

«Утверждаю»

Директор МОУ «Купсолинская
основная общеобразовательная
школа»

 Г.Е. Михайлова
от «15» нояб 20 20 г.

ПРОГРАММА

**Производственного контроля за соблюдением
санитарных правил и выполнением санитарно -
противоэпидемических мероприятий МОУ
«Купсолинская основная общеобразовательная школа»
на 2020 – 2021 учебный год**

Цель: Обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно - противоэпидемических, профилактических мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.1 Перечень официальных изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью

1. Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52 - ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
2. Федеральный закон от 2.01.2000 г. № 29 - ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
3. СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»
4. СП 2.3.6.1070-01 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
5. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
7. Положение о бракераже в предприятиях общественного питания.
8. Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»
9. Приказ МЗ и МО РФ № 186/272 «О совершенствовании системы медицинского обследования делен в образовательных учреждениях»
10. Методические указания МУ 3.3.1.1095-02 «Медицинские противопоказания к проведению профилактических прививок препаратами национального календаря прививок»
11. СП 3.1/3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»
12. СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»
13. СП 3.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций»
14. СП 3.1.2.1176-02 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»
15. СП 3.1.2.1108-02 «Профилактика дифтерии»
16. СП 3.3.2.1120-02 «Санитарно - эпидемиологические требования к условиям транспортировки, хранения и отпуска гражданам медицинских иммунобиологических препаратов, аптечными учреждениями и учреждениями здравоохранения»
17. О ст.42-21-2-85 «Стерилизация и дезинсекция изделий медицинского назначения. Методы, средства и режимы»
18. СанПиН 3.2.1.333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»
19. СП 3.1.2.1118-02 «Профилактика полиомиелита»
20. СП 1129-02 «Санитарно - эпидемиологические требования к проведению дератизации»
21. Сборник рецептур 1998 (технологические карты)
22. СП 3.1.1295-03 «Профилактика туберкулеза»
23. СП 3.1.2.1320-03 «Профилактика коклюшной инфекции»
24. СП 3.1.2.1319-03 «Профилактика гриппа»

25. Инструктивное письмо ЦГСЭН. МЗ, МО РМЭ по отбору, хранению и списанию суточных проб на пищеблоке образовательных учреждений республики.
26. Письмо «Об использовании маргарина свиного мяса в рационе детей и подростков» 1999 г.
27. СанПиН 2.4.4.969-00 «Гигиенические требования, устройству, содержащую и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»
28. СанПиН 2.2.1.4.1175-02 «Гигиенические требования» к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников»
29. СП 3.1.2.1203-03 «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции
30. Методические рекомендации МР 2.4.4.001-01 «Организация работы медицинского персонала в детском оздоровительном лагере»
31. Федеральный закон от 8.08.01 г. № 134-ФЗ «О защите юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)
32. Федеральный Закон от 18.06.01 г. № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в РФ»
33. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно - вычислительным машинам и организации работы»
34. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
35. СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза»

1.2 Перечень должностных лиц (работников) на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Крылова Эльза Анатольевна — зам директора по учебно-воспитательной работе - организация учебно-воспитательного процесса, учебные кабинеты;
 Чавайи Надежда Всеволодовна - завхоз школы - санитарное состояние школы (чистота порядок в классных помещениях, коридоре, соблюдение светового и теплового режима, противопожарной безопасности, техники безопасности, за горячее питание в школе);
 Михайлова Марина Эвриковна - председатель профкома,

1.3. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека его обитания:

- Пищеблок: организация услуг общественного питания (факторы- закуп. транспортировка, хранение, реализация сырья и пищевых продуктов; приготовление и реализация готовой пищи: организация питьевого режима; организация дезинфекционных, дезинсекционных, дератизационных мероприятий).
- Учебные помещения: образовательная деятельность (факторы - шум, освещение, микроклимат, электромагнитные поля, содержание в воздухе окиси углерода. Ученическая мебель, дез. средства)

1.3 Перечень химических веществ, биологических, физических, иных факторов, в отклонении которых необходима организация лабораторных исследований

Виды исследований	Объекты, подлежащие лабораторному исследованию	Место замеров	Периодичность
Рацион питания	Содержание основных питательных веществ	Со стола	1 раз в год
	Содержание аскорбиновой кислоты	Со стола	1 раз в год
	Эффективность термообработки	Со стола	
	Общая микробная обсемененность пищевых	Со стола	1 раз в год

	продуктов Смывы с посуды столов, разделочного инвентаря на кишечную палочку и яйца гельминтов Соль на содержание йода Остаточные содержание нитратов в овощах Калорийность блюд Смывы на иерсиниоз Анализ почвы на гельминтоз	Посуда, инвентарь готовой продукции Склад Склад	1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год 2 раз в год 2 раз в год
Исследование воды	Водопроводная сеть (хим., бактериолог, показатели) Перебои в водоснабжении Вода из графинов и фонтанчиков	Из-под крана Вес виды Водопользов	1 раз год 1 раз в год
Исследование микроклимата, температуры, влажность, скорость, движения воздуха	Все учебно-воспитательные помещения, адм.-бытовые, пищеблок, мастерские и др. назначения	Школьное здание	2 раза в год
Исследование воздушной среды	Содержание углекислого газа Содержание паров ртути, Использование термометров Своевременная демеркуризация Содержание продуктов деструкции Полимерных материалов, примененных в строительстве Общее содержание микроорганизмов в 1 куб. м воздуха	Групповые классы, лабор., мастерские, спортзал, кааб., физики Каб., химии Электротех. Все помещения Приемные игровые	С дневным пребыванием 2 раза в год 3 раза в год 3 раза в год Через год после строительства 2 раза в год
Исследование освещенности	Контроль за своевременной заменой перегоревших ламп	Классы, лабор., мастерская	2 раза в год Теорет., метод Вт/кв. м 1 раз в 2 года люксметром
Мебель и оборудование	Использование материала-окраска-маркировка-расстановка соответствующему росту	Классы, кабинеты	1 раз в год
Исследование условий	Содержание вредной пыли и газообразных продуктов, 2 раза в год	Мастерские	1 раз в год

трудового обучения и практики	свинца, окиси углевода (в соответствии с технолог, процессом). Контроль за эффективностью вытяжной вентиляции Уровень производственного освещения Контроль за заменой перегоревших ламп		ежегодно 1 раз в год 1 раз в год
-------------------------------	--	--	--

Исследование дез. Средств	На содержание активной части. Контроль за качеством приготовления дезинфицирующих средств		1 раз в год ежедневно
---------------------------	---	--	-----------------------

1.4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке

Педагоги	При приеме на работу	Профессионально гигиеническая подготовка	1 раз в год	Раз в 2 года
Административно хозяйственный персонал	При приеме на работу	Профессионально гигиеническая подготовка	1 раз в год	Раз в 2 года
Работники пищеблока	При приеме на работу	Профессионально гигиеническая подготовка	Ежеквартально	Раз в 2 года

1.5. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемых продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно - эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию:

- Образовательная деятельность, воспитание
- Организация горячего питания.
- В летний период - организация летнего отдыха.

1.6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии её производства, критериев безопасности и безвредности факторов, производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, а также безопасности процесса выполнения работ, оказание услуг

Проведение контроля	Кратность	Ответственность
Контроль за выполнением санитарно противоэпидемических мероприятий, соблюдением СП, разработка и реализация мер, направленных на устранение выявленных нарушений	Ежедневно	Директор Михайлова Т.Е.
Составление плана санитарно противоэпидемических мероприятий	1 раз в год	Директор Михайлова Т.Е.
Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, ЦГСЭН об аварийных ситуациях, остановке производства, нарушениях технологического процесса	Немедленно при поступлении	Директор Михайлова Т.Е.
Наличие гигиенических сертификатов	При поступлении	Директор

	Новой мебели, оборудования, прод. сырья, пищевых продуктов	Михайлова Т.Е.
Санитарно-гигиеническое заключение	На виды	Директор

	деятельности программы обучения	Михайлова Т.Е.
Контроль за закладкой продуктов, аскорбиновой кислоты	Ежедневно	Повар
Проведение теоретического подсчета калорийности основных пищевых веществ	1 раз в неделю	Повар
Контроль за температурным режимом технологического оборудования	ежедневно	Директор Михайлова Т.Е., завхоз Чавайн Н.В.
Контроль за технологией приготовления пищи (блюд)	С каждой партии блюд	Медработник.
Бракераж поступающего сырья и пищевых продуктов	ежедневно	Директор школы Михайлова Т.Е., завхоз Чавайн Н.В.
Контроль за наличием сопроводительной документации (гигиенический сертификат, свидетельства качеств, удостоверение, накладные)	ежедневно	Завхоз Чавайн Н.В.
Контроль за соблюдением правил мытья посуды, проведением уборки помещения	Выборочно ежедневно	Директор Михайлова Т.Е., повар
Контроль за приготовлением и использованием дез. средств	ежедневно	Завхоз Чавайн Н.В., повар
Контроль за состоянием питьевого режима и за источниками водоснабжения	ежедневно	Завхоз Чавайн Н.В.
Контроль за наличием официально изданных санитарных правил методов и методик контроля факторов среды обитания	1 раз в год	Директор Михайлова Т.Е.
За организацией медосмотров, наличием личных медкнижек За своевременностью профессионально-гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организации	Перед поступлением на работу (1 раз в год для работников ОУ и 1 раз в квартал для работников пищеблока)	
За наличием гигиенических сертификатов, санитарно-гигиенических заключений	При поступлении новой мебели, оборудования, ТСО, прод. сырья и пищевых продуктов, на все виды деятельности. программы обучения	Завхоз Чавайн Н.В., зам. директора по УВР Крылова Э.А.

За утилизацией ртутьсодержащих люминесцентных ламп и др.	1 раз в месяц	Завхоз Чавайн Н.В.
Контроль за соблюдением показателей	Ежедневно	Администрация

микроклимата во всех учебно-воспитательных помещениях, административно - бытовых, пищеблоке, мастерских и др. помещениях		
Контроль за заменой перегоревших ламп	2 раза в год	Завхоз Чавайн Н.В.
Контроль за использованием мебели и оборудования, расстановкой, маркировкой, соответствием росту, окраской	1 раз в меню	Зам директора по УВР Крылова Э.А.
Контроль за использованием ТСО	Согласно СанПин	Зам директора по УВР Крылова Э.А.

1.7 Перечень форм учета и отчетности, установленный действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. Книга записи оценок санитарного состояния учреждения (санитарный журнал)
2. Медицинская карта ребенка
3. Меню требование
4. Журнал «Бракераж готовой пищи»
5. Журнал «Бракераж сырых продуктов»
6. Журнал «Здоровье»
7. Журнал приготовления дезинфицирующих веществ
8. Журнал закладки продуктов на пищеблоке
9. Журнал контроля температурного режима в учреждении
10. Журнал инструктажа персонала учреждения по вопросам санэпидрежима
11. Журнал учета мероприятий производственного контроля
12. Журнал регистрации аварийных ситуации в учреждении
13. Журнал технического обслуживания и осмотра технологического и холодильного оборудования на пищеблоке учреждения
14. Санитарный паспорт на объект, подлежащей дератизации и дезинсекции
15. Журнал учета профилактических прививок
16. Журнал учета инфекционных заболеваний
17. Журнал регистрации амбулаторных больных
18. Журнал учета санпросветработы
19. Журнал регистрации медицинской помощи, оказываемой на занятиях физкультуры и спортивных мероприятиях.
20. Экстренное извещение об инфекционном заболевании пищевом, острым профессиональном отравлении необычной реакции на прививку.
21. Извещение о спортивной травмы
22. Журнал медико-педагогического контроля за уроками физкультуры
23. Диспансерный журнал
24. Журнал дегельминтизации
25. Журнал осмотра на педикулез и чесотку
26. Журнал учета острой заболеваемости
27. Направление на консультацию во вспомогательные кабинеты
28. Журнал подсчета калорийности рациона
29. Контрольная карта диспансерного наблюдения
30. Журнал наблюдения за контактными
31. Журнал туберкулезации (Реакция Манту)
32. Журнал учета спирта
33. Журнал учета работы кварцевой лампы
34. Журнал движения иммунобиологических препаратов

1.8 Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов иных; создающих угрозу санитарно — эпидемиологическому благополучию населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации:

- Отключение централизованного водоснабжения;
- Отключение электроэнергии;
- Возникновение массовых инфекционных заболеваний и пищевых отравлений;
- Выход из строя технологического и холодильного оборудования;
- Возникновение пожара