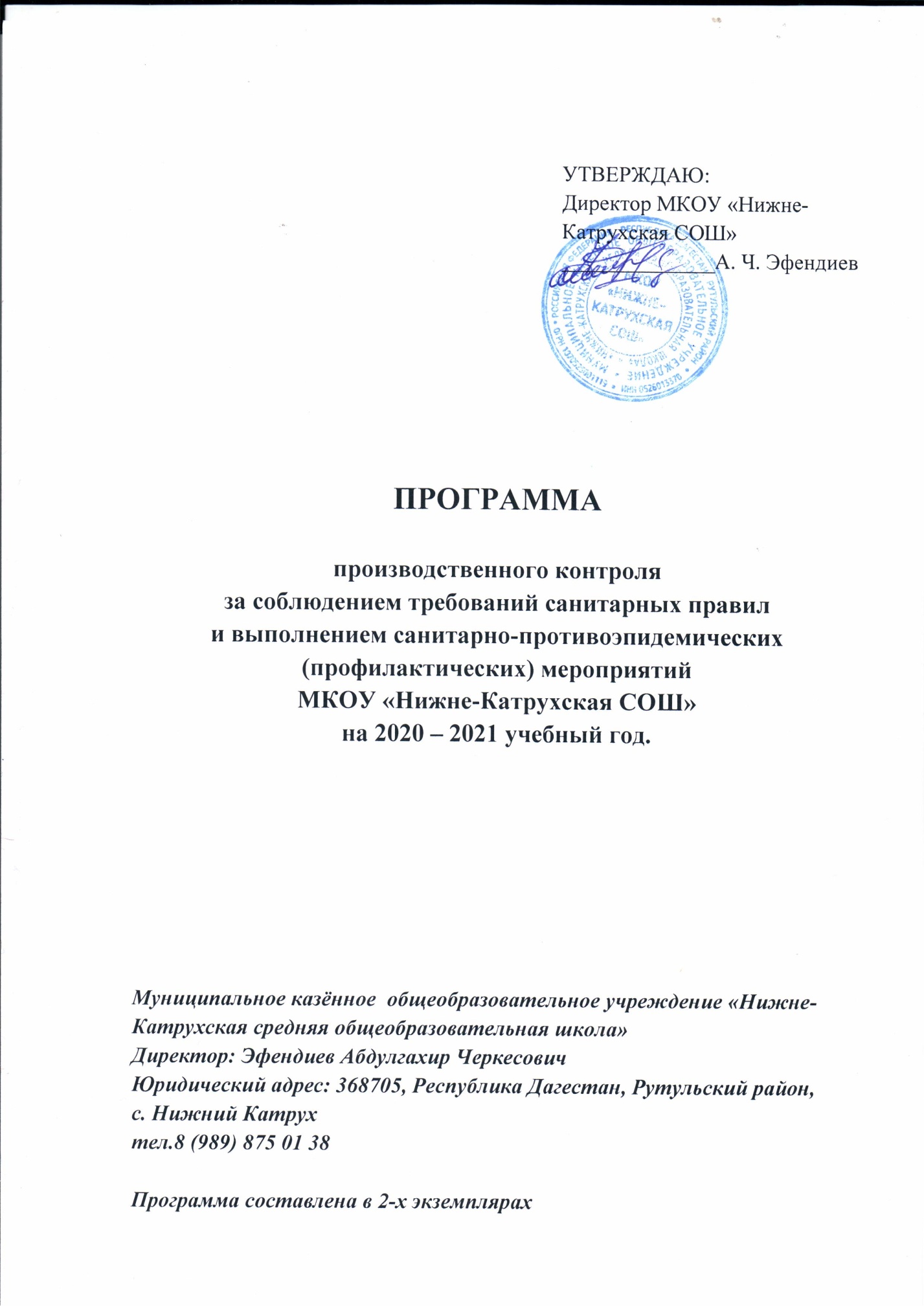
1. *1.* Общие положения
2. 1.1. Настоящая программа разработана в соответствие с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»(с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и 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.

1.3 Организация производственного контроля в МКОУ «Нижне-Катрухская СОШ» возлагается на директора школы*ЭфендиеваАбдулгахираЧеркесовича*

1. 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.
2. 1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.
3. 1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:
4. *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.
5. *Среда обитания* – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.
6. *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.
7. *Вредные воздействия на человека –* воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.
8. *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.
9. *Безопасные условия для человека –* состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.
10. *Санитарно-эпидемиологическая обстановка -* состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.
11. *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.
12. *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.
13. *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.
14. *Профессиональные заболевания –* заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.
15. *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).
16. *Массовые не инфекционные заболевания (отравления) –* заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействие неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.
17. 2. Порядок организации и проведения производственного контроля
18. 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).
19. 2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.
20. 2.3. Производственный контроль включает:
21. 2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
22. 2.3.2. Организация медицинских осмотров.
23. 2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.
24. 2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
25. 2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
26. 2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
27. 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.
28. 2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.
29. 2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор МКОУ «Аракульская СОШ»Курбанов ХудавердиНебиевич.
30. 3. Состав программы производственного контроля
31. Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:
32. 3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).
33. 3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).
34. 3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствие с установленными требованиями (п.9).
35. 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
36. 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 (п.13).

3.8. Программа  производственного  контроляза 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.

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. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

4.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

1. 5. Организация взаимодействия с ТО Управления Роспотребнадзора по Республике Дагестан в Ахтынском районе
2. 5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является ТО Управления Роспотребнадзора по Республике Дагестан в Ахтынском районе.
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 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 индивидуаль-ных предпринимателей при осуществлении госу-дарственного контроля (надзора) и муниципаль- ного контроля». | ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г. |
| 5. | Санитарно-эпидемиологические требования к уст-ройству, содержанию и организации режима рабо-ты в дошкольных организациях | СанПиН 2.4.1. 2660-10 |
| 6. | «Санитарно-эпидемиологические требования к ус-ловиям и организации обучения в образователь-ных учреждениях». | СанПиН 2.4.2. 2821-10 |
| 7. | «Санитарно-эпидемиологические требования к ор-ганизациям питания обучающихся в образователь-ных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». | СанПиН 2.4.5. 2409-08 |
| 8. | «Гигиенические требования к устройству, содер-жанию и организации режима работы в оздорови-тельных учреждениях с дневным пребыванием де- тей в период каникул». | СанПиН 2.4.4. 2599-10 |
| 9. | «Питьевая вода. Гигиенические требования к каче-ству воды централизованных систем питьевого во-доснабжения. Контроль качества». | СанПиН 2.1.4. 1074-01 |
| 10. | «Гигиенические требования к качеству и безопас-ности продовольственного сырья и пищевых про-дуктов». | 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 |

1. 7. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля
2. Директор – Курбанов Х. Н.
3. - за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемиче-ских мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических норма-тивов, за организацию производственного контроля;
4. - за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;
5. - за состоянием территории, своевременную дератизацию и де-зинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по програм-ме 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 произ-водственной среды | Влияние на организм человека | Меры профилактики |
| Зрительное напряжение при работе на компьютере | Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нару-шение 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 заболе-ваний пояснично-крестцового отде-ла позвоночника, острых миопато -зов, 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

№ 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 предвари-тельного осмотра при поступ-лении на работу | Кратность периодиче-ского медосмотра | Кратность  профессио-  нально-  гигиениче-  скойподго-  товки |
| 1. | Учителя-предметники |  | Работы в школь-ных образовательных учреждениях | п.18. Прило-жения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Перенапряжение голосового аппа-рата, обусловлен-ноепрофессио-  нальнойдеятель-ностью | п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г. |
| 2. | Директор | 1 | Работы в школь-ных образовательных учреждениях | п. 18. Прило-жения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Зрительно-напря-женные работы, связанные с непрерывнымслежением за экраном ви-деотерминала. | п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г. |
| 3. | Уборщица служебных помещений |  | Работы в школь-ных образовательных учреждениях | п.18. прило-жения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Синтетические моющие средства | п. 1.3.3. |
| Прилож. 1  приказа № 302н от 12.04.2011 г. |  |  |
| Хлор и его соеди-нения | п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. |
| Работа, связанная с мышечным на-пряжением | п. 4.1.2. при-ложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. |
| 4. | Повар | 3 | Работа в школь-ном образовательном учреждении | п. 18. Прило-жения № 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 переме-щение груза вруч-ную. | п. 4.1. прило-жение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. |
| Работы при повы-шенных темпера-турах | п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г. |
| 5. | Водитель школьного автобуса | 1 | Работа в школь-ном образовательном учреждении |  | 1 раз в год |  |
| Работа, связанная с мышечным на-пряжением, с на-пряжениемвни- мания. |  |

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 Республике Дагестан в Ахтынском районе

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Ситуации | Мероприятия |
| 1 | Отсутствие электроэнергии | - сообщение в ВТО ТУР  - организация ремонтных работ |
| 2 | Отсутствие водоснабжения | - сообщение в ВТО ТУР  - доставка воды в нужном количестве  - остановка работы пищеблока |
| 3 | Выход из строя технологического и холодильного оборудования | - ограничение ассортимента блюд  - организация ремонта оборудования |
| 4 | Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления | - сообщение в ВТО ТУР  - остановка работы  - организация ремонта отопительных систем |

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 образователь-ного 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. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатели исследования | Кратность | Место замеров (количество замеров) | Примечание |
| Готовая продукция на микробиологичес-кие показатели (КМАФнМ, БГКП) | 1 раз в квартал | 2 пробы иссле-дуемого приема пищи -пищеблок | Салаты, сл.блюда, напит- ки, вторые блюда, гарни- ры, 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 производствен-ного окружения, руки и спецодежда персонала |
| Питьевая вода | 2 раза в год | 1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мут-ность), 1 проба по м/б показате-лям-(ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год |  |
| Освещенность | 1 раз в год в тем-ное время суток | 2 помещения (по 5 точек в каж-дом) |  |
| Температура воздуха | Ежедневно (самостоятельно) | Все помещения |  |

14. ПРОГРАММА

производственного контроля

за качеством и безопасностью приготовляемых блюд, в ЛОЛ с дневным пребыванием детей МКОУ «Аракульская СОШ»

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

1.1. Здание МКОУ «Аракульская 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: стационарные питьевые фонтанчики.

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

4.1. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков должны предусматривать наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10см.

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

2.1. 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 18-дневное меню для летних каникул).

2.2. 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.

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

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

4. 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.

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

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

ПЛАН

санитарно-противоэпидемических мероприятий

на 2020 – 2021 учебный год

МКОУ «Аракульская СОШ»

1. Приобрести кухонную посуду в столовую.

2. Произвести ревизию и испытание спортинвентаря.

3. Приобрести в достаточном количестве моющие и дезинфицирующие средства.

4. Приобрести производственные столы в пищеблок.

5. Оборудовать кабинет химии: приобрести вытяжной шкаф.

6. Производить генеральную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств один раз в месяц.

7. Проводить частое проветривание классов (на каждой перемене) при капельных инфекциях, производить тщательное удаление пыли.

8. Производить искусственную витаминизацию третьих блюд.