



ПРОГРАММА

Производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении основной общеобразовательной школе № 3

г. Ковдор, ул. Комсомольская, д. 15

ИНН 5104004249,
ОГРН 1025100575510.

I. НОРМАТИВНАЯ БАЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ.

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ (ЗАКОНЫ РФ, УКАЗЫ ПРЕЗИДЕНТА РФ, ПОСТАНОВЛЕНИЯ ПРАВИТЕЛЬСТВА РФ)

1. Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 26 декабря 2012 года
2. Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (№ 52/ФЗ от 30.03/1999 г.)
3. Трудовой кодекс РФ (глава 36 ст.221,223,319).
4. Закон РФ «Об основах охраны труда в Российской Федерации» № 181-ФЗ от 17.07.99 года
5. Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 02.01.2000 года.
6. Федеральный Закон «О защите прав потребителей» № 2300-1 от 07.02.1992 года

ПРИКАЗЫ, ПИСЬМА МИНИСТЕРСТВА ОБРАЗОВАНИЯ, ЗДРАВООХРАНЕНИЯ

1. Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 года № 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 с вредными и (или) опасными условиями труда»
2. Приказ Минздрава РФ № 229 от 29 июня 2000 г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»

НОРМАТИВНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ СИСТЕМЫ ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО НОРМИРОВАНИЯ

1. СанПин 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению, оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
2. Сп 1.1. 1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
3. СанПин 2.1.4. 1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
4. СанПин 2.2.2/2.4. 1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»
5. СанПин 2.21/2.1.1. 1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»
6. СанПин 2.3.2 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
7. СанПин 2.3.2 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
8. СанПин 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
9. СП 3.1/3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»
10. Санитарно-эпидемиологические правила 3.5.3. 1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»
11. СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».
12. СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

II. ФУНКЦИИ ПО СУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ВОЗЛАГАЮТСЯ НА;

Пояркова Н.М.	Директор
Сверчкова И.М	Завхоз
Шатунова Т.М.	Заведующая производством

III. ПЕРЕЧЕНЬ ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ :

Административные кабинеты, канцелярия	4
Кабинет информатики	1
Мастерские	4
Учебные классы	20
Спортивный зал	1
Столовая	1
Пищеблок	1
Гардероб	8
Рекреации	6
Вестибюль	1
Туалетные комнаты	8

IV. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТЕЙ РАБОТНИКОВ, ПОДЛЕЖАЩИХ МЕДИЦИНСКИМ
ОСМОТРАМ

	Вид медицинского осмотра	Периодичность	Лицо, отв. за осуществлением контроля
Работники школы	<ul style="list-style-type: none"> ● Флюорография ● Дерматовенеролог, * Отоларинголог, * Стоматолог * Терапевт * Психиатр * Нарколог Исследования крови на сифилис, мазки на гонорею * Исследования на гельминтозы * Профилактические прививки * Гигиеническое обучения 	<p>1 раз в год</p> <p>Перед поступлением на работу и при прохождении предварительных и периодических медосмотров</p> <p>эпидпоказаниям</p> <p>Перед поступлением на работу и в дальнейшем не реже 1 раза в год или по эпидпоказаниям</p> <p>Перед поступлением на работу и в дальнейшем не реже 1 раза в год или по эпидпоказаниям</p> <p>Приказ № 125н</p> <p>Приказ № 229н</p> <p>Работники пищеблока 1 раз в год</p> <p>Остальные категории 1 раз в 2 года</p> <p>Все категории- перед устройством на работу</p>	Руководитель

Работники пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Флюорография • Дерматовенеролог, * Отоларинголог, * Стоматолог * Терапевт * Психиатр * Нарколог <p>Исследование крови на сифилис, мазки на гонорею, исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф</p> <ul style="list-style-type: none"> * Исследование на гельминтозы * Профилактические прививки * Гигиеническое обучение 	<p>1 раз в год Перед поступлением на работу и при прохождении предварительных и периодических медосмотров эпидпоказаниям Приказ № 302н</p> <p>Перед поступлением на работу и в дальнейшем не реже 1 раза в год или по эпидпоказаниями 1 раз в год При поступлении на работу и в дальнейшем по медицинским эпидпоказаниям. Приказ № 125н, 229н 1 раз в год</p>	Зав. производством М/сестра школы
---------------------	---	---	-----------------------------------

V. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМ УЧЕТА И ПЕРИОДИЧНОСТЬ ОТЧЕТНОСТИ О ПРОИЗВОДСТВЕННОМ КОНТРОЛЕ:

№ п/п	Формы отчетности	Формы учета контроля	Формы учета контроля	Ответственность	Где рассматривается вопрос
1	Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний	Протоколы	По договору	Руководитель	Филиал ФГУЗ
2	Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки должностных лиц	Медицинские книжки, ведомость учета медицинских осмотров, журнал осмотра работников пищеблока	1 раз в год	Руководитель, м/сестра	Совещание при директоре, производственное совещание коллектива
3	Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений	Сертификаты, бракеражный журнал, журнал учета скоропортящихся продуктов, контрольный журнал	2 раза в год	Зав. производство м, м/сестра	У администрации учреждения
4	Выполнение	Акты, справки,	По	Руководитель	Педагогический

	санитарно-гигиенических условий в учебных кабинетах	приказы	результатам		совет
5	Гигиенические требования к режиму учебно-воспитательного процесса	Акты, справки, приказы	2 раза в год	Руководитель	Совещание при директоре
6	Требования к санитарному состоянию и содержанию кабинетов повышенной опасности (ИБТ)	Акты, журналы 3-х ступенчатого контроля	2 раза в год	Комиссия по охране труда	Совещание при директоре
7	Требования к организации питания обучающихся	Бракеражный журнал, журнал учета поступающих продуктов и продовольственного сырья, меню, журнал контроля работы холодильного оборудования, журнал осмотра на гнойничковые заболевания, журнал С-витаминации, накопительная ведомость, примерное 2-х недельное меню.	Ежедневно 1 раз в месяц	Отв. за питание, зав. пищеблоком	Совещание у руководителя
8	Контроль за выполнением предписанием государственных служб (Госсанэпиднадзор, Госпожнадзор, гос. Техническая инспекция т.д.)	Подписания, акты выполнения	По мере поступления	Руководитель	Совещание при директоре
9	Контроль за производственным и подростковым травматизмом во время учебно-воспитательного процесса	Акты, анализ профилактической работы	1 раз в квартал	Руководитель председатель ПК, отв. за организацию профилактических мероприятий	Педагогический совет

VI. ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ В МБОУ ООШ № 3

№ п/п	Виды исследования	Место заборов или отборов проб	Периодичность обследования	Нормативно-технические документы, регламентирующие проведение исследований	Ответственный	Исполнитель
1	Исследование микроклимата: -температура, -относительная влажность воздуха	Учебные кабинеты, кабинет ИВТ, административные кабинеты	температура по 1 точке на трех уровнях относительная влажность по 1 точке по заявке	СанПин 2.2.4..548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»	Руководитель	Аккредитованная лаборатория
2	Исследование освещенности	Учебные кабинеты, кабинеты ИВТ ОУ № 2	По заявке	СанПин 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению»	Руководитель	Аккредитованная лаборатория
3	Исследование воды: -вода из кранов -вода после промывки -воды из крана на пищеблоке	Их всех мест водопользования	1 раз в год 1 раз в год перед открытием ЛОУ	СанПин 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода Гигиенические требования качества воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»	Руководитель	Аккредитованная лаборатория
4	Уровень напряженности ЭМИ от ПЭВМ, мультимедийного компьютера	ПЭВМ в учебных кабинетах	По заявке	Гигиенические требования к персональным видеодисплеям, терминалам, ПЭВМ и организация работы.	Руководитель	По договору

				СанПин 2.2.2/2.4.1340-03		
5	Проверка состояния осветительных приборов	Учебные кабинеты	Август-сентябрь	2.2.1/2.1.1.1.1278-03	Руководитель	По договору
6	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 раза в год-2 блюда	СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»	Руководитель	Аккредитованная лаборатория
7	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Обед	1 раз в год 3-4 блюда	СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»	Руководитель	-/-
8	Контроль витаминизации блюд	Третьи блюда	1 раз в год 1 блюдо	-/-	Руководитель	Аккредитованная лаборатория
9	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	5 смывов с чистой посуды, инвентаря	1 раз в год	СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и	Руководитель	Аккредитованная лаборатория

				осуществлению дезинфекционной деятельности»		
10	Метрологическая проверка холодильного и технологического оборудования пищеблока	1 раз в год	Перед началом учебного года	СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»	Руководитель	

VII.СХЕМА

ИНФОРМИРОВАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ ОРГАНОВ МЕСТНОГО САМОУПРАВЛЕНИЯ, ОРГАНОВ И УЧРЕЖДЕНИЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ СЛУЖБЫ РАБОТНИКОВ И УЧАЩИХСЯ ШКОЛЫ, ОБ АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ, НАРУШЕНИЯХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ, СОЗДАЮЩИХ УГРОЗУ САНИТАРНО- ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО БЛАГОПОЛУЧИЯ НАСЕЛЕНИЯ

Об аварийных ситуациях в МБОУ ООШ № 3 информировать:

Территориальный отдел РПН в г. г. Апатиты, Кировске и Ковдорском районе-81531-5-92-33 филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Мурманской области в городах Кировске, Апатиты и Ковдорском районе» по тел:

815-31-46157-руководитель филиала ФБУЗ «ЦГ и Э в МО в г. Кировске, Апатиты и Ковдорском районе»

815-35-74067- специалисты филиала ФБУЗ «ЦГ и Э в МО в г. Кировске, Апатиты и Ковдорском районе»

815-35-72259-эпидемиологический отдел филиала ФГБУЗ «ЦГ и Э в МО в г. Кировске Апатиты и Ковдорском районе»

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы:

- авария канализационной системы с изливом сточных вод в помещения,
- отключение подачи горячей и холодной воды,
- отключение системы отопления, занижение температуры воздуха в помещениях ниже гигиенических нормативов,
- отключение электроэнергии,
- выход из строя холодильного и технологического оборудования,
- загрязнение помещений металлической ртутью, в том числе при нарушении целостности люминесцентных ламп.
- регистрация вспышечной заболеваемости,
- отклонения показателей качества воды.

Сведения об исполнении программы производственного контроля по МБОУ ООШ № 3

1. Обеспечение учреждения нормативными документами
2. Ежедневный контроль за проведением проветривания помещений, температурой воздуха в помещениях, наличием термометров в помещениях с пребыванием детей, исправность фрамуг.
3. Контроль за наличием в учреждении необходимого запаса моющих и дез. средств, уборочного инвентаря, его маркировкой и хранением.
4. Своевременная замена перегоревших ламп, очистка осветительной арматуры, утилизация отработанных ламп
5. Ежедневный контроль за условиями хранения и сроками годности пищевых продуктов
6. Контроль за режимом работы холодильного оборудования.
7. Ежедневный контроль за работой технологического оборудования пищеблока, 1 раз в год- метрологическая поверка оборудования.
8. Ежедневный осмотр работников пищеблока и лиц, занятых раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи и катаров ВДП
9. Контроль за организацией питания в МБОУ ООШ с оформлением меню-требования, бракеража готовой продукции и входного сырья и пищевых продуктов
10. Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и сотрудниками и созданием условий для соблюдения правил личной гигиены.
11. Контроль за качеством питьевой воды- ежегодные исследования воды по микробиологическим и санитарно- химическим показателям в лабораториях филиала ФБУЗ.
12. Контроль за иммунизацией персонала школы и обучающихся.
13. Ежемесячный анализ охвата обучающихся горячим питанием по классам.
14. Контроль за прохождением медицинских осмотров персоналом- согласно графику ЛПУ.
15. Контроль за прохождением гигиенического обучения (перед поступлением на работу, 1 раз в 2 года весь персонал МБОУ ООШ, 1 раз в год- работники пищеблока и лица, занятые организацией питания детей).
16. Проведение систематической дератизации и дезинсекции согласно заключенному договору.

Директор МБОУ ООШ № 3

Пояркова Н.М