

Рассмотрено и принято педагогическим Советом протокол №1 28.08.2018

УТВЕРЖДАЮ:
Приказ № 13 от 01 сентября 2018 г.
Директор МКОУ «Раздольевская СОШ»
Карташова О.И.



Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МКОУ «Раздольевская СОШ»

Наименование юридического лица: **Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение «Раздольевская средняя общеобразовательная школа»**

Юридический адрес: 368877, Республика Дагестан, Тарумовский район, с. Раздолье, ул. Школьная 17.

Фактический адрес объекта: 368877, Республика Дагестан, Тарумовский район, с. Раздолье, ул. Школьная 17.

Вид деятельности: образовательная деятельность

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

1. Директор школы – Карташова О.И.
2. Заместитель директора по УВР – Крыгина Ю.С.
3. Заместитель директора по ВР – Плахова О.А.
4. Повар – Плахова Е.Н.
5. Рабочие по обслуживанию здания – Прачёва Я.И., Горохова Л.Н., Шахбулатова С.Н., Ковалёва А.В., Батракова О.А..
6. Завхоз – Мещанко И.К.

Основанием для проведения производственного контроля является:

- Закон 273-ФЗ.рф "Об образовании в РФ"
- статья 32 № 52-ФЗ от 29.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- п. 1.5. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,
- СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»
- п. 14.1. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

1. Наличие у юридического лица официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью – деятельность детских лагерей на время каникул:

- 1) Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- 2) Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями)
- 3) Технического регламента Таможенного союза 005/2011 «О безопасности упаковки» (с изменениями и дополнениями);
- 4) Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями и дополнениями);
- 5) Технического регламента Таможенного союза 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» (с изменениями и дополнениями);
- 6) Технического регламента Таможенного союза 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

- Технического регламента Таможенного союза 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»,
- 8) Технического регламента Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»,
 - 9) СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением правил выполнения санитарно-противоэпидемиологических мероприятий»;
 - 10) СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением правил выполнения санитарно-противоэпидемиологических мероприятий» (с изменениями №1 к СП 1.1.1058-01);
 - 11) СанПиН 2.4.2.2821-10 « Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
 - 12) СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы (с изменениями №1, №2, №3)
 - 13) СанПиН 2.4.5.2409-08 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и профессионального образования»;
 - 14) СанПиН 2.3.6.1079-01 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания , изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
 - 15) СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов»;
 - 16) СанПиН 2.3.2.1940-05 « Организация детского питания»;
 - 17) СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;
 - 18) СанПиН 2.2.1/2.1.1.2585-10 Изменения и дополнения 1 к СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;
 - 19) СанПиН 2.2.1/2.1.1.1076-01 «Гигиенические требования к инсоляции и солнцезащите помещений жилых и общественных зданий и территорий»(с изменениями и дополнениями);
 - 20) СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
 - 21) СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»;
 - 22) ГН 2.1.6.1338-03 « Предельно допустимая концентрация (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест»;
 - 23) СП 2.6.1.2612-10 «Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности (ОСПОРБ 99/2010);
Правила обращения с отходами производства и потребления в част осветительных устройств, электрических ламп, ненадлежащие сбор, накопление ,использование, обезвреживание, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда жизни, здоровью граждан, вреда животным, растениям и окружающей среде(утверждены постановлением Правительства РФ от 03.09.2010 №681 (Сборник законодательства РФ, 2010, №37, ст.4695; 2013, №40) часть 3), ст 5086),(с изменениями и дополнениями);
 - 24) Федеральный Закон «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» от 17.09.1998 года №157-ФЗ (с изменениями и дополнениями);
 - 25) СП № 4690-88 « Санитарные правила содержания территории населенных мест»;
 - 26) СП 3.1.2.3114-13» Профилактика туберкулеза»(с изменениями и дополнениями);
 - 27) СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»;
 - 28) СП 3.3.2342-08»Обеспечение безопасности иммунизации»;
 - 29) СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»;
 - 30) СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
 - 31) СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно –эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных работ»;
 - 32) СанПиН 3.2.3215-14 « Профилактика паразитарных болезней на территории РФ» (с изменениями и дополнениями);

СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

34) Приказа Минздрава России от 21.03.2014г №124-н « Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям» (с изменениями и дополнениями);

35) Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005г № 402 « О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» (с изменениями и дополнениями);

36) Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12.04.2011г №302 и « 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 вредным и (или) опасными условиям труда» (с изменениями и дополнениями);

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

№ п/п	Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического мед-осмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Педагоги: учителя, заместители директора по учебно-воспитательной работе, воспитательной работе, воспитатель	10	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
2.	Директор.	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Повар	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Подъем и перемещение груза вручную.		
4.	Учитель технологии	2	Пыль растительного происхождения	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Учитель информатики	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах		
			Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ		

6.	Уборщица служебных и производственных помещений	2	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства		
			Хлор и его соединения		
7.	Учитель химии	1	Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства		

Контроль за выполнением требований к размещению, устройству, содержанию и организации режима работы.

№	Объект производственного контроля	Кратность	Ответственный
1.	Визуальный контроль соблюдения санитарных норм и правил, обеспечения противоэпидемического режима оздоровительного учреждения.	Ежедневно	Директор школы
2.	Контроль за состоянием источников водоснабжения, зоны санитарной охраны питьевых скважин, накопительных резервуаров	Ежедневно	Директор школы
3.	Контроль за использованием помещений образовательного учреждения в соответствии с их назначением.	Ежедневно	Директор школы
4.	Контроль за соответствием состава и площади помещений образовательного учреждения требованиям СанПиН.	Перед открытием	Директор школы
5.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания.	Ежедневно	Директор школы
6.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению.	Перед открытием, ежедневно	Директор школы
7.	Контроль за укомплектованностью оборудованием помещений образовательного учреждения.	Перед открытием	Директор школы
8.	Контроль за содержанием помещений и участка, состоянием оборудования, вывозом мусора.	Ежедневно	Директор школы
9.	Контроль за своевременностью уборки помещений.	Ежедневно	Директор школы
10.	Контроль за соблюдением режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты техническим персоналом.	Ежедневно	Директор школы
11.	Контроль за рациональной организацией режима дня оздоровительного учреждения.	Ежедневно	Директор школы
12.	Контроль за организацией физического воспитания в оздоровительном учреждении.	Ежедневно	Учитель физической культуры
13.	Контроль за содержанием мест занятий физической культурой и спортом.	Ежедневно	Учитель физической культуры
14.	Контроль за проведением спортивных и оздоровительных мероприятий.	Ежедневно	Учитель физической культуры

Контроль за организацией питания.

15.	Контроль за использованием производственных цехов пищеблока по назначению.	Ежедневно	Повар.
16.	Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока.	Ежедневно	Повар.
17.	Проверка качества поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции по документам, органолептическим показателям, условиям ее транспортировки, хранения и реализации.	Ежедневно	Директор школы
18.	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования.	Ежедневно	Повар.
19.	Контроль за исправностью и работы систем холодильного оборудования и технологического оборудования	Ежедневно	Директор школы
20.	Контроль за приобретением использованием моющих средств уборочного инвентаря.	Ежедневно	Повар.
21.	Контроль за состоянием столовой, кухонной посуды, столовых приборов, соблюдением правил мытья посуды.	Ежедневно	Повар.
22.	Контроль за соблюдением требований к обработке сырья и производству продукции.	Ежедневно	Повар.
23.	Контроль за соблюдением норм питания по нормам продуктов и ассортимента основных продуктов питания.	Ежедневно	Повар.
24.	Контроль за соблюдением технологии приготовления и качеством готовых блюд.	Ежедневно	Повар.
25.	Отбор суточной пробы и контроль условий хранения.	Ежедневно	Повар.
26.	Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены	Ежедневно	Директор школы, повар.
27.	Контроль за ведением медицинской документации по организации питания.	Ежедневно	Повар.
28.	Осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания.	Ежедневно	Мед. работник ФАП
29.	Лабораторный контроль качества текущей дезинфекции – смывы с посуды, инвентаря, оборудования, рук, санитарной одежды персонала.		Центр гигиены и эпидемиологии.

Контроль за состоянием медицинского обслуживания.

30.	Проверка личных медицинских книжек на сотрудников и документов на детей.	Перед открытием	Директор школы.
31.	Контроль за состоянием здоровья детей.	Ежедневно	Мед. работник.
32.	Осмотр детей на педикулез, чесотку, микроспорию.	Перед открытием	Мед. работник.
33.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	Ежедневно	Мед. работник
34.	Контроль соблюдения охраны труда и техники безопасности при организации трудовой деятельности персонала и отдыхающих детей.	Ежедневно	Директор школы

ПЛАН

санитарно-противоэпидемических мероприятий на 2017- 18 учебный год МКОУ «Раздольевская средняя общеобразовательная школа»

1. Приобрести кухонную посуду в столовую.
2. Произвести ревизию и испытание спортивного инвентаря.
3. Приобрести в достаточном количестве моющие и дезинфицирующие средства.
4. Приобрести производственные столы в пищеблок.
5. Ремонт покрытия полов кабинетов химии и физики.
6. Производить генеральную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств один раз в месяц.
7. Проводить частое проветривание классов (на каждой перемене) при капельных инфекциях, производить тщательное удаление пыли.
8. Производить искусственную витаминизацию третьих блюд.

Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным осуществлением производственного контроля:

- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал бракеража продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок;
- журнал «С» - витаминизации блюд;
- журнал «Здоровья»;
- журнал контроля за выполнением суточных норм питания;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

Своевременное информирование органов Роспотребнадзора, органов местного самоуправления при возникновении перечисленных ситуаций

- отключение электроэнергии;
- выхода из строя холодильного и технологического оборудования;
- отсутствия горячей воды;
- аварии канализационной системы;
- сообщение об инфекционном заболевании, отравлении и др.