

Программа
производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в МАОУ СОШ №4 имени В.В.Самсонкиной
ст. Кущевской Краснодарского края

Наименование юридического лица: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №4 имени В.В.Самсонкиной

Юридический адрес юридического лица: 352030, Краснодарский край, ст. Кущевская, ул. Ленина, 89 тел.: 8(86168) 5-56-60, 5-31-44

Фактический адрес объекта: 352030, Краснодарский край, ст. Кущевская, ул. Ленина, 89 тел.: 8(86168) 5-56-60, 5-31-44 Директор школы: Черноусова Виктория Александровна

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствие с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с измененнями 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 осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических

мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля в МАОУ СОШ №4 им. В.В.Самсонкиной возлагается на директора Черноусову В.А.

1.4. Целью производственного контроля 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.

 Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

возлагается на директора.

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 (сстественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), кимические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, непонизирующее), 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 утрозу жизни и здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия эсизнедеятельности 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 воздействие 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: 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, реализующейся 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.

3. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- 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).

- Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствие с установленными требованиями (п.9).
- Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарноэпилемиологическому благополучию населения (п.10).
- Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).
- 3.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.12).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

- Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- 4.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.6).
- Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- 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. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
- 4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
- 4.9. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю и своевременно отчитываться в их выполнении.

Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю

- 5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю ст. Кущевская.
- 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 юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет вею необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

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.

N ₂ π/π	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер		
L	«О санэпидблагополучии населения».	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.		
2	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями изменениями.	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.		
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.		
4	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»,	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.		
5.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях	СанПиН 2.4.1. 2660-10		
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПиН 2.4.2, 2821-10		
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН 2.4.5. 2409-08		
8.	«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		
9.	«Питьсвая вода. Гигиснические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01		
10.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01		
11.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01		
12.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий».			
13.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,	СанПиН 2.3.2. 1324-03		
14.	«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		

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

Директор МАОУ СОШ №4 им. В.В. Самсонкиной -В.А. Черноусова Завхоз – Оганесян С.И.

Специалист по ОТ - Головина Е.Е.

Заместитель директора по УВР- Браженко И.Б.

Повар - Томилина В.М.

Медицинский работник - Толстова О.Н.

Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.

Факторы производствени ой 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.	каждого часа рабочей смены.	

Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсопразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессиональногигиенической подготовке.

N ₂ n/n	Профессия	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительног о осмотра при поступлении на работу	Кратность периодичес кого медосмотра	Кратность профессион ально- гигиеническ ой подготовки
1.	Педагоги: учителя, педагог- психолог, заместители директора по учебно- воспитательной работе, заместитель директора по воспитательной работе, заместитель директора по правовому воспитанию, библиотекарь	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.		

4	Директор	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.		
24	Завхоз	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.		
+,	Учитель технологии	Пыль растительного происхождения	п.2.7. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
5.	Секретарь, учитель информатики, программист	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		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.	1 раз в год	
		Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ	п.3.2.2.4. приказ № 302н от 12.04.2011г.		
6.	Уборщина служебных и производствени ых 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
		Синтетические моющие средства	п. 1.3.3, приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		

		Хлор и его соединения	п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
	Учитель химии, учитель физики	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.		
8.	Рабочне по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, сторож.	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 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.		
		Подъём и п. 4.1, приложение 1 раз в го перемещение груза 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.	1 раз в год		
		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. 		
9	Работники пищеблока	Работа в пищеблоке	приказ №302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	Іраз в год

10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемпологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления. Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей в благополучия человека по Краснодарскому краю

- Отключение электроснабжения.
- Отключение тепла в холодный период года.
- Tlowap.
- 4 Непредвиденные ЧС:
- Смерчи, ураганы, наводнения;
- Обваты, обрушения.
- Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

Информация в Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере прав потребителя и благополучия человека по Краснодарскому краю

Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия;

Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
контроль за соблюдением санитарно-гигиенических ребований	В течение года постоянно	Директор Черноусова В.А.
Организация и проведение профилактических ведицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Головина Е.Е.
Проведение профилактических работ по дезинсекции, вератизации и дезинфекции.	постоянно	Оганесян С.И. Томилина В.М.
Проверка качества и своевременности уборки велений, территории.	ежедневно	Оганесян С.И.
живородь за качеством поступающих продуктов живния, соблюдение условий транспортировки, ранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	Оганесян С.И. Томилина В.М.
жачественным приготовлением пищи, при в изденным приготовлением пищи, при в изденей питьевого режима обучающихся, при в наминизации, хранением суточных	1 раз в месяц- комиссия по питанию Ежедневно бракеражная комиссия	Директор Черноусова В.А Толстова О.Н. Браженко И.Б. Томилина В.М.
Своевременное проведение профилактических привизок детей и персонала в соответствие с - привиденным календарем прививок.	постоянно	Головина Е.Е. Толстова О.Н
Контроль за температурным режимом помещений пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	Головина Е.Е. Толстова О.Н
Контроль за наличием сертификатов безопасности на воступаниям товары отделочные и строительные чатериалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	Директор Черноусова В.А. Оганесян С.И.
Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	Директор Черноусова В.А. Оганесян С.И.
Светросветработа	постоянно	Головина Е.Е. Толстова О.Н
Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Головина Е.Е.

Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных вселедований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования.

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция ва микробиологические показатели (КМАФиМ, БГКП)	I раз в квартал	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда

Калорийность	I 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 мерсиниозов	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, сырьс, 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 год в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Гемпература воздука	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	
Шум	1 раз в гол	2 помещения	Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

Мулиципальное актономись: общеобразовательное учрождение гредник общеобразоватования тикова № 4 имень П.П.Сантонизмой

Hymna;

Or 01.092018r.

No 556 0/A

Об усверждения Программы производственного контроля в плана во произкание элорового питания

В святи е производственний исобходимостью, в нелях популяризации упорового питания

приказываю;

 Утвердить Программу производственного контроля в МАОУ СОН № 4 имени В.В. Самсонкиной.

1. Утвердить план мероприятий по пропаганде здорового питания на 2018-

2019 учебный год.

Директор инсе

В.А. Черноусова