Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение:

" Мичуринская средняя общеобразовательная школа"

Брянского района

|  |  |
| --- | --- |
|  | «Утверждаю»:  Директор школы  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.Ю.Мельникова |

##### ПРОГРАММА

производственного контроля

за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических

(профилактических) мероприятий

**в МБОУ «Мичуринская СОШ» Брянского района**

1. **Общие положения**
2. 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».
3. 1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.
4. 1.3 Организация производственного контроля в МБОУ «Мичуринская СОШ» возлагается на директора школы Мельникову Ю.Ю.
5. 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.
6. 1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.
7. 1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:
8. *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.
9. *Среда обитания* – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.
10. *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.
11. *Вредные воздействия на человека –* воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.
12. *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.
13. *Безопасные условия для человека –* состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.
14. *Санитарно-эпидемиологическая обстановка -* состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.
15. *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.
16. *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.
17. *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.
18. *Профессиональные заболевания –* заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.
19. *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).
20. *Массовые не инфекционные заболевания (отравления) –* заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействие неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.
21. **2. Порядок организации и проведения производственного контроля**
22. 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).
23. 2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.
24. 2.3. Производственный контроль включает:
25. 2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
26. 2.3.2. Организация медицинских осмотров.
27. 2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.
28. 2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
29. 2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
30. 2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
31. 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.
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 «Мичуринская СОШ» Мельникову Ю.Ю.
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).
41. 3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).
42. 3.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (п.13).
43. 3.8. Программа   производственного   контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул (п.14).
44. **4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля**

4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

1. 4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
2. 4.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).
3. 4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
4. 4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.
5. 4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
6. 4.7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
7. 4.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
8. **5. Организация взаимодействия с ТО Управления Роспотребнадзора по Брянской области в Брянском, Выгоничском, Карачевском и Навлинском районах**
9. 5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является ТО Управления Роспотребнадзора по Брянской области Брянском, Выгоничском, Карачевском и Навлинском районах
10. 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 предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации**.**
11. **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. 1340-03  СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07  СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10 |

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

Директор – Мельникова Ю.Ю.

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;

- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;

- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

- за организацией питания и качественного приготовления пищи;

- за температурой воздуха в холодное время года;

- за санпросветработой;

- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

8. Мероприятия по проведению лабораторного контроля.

Визуальный контроль осуществляется уполномоченным работником, проводится:

* санитарно-техническое состояние предприятия еженедельно с оформлением письменного заключения в журнале санитарно-технического состояния
* исправность холодильного оборудования, техническое состояние инвентаря проводится ежедневно, в случае выявления неисправностей принятия мер по их устранению и занесения записей в журнал аварийных ситуаций
* качество санитарной обработки помещений инвентаря ежедневно перед началом рабочей смены.
* соблюдение сроков реализации продовольственных товаров еженедельно уполномоченным лицом и ежедневно работниками текущей смены до начала работы.
* Качество изготавливаемой на предприятии продукции.
* Наличие сопроводительной документации на поступающее сырьё.
* Производит лабораторный контроль сырья и готовой продукции исходя из возможностей предприятия.

При выявлении нарушений требований санитарных правил, несоответствия продукции установленным требованиям разрабатываются мероприятия по их устранению.

8.1. Лабораторный контроль:

Лабораторный контроль гигиенической безопасности воды, выполняемый на основании договора в лаборатории ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Брянской области».

L>J

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Вид исследований | Объект исследования | Количество, не менее | Кратность, не реже |
| 1. | Микробиологические исследования воды на соответствие требованиям санитарн. законодательства | Вода питьевая | 1 | 1 раз в сезон |
| 2. | Контроль качества санитарной обработки в | Смывы на БГКП с оборудования | 1 | 1 раз в год |
| 3. | Контроль безопасности готовой продукции | Бактериологические исследования готовой  продукции | 2 | 1 раз в 6 мес. |

**9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302 -н 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. | Учителя-предметники |  | 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. | Библиотекарь | 1 | Пыль бумаги  ПР.1.п.2.7 |  | 1 раз в 2 года | 1 раз в 2 года |
| 4. | Уборщица служебных 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. |
| Работа, связанная с мышечным напряжением | п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. |
| 5. | Сторож | 2 | Повышенная, пониженная температура воздуха  ПР. 1. П.3.9 |  | 1раз в 2 года | 1 раз в 2 года |
| 6. | Повар | 3 | Работа в школьном образовательном учреждении | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раза в год | 1 раз в 2 года |
| Хлор и его соединения. | пункт 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. |
| Работы при повышенных температурах | п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г. |
| Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. |  |

**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, ТО Управления Роспотребнадзора по Брянской области в в Брянском, Выгоничском, Карачевском и Навлинском районах**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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. | администрации поселения,  управление образования, | Временная остановка работы образовательного учреждения. |
| Авария систем хозяйственно –  питьевого водоснабжения, их отсутствие | 1.Пищевые отравления.  2. Вспышка острых кишечных заболеваний. | администрации поселения,  управление образования,  органы Роспотребнадзора | 1. Прекратить работу столовой.  2.Провести мероприятия по  ремонту инженерных коммуникаций.  3.Провести дезинфекционные мероприятия. |
| Авария системы электроснабжения  отсутствие электроэнергии длительное время | 1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами.  2.Пищевые отравления.  3. Вспышка острых кишечных заболеваний | администрации поселения,  управление образования,  органы Роспотребнадзора | 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 микроорганизмами.  2.Пищевые отравления.  3. Вспышка острых кишечных заболеваний | администрации поселения,  управление образования,  органы Роспотребнадзора | 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 работу  и 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, 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 холодильного оборудования

**13. ПРОГРАММА**

**производственного контроля**

**за качеством и безопасностью приготовляемых блюд, в ЛОЛ с дневным пребыванием детей МБОУ «Мичуринская СОШ»**

1. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима.

1.1. Здание МБОУ «Мичуринская СОШ » обеспечено централизованным водоснабжением и канализацией.

2.1. Оздоровительное учреждение обеспечиваются водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду.

3.1. Питьевой режим в оздоровительном учреждении организован в следующей форме: питьевые фонтанчики.

Для детей и подростков должен быть обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в оздоровительном учреждении.

4. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню.

4.1. Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания (примерное 10-дневное меню для летних каникул).

4.2. Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня на основании физиологических потребностей в пищевых веществах (таблица 1 приложения 3) и рекомендуемого набора продуктов в зависимости от возраста детей (таблица 2 приложения 3) настоящих санитарных правил.

4.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пиши (завтрак, обед).

4.4. Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное меню на оздоровительную смену в соответствии рекомендуемой формой.

5. Медицинский работник осуществляет ежедневный контроль за соблюдением требований санитарных правил, организует профилактическую работу с детьми и персоналом по предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний, проводит ежедневный осмотр детей при приеме в оздоровительное учреждение (включая осмотр на педикулез), ведет учет заболеваемости и оценивает показатели заболеваемости и эффективность оздоровления детей и подростков.

6. Работники оздоровительного учреждения должны обеспечивать выполнение настоящих санитарных правил.

7. За нарушение санитарного законодательства руководитель и ответственные лица в соответствии с должностными инструкциями (регламентами) несут ответственность в порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации.

14. Расчет финансовых затрат на осуществление программы лабораторного контроля.

Финансовые затраты на осуществление программы производственного контроля складываются из оплаты на проведение лабораторных исследований и инструментальных замеров, и собственных затрат на улучшение санитарно-технического и санитарно- гигиенического состояния предприятия.

Программу составил: Директор МБОУ «Мичуринская СОШ » Ю.Ю.Мельникова.

«28» ноября 2017г.