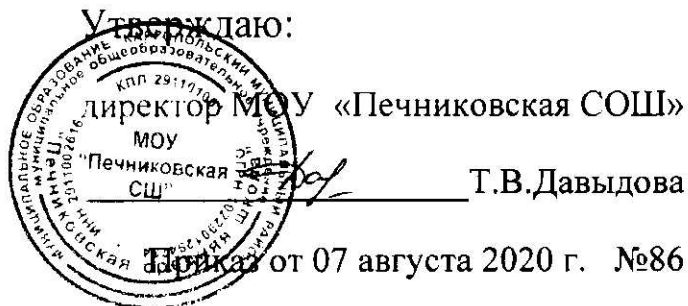


Утверждаю:



Т.В.Давыдова

Приказ от 07 августа 2020 г. №86

ПРОГРАММА

производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в МОУ «Печниковская средняя школа»
Каргопольского района Архангельской области

На 2020-2021 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. Организация производственного контроля в МОУ «Печниковская средняя общеобразовательная школа» возлагается на директора школы Давыдову Татьяну Викторовну

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.

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.

2. Объекты производственного контроля.

- помещения учреждения;
- Помещения школьной столовой;
- Технологическое оборудование;
- Рабочие места;
- Сырье, полуфабрикаты;
- Готовая продукция;
- Отходы производства и потребления.

3. Перечень официально изданных нормативных документов

- 3.1. Закон № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 3.2. Федеральный закон от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- 3.3. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». СанПиН 2.4.5. 2409-08.
- 3.4. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- 3.5. «О качестве и безопасности продуктов питания». ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
- 3.6. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;
- 3.7. СП 1.1. 2193-07 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
- 3.8. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- 3.9. СанПиН 2.3.2.569-96 «Профилактика паразитических заболеваний на территории РФ»;

3.10. СанПиН 3.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных заболеваний»;

3.11. СанПиН 3.1.958-99 «Профилактика вирусного гепатита»;

3.12. СанПиН 3.1.1321-03-03 «Профилактика менингококковой инфекции»;

3.13. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3.14. СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID – 19) (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2020 г. №15)

3.15 СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» (утв. Постановлением Главного санитарного врача РФ от 30.06.2020 г. №16)

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

4.1. Функции ответственного за осуществление производственного контроля исполняет директор ОУ.

4.2. Функции ответственного:

- оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).
- оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.
- контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
- контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

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

5.1. **Давыдова Татьяна Викторовна – директор школы:**

- за организацию производственного контроля:

- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания; -

- проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

5.2 **Горбунов Александр Владиславович – заместитель директора по АХЧ;**

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, -

- за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов,
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений,
- за температурой воздуха в холодное время года:
- за водоснабжением и канализацией:
- за своевременным сбором и утилизацией отходов;
- за соблюдение санитарного состояния пищеблока

5.3. Безушкина Наталья Владимировна – заведующая школьной столовой:

- прием продуктов питания, организацией питания и качественного приготовления пищи;
- соблюдением санитарного состояния пищеблока;
- за соблюдением санитарных правил при мытье посуды;
- соблюдение условий хранения продуктов питания;
- контроль за здоровьем сотрудников пищеблока;

5.4. медицинский работник Печниковского ФАП:

- за санитарно-просветительской работой;
- за проведение профилактической иммунизации;

5.5. Данилова Елена Евгеньевна — заместитель директора по учебной работе за соблюдением санитарно-гигиенических требований во время учебного процесса и внеурочной деятельности:

5.6. Гамова Наталья Владимировна, заместитель директора по воспитательной работе – за соблюдением санитарно-гигиенических требований во время дополнительного образования :

5.7. Колегичева Марина Анатольевна – ответственная за работу по охране труда - за профилактикой травматических и несчастных случаев;

5.8. Логачева Ольга Юрьевна – заведующий детским садом «Колосок» - за соблюдением санитарно-гигиенических норм в ДООУ

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

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Учителя-предметники и педагогические	19	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

	работники		Перенапряжение голосового аппарата. обусловленное профессиональной деятельностью	п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
2.	Директор.	1	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
			Зрительно-напряженные работы. связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.	п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г.		
3.	Бухгалтер. главный бухгалтер	2	Перенапряжение голосового аппарата. Зрительное напряжение	п.3.2.2.4 прил.1; п.19 прил.2 № 302н от 12.04.2011г	1 раз в 2 года	1 раз в 2 года
4.	Заместитель директора по УВР, АХР	2	Перенапряжение голосового аппарата	п.19 прил.2	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Рабочий по обслуживанию здания	1	Физическое напряжение	П.19 прил.2	1 раз в год	
6	сторож	3	Физическое напряжение	П.19 прил.2	1 раз в год	
7.	Уборщица служебных помещений	5	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.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		

8.	Повар	5	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 19. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в год
			Хлор и его соединения.	пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	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.		
			Работы при повышенных температурах	п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
9.	Заведующий детским садом, структурным подразделением	1	Перенапряжение голосового аппарата	П.21 прилож.2	1 раз в год	1 раз в 2 года
10.	Воспитатель ДОУ	3	Перенапряжение голосового аппарата	П.21 прилож.2	1 раз в год	1 раз в 2 года
11.	Музыкальный руководитель ДОУ	1	Перенапряжение голосового аппарата	П.21 прилож.2	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Младший воспитатель ДОУ	1	Физическое напряжение Работа с моющими синтетическими средствами	П.21 прилож.2	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Младший воспитатель интерната	2	Перенапряжение голосового аппарата Физическое напряжение	П.1.3.3. прилож.1; П.19 прилож.2	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Воспитатель интерната	1	Перенапряжение голосового аппарата	п.19 прил.2	1 раз в год	1 раз в 2 года

15.	Водитель школьного автобуса.	1	Работа в школьном образовательном учреждении Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.	П.1.3.5, 1.2.37, 1.2.1, 3.4, 3.5,3.7, 4.1 ; П.19 прилож.2	1 раз в год	-
-----	------------------------------	---	---	--	-------------	---

7. 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 Архангельской области.

№ п/п	Ситуации	Мероприятия
1	Отсутствие электроэнергии	- сообщение в ВТО ТУР - организация ремонтных работ
2	Отсутствие водоснабжения	- сообщение в ВТО ТУР - 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 ВТО ТУР - остановка работы - организация ремонта отопительных систем

8. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля

№п/п	Контролируемый показатель	Периодичность	ФИО, должность контроля
1.	Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Зам. директора по АХЧ – Горбунов А.В.
2	Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ – Горбунов А.В. Медицинский работник – Давыдова Н.Б., заведующий детским садом- Логачева О.Ю. Зам. директора по УВР- Данилова Е.Е.
3	Организация питания обучающихся, воспитанников интерната, детского сада (качество поступающих	Ежедневно	Зав. школьной столовой – Безушкина Н.В. Медицинский работник – Давыдова Н.Б.,

	продуктов, условия транспортировки и хранения, рацион и качество приготовления пищи, витаминизация, суточные пробы)		заведующий детским садом- Логачева О.Ю. Социальный педагог – бракеражная комиссия
4.	Сбор и утилизация отходов	Постоянно по мере наполнения, накопления отходов	Зам. директора по АХЧ – Горбунов А.В.
5.	Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обработку № от	Зам. директора по АХЧ – Горбунов А.В.
6.	Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала	Постоянно	Директор – Давыдова Т.В.
7.	Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с национальным прививочным календарем	Медицинский работник ФАП по договору
8.	Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ – Горбунов А.В., Зав. школьной столовой – Безушкина Н.В., Медицинский работник – Давыдова Н.Б.
9.	Наличие сертификатов безопасности на постоянно поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов		Заведующий ДОУ – Логачева О.Ю. Зам. директора по АХЧ – Горбунов А.В. Зав. школьной столовой – Безушкина Н.В.
10.	Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Зав. школьной столовой – Безушкина Н.В. Медицинский работник – Давыдова Н.Б., бракеражная комиссия
11.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ – Горбунов А.В. Зав. школьной столовой – медицинский работник – Давыдова Н.Б. Заведующий л/с – Логачева О.Ю.
12.	Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	Зав. школьной столовой – Безушкина Н.В. мед. работник – Давыдова Н.Б.
13.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	Раздача 1 раз в месяц	Директор – Давыдова Т.В., Бракеражная комиссия,

			мед. работник – Давыдова Н.Б.
14.	Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Бракеражная комиссия, мед. работник – Давыдова Н.Б. Зав. школьной столовой – Безушкина Н.В.
15.	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю (Посудомоечный цех)	мед. работник – Давыдова Н.Б. Зав. Школьной столовой- Безушкина Н.В.
16.	Контроль за организацией приема пищи обучающихся в школьной столовой	1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание)	Зам. директора по УВР – Данилова Е.Е. классные руководитель, ответственный за организацию питания в ОУ
17.	Контроль за отходами	Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)	Зам. директора по АХЧ – Горбунов А.В. Заведующий д/с – Логачева О.Ю... Зав. Школьной столовой- Безушкина Н.В.
18.	Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно – (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	мед. работник – Давыдова Н.Б. Зав. Школьной столовой- Безушкина Н.В., Бракеражная комиссия.
19.	Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	Директор- Давыдова Т.В., заведующая столовой – Безушкина Н.В.
20.	Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	мед. работник – Давыдова Н.Б. Логачева О.Ю., зав. ДОУ Зав. Школьной столовой- Безушкина Н.В., бракеражная комиссия
21.	Состояние здоровья обучающихся пользующихся питанием	В течении года (медицинские карты)	мед. работник ФАП по договору
22.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно (холл перед столовой)	Классный руководитель

23.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания	ежедневно	Учителя-предметники, мед. работник – Давыдова Н.Б., заместитель директора по УВР
24.	Обеспеченность СИЗ, спецодеждой персонала ОУ	Постоянно	Зам. директора по АХЧ – Горбунов А.В., комиссия по ОТ
25.	Обучение по программам охраны труда	ежегодно	Директор- Давыдова Т.В., ответственный за работу по ОТ- Боголепов А.В. Колегичева М.А.
26.	Профилактика травматизма, несчастных случаев.	Постоянно	ответственный за работу по ОТ- Колегичева М.А. Зам. директора по АХЧ – Горбунов А.В., Зам. директора по УВР – Данилова Е.Е.

9. Организация лабораторных исследований и контроля

Лабораторные исследования производятся в соответствии и согласно договору с ФБУЗ

10. 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 год	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, сл. блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Смывы на БКП	1 раз в год	5- 10 смывов – пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
- на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь
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	По итогам контроля поставщика услуги МУП «Печниково», директор

11. Организация инструментальных исследований и контроля.

Лабораторно-инструментальные исследования производятся аккредитованной лабораторией в соответствии и согласно договору **ТО ТУ Роспотребнадзора.**

Объект исследования и контроля	Контролируемый показатель	Периодичность проведения исследования
Учебные помещения	Параметры микроклиматических факторов	2 раза в год (переходный и зимний периоды года)
Учебные помещения	Искусственная и естественная освещенность	1 раз в год
Электромагнитные поля по ПЭВМ	Величина электромагнитных излучений	1 раз в 2 года и после смены ПЭВМ
Дератизация	ежегодно	Постоянно
Паразитологические и энтомологические исследования почвы, песка	2 раза в год	1 проба:

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.
7. Журнал производственного контроля.

13. Прогноз ожидаемых с результатов и оценка эффективности реализации

Программы.

- формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;
 - обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
 - улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
 - увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей:
 - оснащение пищеблока школы современным высокотехнологичным оборудованием;
 - создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции
- Реализация Программы откроет перспективы** для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.