

« Утверждаю»

Директор

МАОУ «Панковская СОШ»

_____ Н.Н. Милова

ПРОГРАММА

**производственного контроля
соблюдением требований санитарных правил и
выполнением санитарно - противоэпидемических
(профилактических) мероприятий.**

МАОУ «Панковская СОШ»

2022г-2023г.

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 года №52-ФЗ, СанПиН 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением 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 MAOY «Панковская СОШ» возлагается на директора школы - Милову Наталью Николаевну.

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.

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 МАОУ «Панковская СОШ» Милова Наталья Николаевна.

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. 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. Организация взаимодействия с Управления Роспотребнадзора по Новгородской области

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Управление Роспотребнадзора по Новгородской области.

5.2. В соответствии с СанПин 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий» юридическое лицо представляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации представляющей 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
	«О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения».	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
	«О безопасности пищевой продукции»	ТР ТС 021/2011
	«О безопасности молока и молочной продукции»	ТР ТС 033/2013

	«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».	СанПиН 2.4.1. 3049-13
	«Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».	СП 3.1/3.2.314613
	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях».	СанПиН 2.4.2. 2821-10
	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН 2.4.5. 2409-08
	«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
	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
2.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
1.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
2.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
3.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»	СанПиН 3.5.2.3472-17
4.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно – гигиеническое значение».	СанПиН 3.5.2. 3472-17

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

Директор – Милова Н.Н.

Зам.директора по АХЧ – Сафарова Г.Ф.

- 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 качества 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
рительное 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	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение

	<p>миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.</p>	каждого часа рабочей смены.
--	--	-----------------------------

9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздрава от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке

№ п/п	Профессия	Кол-чество работников	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		<p>Работы в школьных образовательных учреждениях</p> <p>Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью</p>	<p>п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.</p> <p>п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г.</p>	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Директор	1	<p>Работы в школьных образовательных учреждениях</p> <p>Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.</p>	<p>п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.</p> <p>п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г.</p>	1 раз в год	1 раз в 2 года

3.	Уборщица служебных помещений		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
				п. 1.3.3.		
				приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
				п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
	Синтетические моющие средства					
	Хлор и его соединения					
	Работа, связанная с мышечным напряжением					

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, Управления Роспотребнадзора по Новгородской области

№ п/п	Ситуации	Мероприятия
1	Отсутствие электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> - сообщение в Администрацию района, комитет образования, Роспотребнадзор - организация ремонтных работ
2	Отсутствие водоснабжения	<ul style="list-style-type: none"> - сообщение в Администрацию района, комитет образования, Роспотребнадзор - доставка воды в нужном количестве - остановка работы пищеблока
3	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> - ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	<ul style="list-style-type: none"> - сообщение в Администрацию района, комитет образования, Роспотребнадзор - остановка работы - организация ремонта отопительных системы

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

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Смывы на БКГП	1 раз в год	5 смывов - туалеты	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
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	

14. ПРОГРАММА производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд, в ЛОЛ с дневным пребыванием детей МАОУ «Панковская СОШ»

1. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима.

- 1.1. Здание МАОУ «Панковская СОШ» обеспечено централизованным водоснабжением и канализацией.
- 2.1. Оздоровительное учреждение обеспечиваются водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду.
- 3.1. Питьевой режим в оздоровительном учреждении организован в следующей форме: бойлеры.

Для детей и подростков должен быть обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания

в оздоровительном учреждении.

2. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню.

2.1. Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания.

2.2. Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня на основании физиологических потребностей в пищевых веществах (таблица 1 приложения 3) и рекомендуемого набора продуктов в зависимости от возраста детей (таблица 2 приложения 3) настоящих санитарных правил.

2.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед).

2.4. Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное меню на оздоровительную смену в соответствии рекомендуемой формой.

4. Медицинский работник осуществляет ежедневный контроль за соблюдением требований санитарных правил, организует профилактическую работу с детьми и персоналом по предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний, проводит ежедневный осмотр детей при приеме в оздоровительное учреждение (включая осмотр на педикулез), ведет учет заболеваемости и оценивает показатели заболеваемости и эффективность оздоровления детей и подростков.

5. Работники оздоровительного учреждения должны обеспечивать выполнение настоящих санитарных правил.

6. За нарушение санитарного законодательства руководители и ответственные лица в соответствии с должностными инструкциями (регламентами) несут ответственность в порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации.

ПЛАН
санитарно-противоэпидемических мероприятий
на 2021-2022 учебный год

№	Наименование	Срок исполнения	Ответственные
1	Контроль за соблюдением требований режима проветривания в учебных помещениях	ежедневно	Зам. директора по АХЧ
2	Вывоз твердых бытовых отходов	В течение года	Зам. директора по АХЧ
3	Утилизация ртутных ламп	Сентябрь 2020	Зам. директора по АХЧ
4	Услуга по дератизации	В течение года	Зам. директора по АХЧ
5	Замена картриджа на воду (столовая)	2 раза в год	Зам. директора по АХЧ
6	Приобретение моющих и дезинфицирующие средств, венников, щеток	В течение года	Зам. директора по АХЧ
7	Проверка работы вентиляционных каналов	Март 2021	Зам. директора по АХЧ
8	Организация ревизии и испытания спортивного инвентаря	Август 2020	Зам. директора по АХЧ
9	Проведение генеральной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств	1 раз в неделю	Зам. директора по АХЧ
10	Проведение лабораторных исследований по микроклимату.	Март 2021	Зам. директора по АХЧ
11	Проведение лабораторных исследований по освещению	Февраль 2021	Зам. директора по АХЧ
12	Проведение лабораторных исследований питьевой воды	2 раза в год	Зам. директора по АХЧ
13	Проведение медицинских осмотров и диспансеризации работников школы	1 раз в год	Фельдшер школы

14	Организация вакцинации против гриппа учащихся и работников школы	Сентябрь-ноябрь 2020	Фельдшер школы
15	Проведение специальной оценки условий труда работников школы	Декабрь 2020	Директор школы