

Утверждаю:
Директор МОУ «Меловская основная
общеобразовательная школа»
Капустин А.Е.
Приказ № 4 от 09.01.2019

ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в Муниципальном
общеобразовательном учреждении
«Меловская основная общеобразовательная школа»
на 2019 год

Введение

Программа производственного контроля - это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Данная программа разработана для Муниципального общеобразовательного учреждения «Меловская основная общеобразовательная школа» с численностью персонала 19 единиц. Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы школьных образовательных организаций" (приложение).

Целью программы является обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и учащихся, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей; ^Л контроль/ за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

В программу включены:

/ перечень официально изданных санитарных правил,

/ перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля,

/ перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ОУ, график лабораторного контроля, перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

Программа действует в течение 1 календарного года. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности ОУ или других существенных изменениях деятельности ОУ. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, Программа пролонгируется на следующий календарный год.

Лица, осуществляющие производственный контроль в ОУ:

директор ОУ, заместитель директора ОУ, медсестра ФАПа.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт директор **ОУ**.

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ОУ осуществляется Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Белгородской области в Яковлевском районе. Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в ОУ, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

Паспорт юридического лица

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Меловская основная общеобразовательная школа» является организацией, созданной для реализации гарантированного государством РФ права на получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

МОУ «Меловская основная общеобразовательная школа» - самостоятельное юридическое лицо.

Осуществляемые виды деятельности:

реализация общеобразовательных программ дошкольного и основного общего образования.

Учредителем является Администрация Ракитянского района.

Юридический и почтовый адрес учреждения: 309314. Белгородская обл., Ракитянский район, с. Меловое, ул, Центральная, 33., телефон 8 (47245) 31-1-34

Директор школы: Капустин Анатолий Егорович, телефон 8 (47245) 31-1-34

Заместитель директора: Горбунова Наталья Александровна

Медицинская сестра ФАПа: Карташова Валентина Федоровна

НОРМАТИВНЫЕ документы по проведению производственного контроля

1. У. 52 от 30.03.99г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. V 29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов». СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования - устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».
4. СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
6. СанПиН 2.3.6 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к общественному питанию, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
7. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
8. СанПиН 3.5.3. 1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»
9. СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»
10. СанПиН 3.1.094-96 «Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных. Иерсиниозы».
11. СанПиН по дезинфекции.
12. СанПИН по кишечным инфекциям.
13. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами МУ № 2657-82.
14. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. 1 -40/3805 от 11.11.91.
15. ГОСТ 50-763-95 « Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению».
15. Приказ от 28 декабря 2010 г. № 2106 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников».
16. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.2599 -10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»
17. Приказ от 12 апреля 2011 г. № 302-н «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 опасными условиями труда».

Для реализации Программы производственного контроля в МОУ имеется набор документов:

Договор на дератизацию и дезинсекцию помещений с ООО «Гигиена Профилактика».

Договор на вывоз ТБО и пищевых отходов.

Договор с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Белгородской области в Яковлевском районе»

Договор с лицензированным медицинским учреждением ОГБУЗ «Ракитянская центральная районная больница» на проведение медосмотра сотрудников.

Договор с ОГБУЗ «Ракитянская центральная районная больница» на медицинское обслуживание»

Договор на оказание услуг по водоснабжению и канализации с ООО «Ракитянский водсервис» Договор на утилизацию ртутьсодержащих ламп

Личные санитарные книжки сотрудников. Ю.Локальные акты МОУ (приказы, положения).

Часть I

Объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Белгородской области в Яковлевском районе», аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности» (СанПиН 1.1.1058-01)

Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека.

Наименование вредного фактора	Профессия	Количество человек	Класс опасности
Моющие I синтетические средства/	Младшие воспитатели, уборщик служебных помещений	3	IV
Хлорные соединения («аламинол», «деохлор», «жавель»)	Младшие воспитатели, уборщик служебных помещений,		III
Тепловое излучение	повар	1	* ... -

Лабораторные исследования для МОУ «Меловская основная общеобразовательная школа» проводит ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Белгородской области в Яковлевском районе» в присутствии директора ОУ в соответствии с графиком производственного контроля, утверждённым приказом заведующего ОУ на основании договора, составляемого на 1 календарный год, а также разовых договоров по ситуации.

В случае выявления неудовлетворительных показателей смывов и проб в 3-дневный срок производится запрос в ФБУЗ о повторном проведении лабораторного обследования.

Утверждаю: Директор школы
Капустин А.Е.

№ п/п	Наименование выполняемых мероприятий	единица измерения	Количество
1.	Определение бактерий группы кишечной палочки в пищевых продуктах, воде, смывах	шт	25
2	Микробиологический анализ салатов из сырых овощей (без заправки)	шт	
3	Микробиологический анализ салатов из вареных овощей (с заправкой)	шт	
4	Микробиологический анализ блюда из мяса	шт	
5	Исследование калорийности третьих блюд	шт	
6	Микробиологический анализ гарниров	шт	
7	Микробиологический анализ воды	шт	2
8	Идентификация пищевых продуктов, воды, мат. изделий на соотв. требованиям, законодат. № 6611	шт	
9	Оценка результатов исследований (до 10 показателей) № 6663	шт	10
10	Замеры искусственной освещенности	шт	
11	Замеры параметров микроклимата	шт	2
12	Пробы песка в песочницах на паразитологию	шт	2
12	овощи на содержание нитратов и я/гельминтов	шт	1

Часть 2

Предварительным и медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№п/п	Ф.И.О.	Должность
Руководители:		
1	Капустин Анатолий Егорович	директор
2	Горбунова Наталья Александровна	заместитель директора
3	Кудрявцева Любовь Николаевна	Заведующий хозяйством
4	Кудрявцева Ольга Виталиевна	повар
Педагогический персонал:		
5	Бочковская Антонина Григорьевна	учитель
6	Беликова Наталия Ивановна	учитель
7	Воронкина Валентина Петровна	учитель
8	Кудрявцева Валентина Леонидовна	учитель
9	Кудрявцева Наталья Васильевна	учитель
10	Панкова Надежда Леонидовна	учитель
11	Слюнина Галина Викторовна	воспитатель
12	Боронцова Алла Николаевна	воспитатель
Обслуживающий персонал		
13	Дмитриева Валентина Федоровна	Машинист по стирке белья Младший воспитатель
14	Немыкина Наталья Николаевна	Повар
15	Петренко Анна Сергеевна	подсобный рабочий
16	Демченко Надежда Григорьевна	Уборщик служебных помещений

Обследование персонала пищеблока на бактериальное носительство проводится **2 раза в год**: в ходе планового медицинского осмотра и в послеотпускной период перед выходом на работу.

Собственного автотранспорта по перевозке продуктов ДООУ не имеет, транспортировка продуктов осуществляется транспортом поставщиков.

Часть 3 Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, проводятся следующие мероприятия:			
Параметры контроля	Периодичность	Ответственные	Оформление результатов контроля
Контроль за состоянием участка			
Проверка исправности игрового оборудования на участке	1 раз в месяц	Завхоз	Журнал производственного контроля
Проверка качества уборки участка	1 раз в месяц	Завхоз	Журнал производственного контроля
Проверка санитарного состояния игровых площадок	1 раз в месяц Май-сентябрь	Завхоз	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием помещений			
Контроль за соблюдением температурного режима	При пониженной температуре воздуха на улице	Завхоз	Журнал температурного режима
Контроль за состоянием искусственной освещенности в групповых помещениях и залах	1 раз в квартал	Завхоз	Журнал производственного контроля
Контроль за санитарным состоянием помещений	1 раз в неделю	Завхоз	Экран санитарного состояния
Контроль за состоянием оборудования			
Контроль за состоянием физкультурного и музыкального инвентаря	1 раз в квартал	Завхоз	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам	1 раз в квартал	Завхоз	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием закрепления оборудования	1 раз в квартал	Завхоз	Журнал административно-общественного контроля
Контроль за мытьём игрушек	1 раз в месяц	Завхоз	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием маркировки постельного белья, полотенец	1 раз в 2 недели	Завхоз	Журнал производственного контроля

Контроль за организацией питания			
Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды на целостность и чистоту	1 раз в месяц		Журнал производственного контроля
Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания	Ежедневно		Журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания
Контроль за режимом организации питания	2 раз в месяц		Карты оперативного контроля
Контроль за качеством приготовления пищи в пищеблоке	Ежедневно 2 раза в месяц		журнал бракеража готовой продукции журнал производственного контроля
Контроль за состоянием поступающих продуктов	Ежедневно 1 раз в месяц	Завхоз	Журнал бракеража сырой продукции, карты оперативного контроля
Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Завхоз	Журнал бракеража сырой продукции
Контроль за соблюдением температурного режима холодильников	Ежедневно	Завхоз	Журнал температурного режима холодильников
Контроль за хранением продуктов и соблюдением температурного режима в холодильниках и складе	1 раз в месяц		Журнал производственного контроля, акты проверки комиссией
Контроль за состоянием медицинского обеспечения и работы по здоровьесбережению			
Контроль за состоянием работы по формированию ЗОЖ	1 раз в месяц	Медсестра ФАПа	Карты оперативного контроля
Контроль за проведением закаливающих мероприятий	1 раз в месяц	Медсестра ФАПа	Карты оперативного контроля
Контроль за проведением вакцинации и профилактических мероприятий по гриппу и ОРВИ	В Прививочный сезон	Медсестра ФАПа	Журнал производственного контроля
Контроль /за качеством утреннего приема детей	1 раз в месяц	зам. директора	Карты оперативного контроля

Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками	Ежедневно о 2 раза в месяц	медицинская сестра ФАПа	Журнал осмотра сотрудников. Карты оперативного контроля
Контроль за прохождением профосмотров	1 раз в год	Медсестра ФАПа	Журнал производственного контроля
Контроль за организацией режима дня и учебных занятий			
Контроль за соблюдением режима дня в соответствии с возрастными особенностями детей	1 раз в месяц	зам. директора	Карты оперативного контроля
Контроль за соблюдением режима двигательной активности детей	1 раз в месяц	зам директора	Карты оперативного контроля
Контроль за состоянием оборудования и пособий для развития и игр детей	1 раз в квартал	зам. директора	Карты оперативного контроля
Контроль за соблюдением максимально допустимого объема недельной нагрузки	1 раз в месяц	зам. директора	Журнал производственного контроля

Часть 4

Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением

производственного контроля:

1. Протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции.
2. Протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов;
3. Протоколы микробиологического и химического исследования воды из разводящей сети;
4. Журнал здоровья работников пищеблока.
5. Журналы бракеража готовой и сырой продукции.
6. Ветеринарные справки о качестве товара.
7. Журнал учёта инфекционных заболеваний.
8. Журнал учёта профилактических прививок. 9. Табель учёта ежедневной посещаемости детей.
10. Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра.
11. Журнал осмотра детей на педикулёз.
12. Журнал учёта лиц, находившихся в контакте с инфекционными больными.
13. Личные медицинские книжки сотрудников.
- Н. Журнал учёта текущей заболеваемости.
15. Списки сотрудников на прохождение медицинских профосмотров.
16. Журнал учёта скоропортящихся продуктов.
17. Накопительная ведомость по анализу питания.