

Утверждаю:
Директор МБОУ «Терентьевская СОШ»
М.Н. Абрамова
Приказ от «__25__» _____ 08 _____ 2022г. №__106__



ПРОГРАММА

производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил
и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в МБОУ «Терентьевская СОШ» на 2022 – 2023 учебный год

1. Общие положения

1.1. 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».

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

1.3 Руководство организации производственного контроля в МБОУ «Терентьевская СОШ» (далее школа) возлагается на директора школы Абрамову Марину Николаевну.

1.4. Целью производственного контроля 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.

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

1.6. 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, медикосанитарные, 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.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. 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).

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

2.3. Производственный контроль включает:

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

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

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

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

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

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарноэпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

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

3. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.4).

3.2. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.6).

3.3. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.5).

3.4. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.7).

4. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарноэпидемиологического 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

5. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по организации и осуществлению производственного контроля

Организация и осуществление производственного контроля возлагаются на:

- заместителя руководителя по безопасности, Пешкина Владимира Викторовича,
- заместителя директора по АХЧ, Петренко Ирину Николаевну,

- заведующую производством, Никитину Наталью Петровну,
- ответственных за питание, Василенко Наталья Васильевна.

Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

I. Контроль за факторами окружающей среды:
условиями воспитания и обучения.

№	Мероприятие	Регулярность	Ответственные
1	Проверка санитарного состояния учебных кабинетов, коридоров, пищеблоков, туалетных комнат	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ, Петренко И.Н.
2	Проверка рабочего состояния умывальников	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ, Петренко И.Н.
3	Откачивание сливной ямы	3 раза в неделю	Зам. директора по АХЧ, Петренко И.Н.
4	Осмотр состояния мебели, ее маркировка и расстановка в соответствии с ростом; возрастными особенностями детей	Ежедневно	Учителя начальных классов
5	Организация питьевого режима в соответствии с инструкцией	Ежедневно	Зам. директора по БОП Пешкин В.В.
6	Проветривание учебных кабинетов	Ежедневно	Зав. кабинетами
7	Контроль за общим санитарным состоянием, здания, территории.	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ, Петренко И.Н.

II. Контроль за работой пищеблока.

№	Мероприятие	Регулярность	Ответственный
1	Слежение за работой оборудования пищеблока и регистрацией результатов в специальные журналы	Ежедневно	Ответственные за питание
2	Бракераж сырых продуктов и готовых блюд	Ежедневно	Ответственные за питание
3	Бактериологический и химический контроль за качеством готовой пищи.	1 раз в год	Планово или на договорных основах
4	Санитарное состояние пищеблока	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ, Петренко И.Н.
5	Осмотр работников пищеблока на наличие кожных и гнойничковых заболеваний	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ, Петренко И.Н.

III. Контроль за условиями трудового обучения.

№	Мероприятие	Регулярность	Ответственный
1	Санитарное состояние учебных кабинетов, спортивного зала	Ежедневно	Зав. кабинетами
2	Соблюдение ТБ при организации занятий	Ежедневно	Зам. директора по БОП Пешкин В.В.; зав. кабинетами

IV. Контроль за прохождением медосмотра и гигиеническим обучением

№	Мероприятие	Регулярность	Ответственный
1	Проверка медицинских книжек	1 раз в полугодие	Зам. директора по БОП Пешкин В.В.

2	Прохождение санитарно-технического минимума (список сотрудников прилагается) - для работников пищеблока	2 раза в год	Зам. директора по БОП Пешкин В.В.; Зам директора по АХЧ Петренко И.Н.
---	---	--------------	--

V. Проведение мероприятий по дез. режиму

№	Мероприятие	Регулярность	Ответственный
1	Наличие и правильность хранения, разведение растворов и применение в соответствии с рекомендациями	Постоянно	Зам. директора по АХЧ, Петренко И.Н.
2	Заключение договора об организации и проведении дезинфекционных работ.	1 раз в год	Зам. директора по АХЧ, Петренко И.Н.
3	Дератизационные мероприятия	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ, Петренко И.Н.

VI. Оценка критических ситуаций

№	Мероприятие	Регулярность	Ответственный
1	Регистрация критических ситуаций и передача информации в вышестоящие и заинтересованные инстанции, в т.ч. ЦГСЭН	по мере возникновения	Зам. директора по БОП Пешкин В.В.; Зам директора по АХЧ Петренко И.Н.

VII. Работа системы водоснабжения и канализации.

№	Мероприятие	Регулярность	Ответственный
1	Организация безаварийной работы сантехники, обеспечение условий для соблюдения личной гигиены в санузлах.	Ежедневно	Зам директора по АХЧ Петренко И.Н.

VIII. Дополнительные мероприятия

№	Мероприятие	Регулярность	Ответственный
1	Обеспечение аптечками для оказания первой медицинской помощи и их своевременного пополнения	1 раз в год	Зам. директора по БОП Пешкин В.В.
2	Соблюдение теплового режима	В отопительный сезон	Зам директора по АХЧ Петренко И.Н.

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

№ п/п	Должность	Кратность периодического медосмотра
1	Директор	1 раз в год
2	Учитель – предметник	1 раз в год
3	Повар	1 раз в год
4	Водитель	1 раз в год
5	Обслуживающий персонал	1 раз в год

7. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

3. Журнал здоровья.
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Журнал учета посещаемости школьной столовой по категориям.
7. Журнал учета боя посуды.
8. Журнал по обработке яйца.
9. Ведомость контроля за рационом питания.
10. 24 – дневное меню для обучающихся.