

УТВЕРЖДЕНА
приказом от 27.08.2020 года № 99

Внесены изменения
(утверждены приказом
от 29.01.2021 года № 28)

ПРОГРАММА
производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил
и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
МБОУ «Пундужская ООШ»

д. Гора, 2020 год

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.1999 «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 осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля в МБОУ «Пундужская ООШ» возлагается на директора школы.

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. 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: помещения пищеблока, учебные 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 и гигиенического обучения работников.

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 школы.

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 соответствие 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).

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. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

4.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

**5. 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.	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)	СП 3.1/2.4.3598-20 (с 04.07.2020 года)
2.	Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.3648-20 (с 01.01.2021 года)
3.	Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (с 01.01.2021 года)
4.	«Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещённому освещению жилых и общественных зданий»	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03
5.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01

6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».	СП 2.3.6. 1079-01
7.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
8.	Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
9.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
10.	«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
11.	« Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»	СП 3.1/3.3146-13
12.	« Профилактика гриппа и других респираторных вирусных инфекций»	СП 3.1.2.3117-13
13.	« Профилактика острых кишечных инфекций»	СП 3.1.1.3108-13
14.	« Профилактика геморрагической лихорадки с почечным синдромом»	СП 3.1.7.2614-10
15.	« Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»	СанПиН 3.2.3215-14
16.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»	СП 3.5.3.3223-14

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

6.1. Директор школы (Плохова Т.С.):

- контроль соблюдения санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдения санитарных правил и гигиенических нормативов;
- за организацию производственного контроля;
- контроль своевременного прохождения медосмотров, флюорографии, гигиенического обучения;
- проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за санитарно-просветительскую работу с персоналом;

6.2. Заместитель директора по учебно-воспитательной работе (Деменцова О.А.):

- контроль организации учебно-воспитательного процесса;

6.3. Ответственный за охрану труда (Маслухина Л.В.):

- профилактика травматизма и несчастных случаев;
- проведение инструктажей с работниками;
- контроль за охраной труда, СОУТ

6.3. Заведующий хозяйством (Сорокина О.Л.):

- контроль температурного режима в холодное время;
- контроль состояния территории, своевременной дератизации и дезинсекции помещений;
- контроль соблюдения правил пожарной безопасности;
- контроль условий обучения и воспитания детей (освещенность, микроклимат, мебель, текущий и капитальный ремонты);
- контроль за исправностью технологического оборудования.

6.4. Воспитатель, исполняющий обязанности социального педагога (Соколова Е.В.):

- контроль организации питания и качественного приготовления пищи;
- контроль ведения документации на пищеблоке;
- качество обработки посуды.

6.5. Повар (Бревнова Е.Н.):

- контроль соблюдения личной гигиены сотрудниками;
- контроль условий и сроков хранения продуктов.

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 приказу Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Учителя-предметники	10	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Директор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Уборщица служебных помещений	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Повар	2	1 раз в год	1 раз в год

5.	Завхоз	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6.	Воспитатель д/гр.	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
7.	Младший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в год
8.	Посудомойка	1	1 раз в год	1 раз в год
9.	Рабочий по обслуживанию зданий и сооружений	1	1 раз в год	-
10.	Сторож	2	1 раз в год	-

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, ТО Управления Роспотребнадзора

№ п/п	Ситуации	Мероприятия
1	Отключение электроэнергии	- работа по сокращенному режиму - организация ремонтных работ
2	Отключение водоснабжения	- сообщение в Управление образования - запас воды на 1 день - 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 Управление образования - остановка работы - организация ремонта отопительных систем
5	Возникновение групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения,	- в течение двух часов с момента выявления сообщить в территориальные органы федерального органа исполнительной власти,

	теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений	осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор; - обеспечить проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
--	--	--

10. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля, лицами, ответственными за осуществление производственного контроля

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	ФИО, должность
Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Завхоз Сорокина О.Л.
Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение условий личной гигиены обучающихся)	Ежедневно	Завхоз Сорокина О.Л.
Организация питания обучающихся	Ежедневно	Маркова Г.Н., бракеражная комиссия
Сбор и утилизация отходов	Договор возмездного оказания услуг по вывозу и утилизации ТБО	Завхоз Сорокина О.Л.
Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обработку	Завхоз Сорокина О.Л.
Медицинский осмотр	Ежегодно	Директор Плохова Т.С.
Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с прививочным календарем	Фельдшер ФАП

Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	При поступлении товара	Повар Бревнова Е.Н.
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Повар Бревнова Е.Н. бракеражная комиссия
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Повар Бревнова Е.Н., Завхоз Сорокина О.Л.
Контроль суточных проб	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	Бракеражная комиссия
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	Раздача 1 раз в месяц	Бракеражная комиссия
Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Повар Бревнова Е.Н., бракеражная комиссия
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю	Маркова Г.Н.
Контроль за организацией приема пищи обучающихся	1 раз в неделю (обеденный зал)	Маркова Г.Н.
Контроль за отходами	Ежедневно	Завхоз Сорокина О.Л.
Качество поставленных сырых продуктов	При поступлении товара (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	Повар Бревнова Е.Н.

Качество готовой продукции	Ежедневно (органолептические показатели)	Бракеражная комиссия, ответств. за питание- Маркова Г.Н.
Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	В течении года (медицинские карты)	Фельдшер ФАП
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно (холл перед столовой)	Классные руководители

11. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Гигиенический журнал.
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Технологические карты.
7. Списки работников, подлежащих медицинскому осмотру.
8. Списки работников, подлежащих гигиеническому обучению.
9. Документация по организации учебно-воспитательного процесса.

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

Лабораторные исследования проводятся по договору возмездного оказания услуг с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Вологодской области» в городе Сокол.

13. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы

- Формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;
- организация здорового питания для обучающихся и сотрудников МБОУ «Пундужская ООШ»;

- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- совершенствование материально-технической базы пищеблока;
- создание системы производственного контроля;
- повышение дисциплины и ответственности работников МБОУ «Пундужская ООШ».