


УТВЕРЖДАЮ:
Директор МОБУ «СОШ№2»
Шестакова С.И.
« 19 » февраля 2021 года
Шестакова С.И.



ПРОГРАММА

**производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в МОБУ «Средняя общеобразовательная школа №2г. Соль -Илецка»
Оренбургской области
2021г.**

Муниципальное образовательное бюджетное учреждение «Средняя общеобразовательная школа
№2 г. Соль – Илецка» Оренбургской области

Руководитель: Шестакова Светлана Иановна
Юридический адрес: 461505, Оренбургская область, г. Соль - Илецк,
ул. Цвиллинга, 18
тел. (835336) 2-33-03

Программа составлена в 2-х экземплярах

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 Организация производственного контроля в МОБУ «Средняя общеобразовательная школа №2» возлагается на директора школы Шестакову Светлану Ивановну

1.4. 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.

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

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 санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. 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.

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

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор МОБУ «Средняя общеобразовательная школа №2» Шестакова С.И.

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.6).
- 3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).
- 3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).
- 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
- 3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).
- 3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).
- 3.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (п.13).
- 3.8. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул (п.14).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

- 4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- 4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- 4.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).
- 4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- 4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.
- 4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- 4.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
- 4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
- 4.9. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области

- 5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области.
- 5.2. 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 предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

6. 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 условиям и организации обучения в образовательных учреждениях». | СанПиН 2.4.2. 2821-10 |
| 6 | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». | СанПиН 2.4.5. 2409-08 |
| 7 | «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 |
| 8 | «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества». | СанПиН 2.1.4. 1074-01 |
| 9 | «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». | СанПиН 2.3.2. 1078-01 |
| 10 | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 1058-01 |
| 11 | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 2193-07 |
| 12 | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». | СанПиН 2.3.2. 1324-03 |
| 13 | «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 |

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

Директор – Шестакова Светлана Ивановна

- 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.

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

| Факторы производственной среды | Влияние на организм человека | Меры профилактики |
|---|---|---|
| Зрительное напряжение при работе на компьютере | Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения). | Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз. |
| Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата | При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча. | Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены. |

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

| №пп | профессия | Кратность обследования | Кратность профессионально-гигиенического обучения | Форма контроля отчетности |
|------------|-----------------------------|-------------------------------|--|----------------------------------|
| 1 | Учитель | 1 раз в год | 1 раз в два года | ЛМК |
| 2 | директор | 1 раз в год | 1 раз в два года | ЛМК |
| 3 | Уборщик служебных помещений | 1 раз в год | 1 раз в два года | ЛМК |
| 5 | Повар | 1 раз в год | 1 раз год | ЛМК |

10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области.

| № п/п | Ситуации | Мероприятия |
|--------------|---------------------------|------------------------------|
| 1 | Отсутствие электроэнергии | - сообщение в ЦТО Управления |

| | | |
|---|---|---|
| | | Роспотребнадзора по Оренбургской области - организация ремонтных работ |
| 2 | Отсутствие водоснабжения | - сообщение в ЦТО Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области - доставка воды в нужном количестве - остановка работы пищеблока |
| 3 | Выход из строя технологического и холодильного оборудования | - ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования |
| 4 | Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления | - сообщение в ЦТО Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области - остановка работы - организация ремонта отопительных систем |

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

| № п/п | Наименование мероприятий | Периодичность |
|-------|---|--|
| 1. | Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований | постоянно |
| 2. | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников | при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9 |
| 3. | Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции. | постоянно |
| 4. | Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории. | постоянно |
| 5. | Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов. | постоянно |
| 6. | Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб. | постоянно |
| 7. | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок. | постоянно |
| 8. | Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания. | постоянно |
| 9. | Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов. | постоянно |
| 10 | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения. | постоянно |
| 11 | Санпросветработа | постоянно |

| | | |
|----|---|-----------|
| 12 | Профилактика травматизма и несчастных случаев | постоянно |
|----|---|-----------|

12. 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. Ведомость контроля за рационом питания.

13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений.

| Показатели исследования | Кратность | Место замеров (количество замеров) | Примечание |
|---|----------------------------------|--|---|
| Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП) | 1 раз в квартал | 2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок | Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда |
| Калорийность | 1 раз в год | 1 рацион, прием | Горячий завтрак |
| Содержание «С» витамина | 1 раз в год | 1 блюдо | Третьи блюда |
| Смывы на БКПП | 1 раз в год | 10 смывов - пищеблок | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала |
| - на наличие возбудителей иерсиниозов | 1 раз в год | 5-10 смывов | Оборудование, инвентарь |
| - на наличие яиц гельминтов | 1 раз в год | 10 смывов | Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) |
| Питьевая вода | 1 раза в год | 1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год | |
| Освещенность | 1 раз в год в темное время суток | 2 помещения (по 5 точек в каждом) | |
| Температура воздуха | Ежедневно (самостоятельно) | Все помещения | |
| Шум | 1 раз в 2 года | 2 помещения | Проводятся замеры также |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования |
|--|--|--|---|

**14. Программа производственного контроля
за работой летнего оздоровительного лагеря « Растиска» с дневным пребыванием детей в
период каникул**

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы – Шестакова С.И.
2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на начальника лагеря;
3. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

Начальник лагеря
Воспитатель
Старший воспитатель
Повар
Уборщица служебных и производственных помещений

4. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

| № п/п | Наименование мероприятий | Периодичность | Исполнитель |
|-------|--|-----------------------|----------------------------|
| 1. | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров. | перед открытием смены | , начальник лагеря |
| 2. | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены. | ежедневно | Директор, начальник лагеря |
| 3. | Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию. | 1 раз в неделю | Начальник лагеря |
| 4. | Контроль за соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки. | перед открытием смены | Директор, начальник лагеря |
| 5. | Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением. | ежедневно | Директор, начальник лагеря |
| 6. | Контроль за приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря. | перед открытием смены | Директор, начальник лагеря |
| 7. | Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений. | ежедневно | Директор, начальник лагеря |
| 8. | Контроль за состоянием источников | ежедневно | Директор, |

| | | | |
|-----|--|-----------------------------------|--|
| | водоснабжения. | | начальник лагеря |
| 9. | Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений. | ежедневно | Директор, начальник лагеря |
| 10. | Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора | ежедневно | Директор, начальник лагеря |
| 11. | Контроль за длительностью игр за компьютером. | ежедневно | Начальник лагеря |
| 12. | Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности | перед началом работ | Начальник лагеря |
| 13. | Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации. | ежедневно | Медицинский работник, начальник лагеря |
| 14. | Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования. | ежедневно | Начальник лагеря |
| 15. | Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов. | 1 раз в 10 дней | Медицинский работник, начальник лагеря |
| 16. | Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания. | ежедневно | Директор, начальник лагеря |
| 17. | Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря | ежедневно | Начальник лагеря |
| 18. | Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря. | | Начальник лагеря |
| 19. | Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением. | ежедневно | Медицинский работник, начальник лагеря |
| 20. | Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи. | ежедневно перед раздачей пищи. | Медицинский работник, начальник лагеря |
| 21. | Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания. | ежедневно | Медицинский работник, начальник лагеря |
| 22. | Контроль за организацией питьевого режима, обеспеченностью отдыхающих в лагере детей бутилированной питьевой водой. | ежедневно | Начальник лагеря |
| 23. | Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях. | ежедневно | Начальник лагеря, медицинский работник |
| 24. | Контроль за проведением экскурсий, туристских походов (ознакомление с маршрутом, осмотр детей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитарной сумки), проведение бесед о режиме в походе. | перед походом, экскурсией. | Начальник лагеря |
| 25. | Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих | ежедневно | Медицинский работник, начальник |

| | | | |
|-----|---|-----------|--|
| | отклонения, активное выявление заболевших. | | лагеря |
| 26. | Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом. | ежедневно | Медицинский работник, начальник лагеря |
| 27. | Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве | ежедневно | Начальник лагеря |

ПЛАН
санитарно-противоэпидемических мероприятий
МОБУ «Средняя общеобразовательная школа №2 г. Соль –Илецка»
Оренбургской области

| № пп | Наименование мероприятий | срок |
|------|---|------------------------|
| 1 | Приобрести кухонную посуду в столовую | 2021г |
| 2 | Произвести ревизию и испытание спортивного инвентаря. | Каждый год. Ежемесячно |
| 3 | Приобрести в достаточном количестве моющие и дезинфицирующие средства. | Каждый год. Ежемесячно |
| 4 | Проводить генеральную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств один раз в месяц. | Каждый год. Ежемесячно |
| 5 | Проводить частое проветривание классов (на каждой перемене) при капельных инфекциях, ежедневно проводить влажную уборку всех помещений. | Каждый год |
| 6 | Производить искусственную витаминизацию третьих блюд. | Каждый год |