды	В течение года
11	Ремонт пищеблока	Июль- август

Договоры (номер договора, дата его заключения и наименование организации, с которой договор заключен):

1. Договор на проведение дезинфекционных, дезинсекционных, дератизационных работ № 06/ДФ-17 от 16.01.2020 г.
2. Договор №3 на отпуск питьевой воды от 16.01.2020 г. с ИП Борисов Михаил Николаевич
3. Договор № 55 на оказание платных предрейсовых и послерейсовых медицинских осмотров водителей № 539 от 16.01.2018г. с ГБУЗ «Светлоярская центральная районная больница»
4. Договор на проведение аттестации гигиенической подготовки с ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области»
5. Договор на проведение лабораторных исследований и испытаний с ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области»

14. Мероприятия по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия

Наименование работ	Срок выполнения	Ответственные
косметический ремонт пищеблока	Июль-август	Зубкова Л.Ю.
ремонт в кабинете ОБЖ	Июнь	Козлова А.А.
Замена окон в кабинете ОБЖ	май	Козлова А.А.
Ремонт сети СЭТ	июль	Козлова А.А.
Покраска полов в коридоре, в столовой, туалетах, кухне	Июль- август	Козлова А.А.
Ревизия отопительной системы	Май- июнь	Ялинова Т.В.

15. Отчет о выполнении Программы производственного контроля за 2019- 2020 уч. год

В 2019- 2020уч. г. в МАОУ «Привольненская средняя школа имени М.С.Шумилова» были выполнены следующие работы:

1. Благоустроена школьная территория.
2. Прилегающая территория школы уложена тротуарной плиткой.
3. Доукомплектована столовая и кухонная посуда.
4. Организована работа лагеря с дневным пребыванием «Искорка».
5. Проведен медицинский осмотр сотрудников и учащихся.
6. Произведен ремонт в пищеблока.
7. Осуществлен косметический ремонт спортивного зала и пищеблока.
8. Произведен косметический ремонт в кабинетах.