



СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома

БОУ «Средняя общеобразовательная школа № 60»

«Средняя общеобразовательная школа № 60»

А.А. Кляйн

2021 г



УТВЕРЖДАЮ

Директор БОУ

Омска «Средняя

общеобразовательная школа № 60»

Е.Л. Савельева

приказ № 55 от «22» 01 2021г.

Программа производственного контроля

за соблюдением санитарных норм и правил в

бюджетном общеобразовательном учреждении города Омска

«Средняя общеобразовательная школа № 60»

(дошкольные группы)

ОМСК, 2021

I. Наименование учреждения

бюджетное общеобразовательное учреждение города Омска «Средняя общеобразовательная школа № 60» (дошкольные группы) (далее — Учреждение).

Юридический адрес: 644014, Омская область, г. Омск, улица Долгирева, дом 91.

Фактический адрес: 644014, Омская область, г. Омск, улица Долгирева, дом 105.

II. Перечень официально изданных санитарных норм и правил, наличие которых обязательно в Учреждении.

1. Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28 Санитарные правила СП 2.4 3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
2. Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 « Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения».

III. Ответственный за организацию и осуществление производственного контроля:

Галкина Надежда Александровна – заведующий хозяйством Учреждения.

Приказ по Учреждению.

IV. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объём и кратность.

наименование исследований, измерений	кол-во	периодичность контроля
2 блюда микробиология: КМАФАнМ, БГКП, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, <i>Staphylococcus aureus</i> бактерии рода <i>proteus</i>	2	2 раза в год (2 квартал, 4квартал)
Смывы на наличие яиц гельминтов инвентарь, тара, оборудование, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5	2 раза в год (2 квартал, 4 квартал)
Дез. средства	1	1 раз в год (2 квартал)
Смывы на БГКГКП	5	2 раза в год (2 квартал, 4квартал)
Калорийность	1	2 раза в год (2 квартал, 4квартал)

Все результаты нестандартных исследований факторов, подлежащих производственному контролю, доводятся до сведения Центра гигиены и эпидемиологии в г. Омске.

V. Производственный контроль

Производственный контроль осуществляется лабораторией (Учреждением).

VI. Перечень должностей и число работников, подлежащих предварительным и периодическим осмотрам и гигиеническому обучению

№	Наименование должностей	Количество человек	Кратность медицинских осмотров	Кратность гигиенической подготовки	Вид документа	Ответственный исполнитель
1	директор	1	терапевт, гинеколог, лор, нарколог, стоматолог, психиатр, ФГ, КВД, анализ на я/г-1 раз в год	1 раз в 2 года	мед. книжка	директор
2	старшая медицинская сестра	1				
3	электромонтер	0,5				
4	дворник	1				
	слесарь-сантехник	0,5				
5	рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания	1				
6	уборщик служебных помещений	1				
7	заведующий хозяйством	1				
8	воспитатели	6				
9	старший воспитатель	1				
	костелянша	0,5				
10	повар	1,5				
11	кухонный рабочий	0,5				
12	машинист по стирке и ремонту спецодежды	0,5				
13	музыкальный руководитель	1				
14	младший воспитатель	1				
	помощник воспитателя	3,4				
15	сторож	3				

VII. Мероприятия по обеспечению санитарно - эпидемиологического благополучия

План санитарно-оздоровительных мероприятий на 2020-2021 год

Договоры на:

- проведение дератизации и дезинфекционных работ,
- вывоз отходов,
- обслуживание технологического и холодильного оборудования.

VIII. Перечень возможных аварийных ситуаций

№	Наименование аварийной ситуации	Мероприятия
1	Отсутствие электроэнергии.	1. Временная приостановка работы. 2. Сообщение в Управление Роспотребнадзора.
2	Аварийная ситуация на водопроводных и канализационных сетях.	1. Временная приостановка работы. 2. Сообщение в Управление Роспотребнадзора. 3. Проведение дезинфекции и генеральной уборки после устранения аварийной ситуации.
3	Выход из строя технологического, холодильного оборудования.	1. Ограничение ассортимента блюд. 2. Сообщение в Управление Роспотребнадзора.
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	1. Временная приостановка работы. 2. сообщение в Управление Роспотребнадзора..

IX. По результатам производственного контроля за год в Управление Роспотребнадзора предоставляется отчет по представленной форме или протоколы измерений

№	Наименование мероприятий	Результаты мероприятий	Из них: нестандартные	Принятые меры