



УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ «Дьяконовская СШ»
Т.А. Марунич

**Программа
производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в МОУ «Дьяконовская СШ»**

2020 г.

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 МОУ «Дьяконовская СШ» возлагается на директора МОУ «Дьяконовская СШ» Марунич Татьяну Александровну.

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.

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, 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.

Цель программы: организация производственного контроля в образовательном учреждении в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, утверждёнными Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 22 июля 2010 г., СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» от 23 июля 2008 года № 45, СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», вступившие в силу 01 сентября 2011 года.

Задачи:

- установить санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, содержанию и организации режима работы в школе;
- установить порядок и периодичность производственного контроля, в том числе лабораторных исследований по микробиологическим показателям, по согласованию с органами госсанэпидслужбы;
- проводить работу по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми.

2. Требования к соблюдению санитарных правил

2.1. Руководитель образовательного учреждения обеспечивает:

- наличие настоящих санитарных правил и норм в школе и доведение их содержания до работников;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками образовательного учреждения;
- организацию производственного и лабораторного контроля;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил и норм;
- приём на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение периодических медицинских обследований всеми работниками учреждения;
- организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- выполнение постановлений, предписаний центров госсанэпиднадзора;
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами;
- исправленную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения;
- проведение при необходимости мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-гигиенической работы с персоналом путём проведения семинаров, бесед, лекций.

2.2. Ответственный за питание в школе отвечает за:

- за организацию питания в дошкольной группе и пищеблоке школы, в том числе за качеством поступающей продукции, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;
- выполнение требований санитарных правил работниками пищеблока и техперсоналом;

- создание необходимых условий для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- своевременное прохождение периодических медицинских обследований работниками пищеблока;
- выполнение постановлений, предписаний центров госсанэпиднадзора;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы здоровья (осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания), журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании, ведомость контроля за питанием и другие документы, в соответствии с настоящими санитарными правилами;
- отбором суточной пробы;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих и дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение при необходимости мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию питьевого режима;
- порядком и объёмом лабораторных исследований в соответствии с приложением 12 к СанПиН 2.4.5.2409-08
- организацию санитарно-гигиенической работы с персоналом путём проведения семинаров, бесед, лекций.

2.3. Медицинские работники (ФАП) проводят:

- медицинские осмотры детей при поступлении в учреждение с целью выявления больных на педикулёз;
- наблюдение за состоянием здоровья воспитанников, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;
- работу по организации углублённых профилактических осмотров учащихся и проведении профилактических прививок;
- распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием;

2.4. Медицинский и педагогический контроль за организацией физического воспитания включает:

- динамические наблюдения за состоянием здоровья и физическим развитием детей, физической подготовленностью, функциональными возможностями детского организма;
- медико-педагогические наблюдения за организацией двигательного режима, методикой проведения различных форм занятий физическими упражнениями и их воздействием на организм ребёнка, контроль за осуществлением системы закаливания;
- контроль за санитарно-гигиеническим состоянием мест проведения занятий (помещение, участок), физкультурного оборудования, одежды и обуви детей;
- гигиеническое обучение и воспитание по вопросам физического воспитания, формирование мотивации к регулярным занятиям физической культурой;
- профилактику травматизма.

2.5. Требования к личной гигиене персонала:

- все работники проходят медицинские осмотры и обследования в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке;
- каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесённых инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении гигиенической подготовки и аттестации. Лица, уклоняющиеся от медосмотров, профессиональной и гигиенической подготовки, не

имеющие личной медицинской книжки установленного образца с результатами медосмотров и профессиональной гигиенической подготовки, к работе не допускаются;

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, реализующейся 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.

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

- Марунич Татьяна Александровна – директор школы;
- Ловягина Ольга Викторовна – ответственный за питание;
- Бабурина Ольга Владимировна – заместитель директора по ВР, ответственный за здоровьесбережение;
- Чутков Анатолий Васильевич – заместитель директора по ХЧ

Лица, ответственные за организацию производственного контроля осуществляют следующие мероприятия:

№	Наименование	Период
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических и противозидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацией производственного контроля	Постоянно
2	Контроль за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, гигиенической подготовки	Постоянно
3	Контроль за состоянием территории, своевременной дератизации и дезинфекции помещений	Постоянно
4	Проверка температуры воздуха в классах, спортзале, дошкольном отделении	Ежедневно
5	Проверка поступающей на реализацию продукции - документальная и органолептическая, а также сроков и условий её транспортировки, хранения и реализации	Постоянно
6	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, использование средств индивидуальной защиты, соблюдение правил личной гигиены	Постоянно
7	Проверка температуры внутри холодильника	Ежедневно
8	Контроль за работой пищеблока, организацией питания, организацией учебного процесса, физического воспитания, оздоровления обучающихся	Постоянно
9	Контроль за освещённостью классов, спортивного зала, помещений дошкольного отделения	При изменении системы освещения
10	Контроль за бактериологическим, санитарно-химическим, гельминтологическим анализом почвы - песок из песочницы дошкольного отделения	1 раз в год

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 30.03.1999 г.
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992 г.
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000 г.

4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008 г.
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

7. 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.

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

№ п/п	Профессия	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Педагоги: учителя, заместители директора по учебно-воспитательной работе, заместитель директора по воспитательной работе	Работы в школьных образовательных учреждениях Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Директор	Работы в школьных образовательных учреждениях Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Заместитель директора по хозяйственной части	Работы в школьных образовательных учреждениях Подъём и перемещение груза вручную. Работа, связанная с мышечным напряжением	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Учитель технологии	Пыль растительного происхождения		
5.	Делопроизводитель, учитель информатики	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года

			Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.	п. 4.4.3. приложение №1 приказ №302н от 12.04.2011г.		
			Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ	п.3.2.2.4. приказ № 302н от 12.04.2011г.		
6.	Уборщица служебных и производственных помещений	6	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства	п. 1.3.3. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
			Хлор и его соединения	п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
8.	Рабочие по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, сторож.	2	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	-
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
			Подъем и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Пониженная температура воздуха	п. 3.8. приложения №1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Подъем и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		

9. 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 Тульской области

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Непредвиденные ЧС:

- смерчи, ураганы, наводнения;

- обвалы, обрушения.

6. Выход из строя электротехнологического и холодильного оборудования.

10. 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 соответствии 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, одежды, обуви, мебели, 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

11. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования

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	Суточный рацион, приемы пищи

Содержание «С» витамина	2 раза 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 и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей
- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	2 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 год	2 помещения	Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования