|  |  |
| --- | --- |
|  | **УТВЕРЖДАЮ**Директор МБОУ Первомайская СОШ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.А. Мишустина «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022г |

**Программа**

**производственного контроля**

**за соблюдением требований санитарных правил и выполнением**

**санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

**в МБОУ Первомайская СОШ**

**•** **Наименование юридического лица** - муниципальное общеобразовательное учреждение Первомайская средняя общеобразовательная школа

**•** **ИНН**-6149004018

**•** **ФИО руководителя, телефон** - директор Мишустина Елена Алексеевна 8(86385) 54-4-53

**•** **Юридический адрес** - 346101, Ростовская область, Миллеровский район, х. Малотокмацкий, ул. Школьная, 3

**•** **Фактический адрес** – 346101, Ростовская область, Миллеровский район, х. Малотокмацкий, ул. Школьная, 3

**Свидетельство о государственной регистрации**

№ 032826\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ от 01.07.2008.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

кем выдано Администрацией г. Миллерово и Миллеровского района Ростовской области\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ОГРН 1026102197285 дата внесения записи 01.07.2008 г

**Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:**

- оздоровительно-образовательная деятельность;

- организация общественного питания (объект);

- выпускаемая продукция в ассортименте;

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

Авдеева М.А., начальник ЛОЛ, 54-4-53

**Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (ред. от 30.12.2006 г.);

- Федеральный закон от 02.01.2000г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

- Федеральный закона от 12.06.2008г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

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

- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13)

**1. Общие положения**

1. 1.1. Настоящая программа разработана в соответствие с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»(с изменениями 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», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях (СанПиН 2.4.2.2821-10).
2. 1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.
3. 1.3 Организация производственного контроля в МБОУ Первомайской СОШ возлагается на директора М.А. Авдеева
4. 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.
5. 1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.
6. 1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:
7. ***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.
8. ***Среда обитания*** – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.
9. ***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.
10. ***Вредные воздействия на человека –*** воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.
11. ***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.
12. ***Безопасные условия для человека –*** состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.
13. ***Санитарно-эпидемиологическая обстановка -*** состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.
14. ***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.
15. ***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.
16. ***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.
17. ***Профессиональные заболевания –*** заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.
18. ***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).
19. ***Массовые не инфекционные заболевания (отравления) –*** заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействие неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.
20. **2. Порядок организации и проведения производственного контроля**
21. 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).
22. 2.2.Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.
23. 2.3. Производственный контроль включает:
24. 2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
25. 2.3.2. Организация медицинских осмотров.
26. 2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.
27. 2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
28. 2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
29. 2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
30. 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.
31. 2.3.8. Производственный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля, согласованной с Отделом Роспотребнадзора в г. Миллерово, Миллеровском, Чертковском, Тарасовском районах Ростовской области.
32. 2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.
33. 2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор МБОУ Кудиновской ООШ Волгина О.В..
34. **3. Состав программы производственного контроля.**
35. Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:
36. 3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).
37. 3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).
38. 3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствие с установленными требованиями (п.9).
39. 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
40. 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. Информировать Отдел Роспотребнадзора в г. Миллерово, Миллеровском, Чертковском, Тарасовском районах Ростовской области 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 Отдела Роспотребнадзора в г. Миллерово, Миллеровском, Чертковском, Тарасовском районах Ростовской области и своевременно отчитываться в их выполнении.

1. **5. Организация взаимодействия с Отделом Роспотребнадзора в г. Миллерово, Миллеровском, Чертковском, Тарасовском районах Ростовской области**
2. 5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Отдел Роспотребнадзора в г. Миллерово, Миллеровском, Чертковском, Тарасовском районах Ростовской области
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 юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.
4. **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** |
| 1. | «О санэпидблагополучии населения»**.** | ФЗ № 52 от 30.03.1999г. |
| 2. | «О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и 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. | «Питьевая вода. Гигиенические 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». | СП 1.1. 2193-07 |
| 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. 1340-03СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10 |

1. **7. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.**
2. Директор – Волгина Ольга Владимировна
3. - за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
4. - за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию 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, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 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, педагог – доп. образования, заместитель по учебно-воспитательной работе.  | 13 | 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 | 2 |  Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ | п.3.2.2.4. приказ № 302н от 12.04.2011г. |  |  |
| 6. | Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, уборщик служебных помещений. | 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 |
| Синтетические моющие средства | п. 1.3.3. приложение 1приказа № 302н от 12.04.2011 г. |
| Хлор и его соединения |  п.1.3.2.13. 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. |
| Подъём и перемещение груза вручную. | п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. |
| 8. | Сторож. | 2 | 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. |

**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, Отдел Роспотребнадзора в г. Миллерово, Миллеровском, Чертковском, Тарасовском районах Ростовской области**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Возможные аварийные ситуации | Последствия аварийной ситуации | Информирование об аварийной ситуации | Мероприятия по локализации аварийной ситуации |
| Отключение отопления | 1.Температурный режим ниже нормы.2.Размораживание системы отопления. | 1. Администрацию Управления образования 2. Органы местного самоуправления. 3.Отдел Роспотребнадзора в г. Миллерово, Миллеровском, Чертковском, Тарасовском районах Ростовской области | Временная остановка работы |
| Авария внутренней системы канализации с изливом сточных вод в складские и производственные помещения | 1. Инфицирование объектов внешней среды патогенными микроорганизмами.2. Пищевые отравления.3. Вспышка острых кишечных заболеваний. | 1. Администрацию Управления образования 2. Органы местного самоуправления. 3. Отдел Роспотребнадзора в г. Миллерово, Миллеровском, Чертковском, Тарасовском районах Ростовской области | 1. Немедленно прекратить работу столовой.2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций.3.Провести дезинфекционные мероприятия.4. Провести экспертизу пищевых продуктов.5. Проведение лабораторных исследований после ликвидации аварии. |
| Авария систем хозяйственно – питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие  | 1.Пищевые отравления.2. Вспышка острых кишечных заболеваний. | 1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления.3. Отдел Роспотребнадзора в г. Миллерово, Миллеровском, Чертковском, Тарасовском районах Ростовской области | 1. Прекратить работу столовой.2.Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций.3.Провести дезинфекционные мероприятия. |
| Авария системы электроснабженияотсутствие электроэнергии длительное время  | 1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами.2.Пищевые отравления.3. Вспышка острых кишечных заболеваний | 1. Администрацию Управления образования.2. Органы местного самоуправления,3. Отдел Роспотребнадзора в г. Миллерово, Миллеровском, Чертковском, Тарасовском районах Ростовской области | 1. Прекратить работу столовой.2.Провести мероприятия по ремонту коммуникаций.3.Провести экспертизу пищевых продуктов.5.Провести лабораторные исследования продтоваров после ликвидации аварии. |
| Выход из строя технологического и холодильного оборудования | 1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами2.Пищевые отравления.3. Вспышка острых кишечных заболеваний | 1. Администрацию Управления образования.2. Органы местного самоуправления,3. Отдел Роспотребнадзора в г. Миллерово, Миллеровском, Чертковском, Тарасовском районах Ростовской области  | 1.Ограничение ассортимента блюд.2. Прекратить работу столовой.2.Провести мероприятия по ремонту.3.Провести экспертизу пищевых продуктов. |

**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 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 |

**12. 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.
6. Ведомость контроля за рационом питания.

**13. 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** | **1 раз в год**  | **1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ, ТКБ, колифаги)**  |  |
| 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 |

1. **14. Программа   производственного   контроля**

**за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул**

1. Ответственным за осуществление  производственного   контроля  является

 директор школы – Мишустина Е.А.

2. Функции по осуществлению  производственного   контроля  возложены на Куркину Т.И. - начальника лагеря;

**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 | 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, завхоз |
| 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, завхоз |
| 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 | 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 | 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,  |
| 19. |  Контроль  за приобретением моющих средств  и  уборочного инвентаря. |  | Начальник лагеря |
| 20. | Отбор суточной пробы на пищеблоке.  Контроль  за ее хранением. | ежедневно | начальник лагеря |
| 21. | Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи.Бракераж готовой пищи. | ежедневноперед раздачей пищи. | начальник лагеря |
| 22. | Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания. | ежедневно | 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 | начальник лагеря |
| 27. |  Контроль  за соблюдением правил личной гигиены детьми  и  персоналом. | ежедневно | начальник лагеря |
| 28. |  Контроль  за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве | ежедневно | Начальник лагеря |

Сведения о выполнении программы производственного контроля представлять в Отдел Роспотребнадзора в г. Миллерово, Миллеровском, Чертковском, Тарасовском районах Ростовской области– 1 раз в год (по запросу).

Гигиеническое обучение:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п./п. | Профессия | Количество человек | Кратность  |
| 1 | Администрация и педработники  | 5 | 1 раз в 2 года |

Мероприятия по обеспечению

санитарно- эпидемиологического благополучия

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование работ | Срок выполнения | Ответственные |
| Косметический ремонт кабинетов  | Июль-август | Завхоз  |
| Оштукатуривание и побелка потолка в коридоре, кабинете информатики | Июнь  | Завхоз  |
| Утепление входных дверей | Сентябрь- октябрьМай | Завхоз  |
| Покраска полов в коридоре, в столовой, туалетах, кухне | Июль- август | Завхоз  |
| Ремонт спортивного зала | Июнь- август | Завхоз  |
| Ревизия отопительной системы | Май- июнь | Завхоз  |

 План санитарно- оздоровительных мероприятий на 2017 - 2018 год

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п./п. | Мероприятие | Сроки выполнения |
| 1 | Ревизия отопительной, водопроводной, канализационной систем  | Май, июнь |
| 2 | Ремонт спортивного зала | Июнь- июль |
| 3 | Озеленение школьной территории  | Апрель- июнь |
| 4 | Организация летнего отдыха учащихся | Июнь- август  |
| 5 | Благоустройство школьной территории | Апрель- август |
| 6 | Обустройство зоны отдыха около здания интерната  | Июнь  |
| 7 | Декоративный ремонт школьных помещений | Июнь- август  |
| 8 | Организация отдыха детей сотрудников | Июнь- август  |
| 9 | Организация отдыха сотрудников  | В течение года |
| 10 | Приобретение столовой и кухонной посуды | В течение года |