УТВЕРЖДАЮ:

Директор

МБОУ «Ведерниковская ООШ»:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.А. Антоненко

Приказ №96 от 31.08.2021г.

##### Программа

производственного контроля

за соблюдением требований

санитарных правил и выполнением

санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

в МБОУ «Ведерниковская основная общеобразовательная школа»

1. Общие положения
2. 1.1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01». СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
3. 1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.
4. 1.3 Организация производственного контроля в МБОУ «Ведерниковская ООШ» возлагается на директора.
5. 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.
6. 1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.
7. 1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:
8. *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.
9. *Среда обитания* – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.
10. *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.
11. *Вредные воздействия на человека –* воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.
12. *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.
13. *Безопасные условия для человека –* состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.
14. *Санитарно-эпидемиологическая обстановка -* состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.
15. *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.
16. *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.
17. *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.
18. *Профессиональные заболевания –* заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.
19. *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).
20. *Массовые не инфекционные заболевания (отравления) –* заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействие неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.
21. 2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.
22. 3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:
23. • начальное общее, основное общее образование;
24. • дополнительное образование детей и взрослых.
25. 2. Порядок организации и проведения производственного контроля
26. 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).
27. 2.2.Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.
28. 2.3. Производственный контроль включает:
29. 2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
30. 2.3.2. Организация медицинских осмотров.
31. 2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.
32. 2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
33. 2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
34. 2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
35. 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.
36. 2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.
37. 2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор МБОУ «Ведерниковская ООШ»
38. 3. Состав программы производственного контроля.
39. Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:
40. 3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).
41. 3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).
42. 3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствие с установленными требованиями (п.9).
43. 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
44. 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, учреждений начального и среднего профессионального образования (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, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.

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.

1. 5. Организация взаимодействия с Территориальным отделом территориального управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения по Ростовской области в Цимлянском, Волгодонском, Семикаракорском и Константиновском районах.
2. 5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Территориальным отделом территориального управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения по Ростовской области в Цимлянском, Волгодонском, Семикаракорском и Константиновском районах.
3. 5.2. В соответствие с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
4. • СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.
5. 6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях
6. и по вопросам условий труда работающих.

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

• Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

 • Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

• ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;

• СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

• СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

 • СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;

• СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;

 • СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;

• СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;

• Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;

• СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;

• СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;

• СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;

• СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;

 • СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;

• МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;

• МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;

• СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы

• ГН 2.2.5.3532-18 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»;

• НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;

 • приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

1. 7.Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.
2. Директор следит за:
3. - за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
4. - за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организации питания;
5. - за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
6. - за организацией питания и качественного приготовления пищи;
7. - за температурой воздуха в холодное время года;
8. - за санпросветработой;
9. - за профилактикой травматических и несчастных случаев.
10. 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 |
| 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. |

 9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 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. | Педагоги:учителя, социальный педагог, заместитель по учебно-воспитательной работе | 11 | 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 |
| 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. | Завхоз | 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 |
| Подъём и перемещение груза вручную. | п. 4.1. 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. |
| 4. | Библиотекарь | 1 | Пыль растительного происхождения | п.2.7. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. |  |  |
| 5. | Бухгалтер, учитель информатики | 2 | 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. 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. | Лаборант | 1 | Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой. | п.1.2. приказа № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Синтетические моющие средства | п. 1.3.3. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г. |
| 7 | Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий,сторож. | 4 | 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. |
| Подъём 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. |
| Подъём и перемещение груза вручную. | п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. |
| Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. | п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. |

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, органами местного самоуправления, Территориальным отделом территориального управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения по Ростовской области в Цимлянском, Волгодонском, Семикаракорском и Константиновском районах.

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.
1. Выход из строя электротехнологического и холодильного оборудования.

11. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Объект контроля | Определяемые показатели | Периодичность контроля  | Лица,проводящие контроль | Нормативная документация  | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
| Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ. |
| Микроклимат | Проветривание помещений | Один раз в неделю | Зам. директора | СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | График проветривания |
| Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания. |
| Режим образовательной деятельности | Объем образовательной нагрузки обучающихся | При составлении и пересмотре расписания занятий | Зам. директора по УВР | СП 2.4.3648-20  | Расписание занятий |
| Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования |
| Санитарнопротивоэпидемический режим | Дезинфекция Дезинсекция Дератизация | В соответствии с требованиями санитарных правил и норм | Зам. директора | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14 | Справка (в случае выявления нарушения) Журнал дезинсекции Акт выполненных работ |
| Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления |
| Качество поступающей пищевой продукции и сырья  | Партия поступивших продуктов и продовольственного сырья | По необходимости | Кладовщик | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции |
| Рацион питания | Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи | Ежедневно | Фельдшер | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ведомость контроля за рационом питания |
| Готовящаяся пищевая продукция | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | Каждый технологически й цикл производства | Фельдшер | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал бракеража готовой продукции |
| Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников |
| Медицинские осмотры. Гигиеническая подготовка работников | Прохождение работником гигиенической аттестации | Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировк ой и реализацией мясо-молочной продукции, детского питания, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года | Заместитель директора по УВР курирующий вопросы охраны труда (специалист по охране труда) | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Личные медицинские книжки Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения |
| Состояние работников | Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | Ежедневно | Фельдшер | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Гигиенический журнал (сотрудники) |
|  |  |  |  |  |  |

12. Перечни

а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока и иные помещения. Организация лабораторных исследований

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатели исследования | Объект исследования (обследования) | Количество замеров | Кратность |
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства (без патогенной микрофлоры) | Готовые блюда (согласно технологической карте, меню) | 1 блюдо | 1 раз в год |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Рацион питания | 1  | 1 раз в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 5 смывов  | 1 раз в год |
| Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по и микробиологическим показателям | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) | 1 проба  | 1 раз в год |
| Помещения школы |
| Микроклимат | Температура воздуха Скорость движения воздуха Относительная влажность | 3 замера в одном помещении | 1 раз в год |
| Освещенность | 1 помещение(выборочно) | 4 точки  | 1 раз в год |
| Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации |
| Профессия | Характер производимых работ и вредный фактор | Кратность медосмотра | Кратность профессионально-гигиенической подготовки |
| Педагоги | Работы в образовательных организациях Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью | 1 раз в год  | 1 раз в 2 года |
| Директор | Работы в образовательных организациях. Зрительно-напряженные работы, связанные с работой на компьютере | 1 раз в год  | 1 раз в 2 года |
| Заместитель директора  | Работы в образовательных организациях Зрительно- напряженные работы, связанные с работой на компьютере | 1 раз в год  | 1 раз в 2 года |
| Технический персонал  | Работы в образовательных организациях Работа, связанная с мышечным напряжением | 1 раз в год  | 1 раз в 2 года |
| Работники пищеблока  | Работы в образовательных организациях Работа, связанная с мышечным напряжением | 1 раз в год  | Ежегодно |
| Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля |
| Наименование форм учета и отчетности  | Периодичность заполнения | Ответственное лицо |
| Журнал учета температурного режима холодильного оборудования Журнал учета температуры и влажности в складских Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции Гигиенический журнал (сотрудники) Ведомость контроля за рационом питания Журнал бракеража готовой пищевой продукции Журнал «С» витаминизации третьих и сладких блюд Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | Ежедневно Ежедневно По факту | КладовщикФельдшер Заместитель директора по УВР |

13. 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 работуи 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 соответствие 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, игрушек, 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 |

14. 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.

15. 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 БКГП | 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 годв 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 |

16. Программа   производственного   контроля

за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей

в период каникул

1. Ответственным за осуществление  производственного   контроля  является

 директор.

2. Функции по осуществлению  производственного   контроля  возложены на:

1. начальника лагеря;

2. завхоз;

3. медицинскую сестру (по договору с учреждением).

3. Предварительным  и  периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат все сотрудники лагеря, назначенные приказом директора.

 4. Лицом, ответственным за осуществление  производственного   контроля, осуществляются следующие мероприятия:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование мероприятий | Периодичность | Исполнитель |
|  1. | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.  | перед открытием смены | Медсестра, начальник лагеря |
| 2. | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены. | ежедневно | Директор,начальник лагеря |
| 3. | Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию, длительностью занятий в кружках. | 1 раз в неделю | Начальник лагеря |
| 4. | Контроль за соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки. | перед открытием смены | Директор, начальник лагеря |
| 5. | Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.  | ежедневно | Директор, начальник лагеря |
| 6. | Контроль за приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря. | перед открытием смены | Директор, заместитель директора по хозяйственной части |
| 7. | Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.  | ежедневно | Директор,начальник лагеря |
| 8. | Контроль за состоянием источников водоснабжения. | ежедневно | Директор, начальник лагеря |
| 9. | Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.  | ежедневно | Директор,начальник лагеря |
| 10. | Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора  | ежедневно | Директор, начальник лагеря, заместитель директора по хозяйственной части |
| 11. | Контроль за длительностью просмотра телепередач и диафильмов, игр за компьютером. | ежедневно | Начальник лагеря |
| 12. | Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности | перед началом работ | Начальник лагеря |
| 13. | Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации. | ежедневно | Медсестра, начальник лагеря |
| 14. | Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования. | ежедневно | Начальник лагеря, завхоз |
| 15. |  Контроль  за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов. | 1 раз в 10 дней | Медсестра, начальник лагеря |
| 16. |  Контроль  за ведением медицинской документации по  контролю  за организацией питания.  | ежедневно | Директор,начальник лагеря |
| 17 |  Контроль  за состоянием столовой  и  кухонной посуды  и  инвентаря, технологического  и  холодильного оборудования внутри  производственных  цехов, мытьем посуды  и  оборудования. | ежедневно | Начальник лагеря |
| 18. |  Контроль  за использованием  производственных  цехов столовой в соответствии с их назначением.  | ежедневно | Начальник лагеря, медсестра |
| 19. |  Контроль  за приобретением моющих средств  и  уборочного инвентаря. |  | Начальник лагеря |
| 20. | Отбор суточной пробы на пищеблоке.  Контроль  за ее хранением. | ежедневно | Медсестра, начальник лагеря |
| 21. | Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи.Бракераж готовой пищи. | ежедневноперед раздачей пищи. | Медсестра, начальник лагеря |
| 22. | Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания. | ежедневно | Медсестра, начальник лагеря |
| 23. | Контроль за организацией питьевого режима, обеспеченностью отдыхающих в лагере детей бутилированной питьевой водой. | ежедневно | Начальник лагеря |
| 24. | Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях.  | ежедневно | Начальник лагеря |
| 25. | Контроль за проведением экскурсий, туристских походов (ознакомление с маршрутом, осмотр детей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитарной сумки), проведение бесед о режиме в походе. | перед походом,экскурсией. | Начальник лагеря |
| 26. | Систематический  контроль  за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших. | ежедневно | Медсестра, начальник лагеря |
| 27. |  Контроль  за соблюдением правил личной гигиены детьми  и  персоналом. | ежедневно | Медсестра, начальник лагеря |
| 28. |  Контроль  за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве | ежедневно | Начальник лагеря |