

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 5 г. Охи
имени кавалера ордена Мужества
Алексея Викторовича Беляева

ПРИКАЗ

01.09.2020 года

№ 252 – ОД

О введении в действие Программы
производственного контроля
муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения средней общеобразовательной
школы №5 г.Охи им.А.В.Беляева на 2020 г

С целью обеспечения контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, а также выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в соответствии с санитарными правилами СП 1.1. 1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ввести в действие с момента подписания настоящего приказа Программу производственного контроля муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №5 г. Охи им. А.В. Беляева на 2020 - 2021 год (Приложение №1).
2. Назначить ответственных за выполнение требований санитарного законодательства, а также Постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц:
 - заведующую производством Леонтьеву Е.Ю.,
 - заместителя директора по хозяйственным вопросам Жлобинскую.Н.В.
3. Возложить функции по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на:
 - заместителя директора по хозяйственным вопросам Жлобинскую.Н.В. ;
 - ответственного за организацию питания учащихся Епифанову С.И.
 - заместителя директора –Райкову.Н.А.
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю

Директор школы

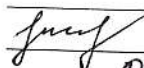


Т.В.Гордеева

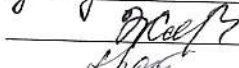
С приказом ознакомлен (а):



С.И.Епифанова



Е.Ю.Леонтьева



Н.В.Жлобинская



Н.А.Райкова

Приложение № 1
к приказу № 252 – ОД от 01.09.2020 года
О введении в действие Программы
производственного контроля
муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
средней общеобразовательной
школы №5 г.Охи
им.А.В.Беляева

Программа
Производственного контроля
За соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБОУ СОШ №5 г. Охи
имени кавалера ордена Мужества Алексея Викторовича Беляева

Наименование юридического лица: Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №5 г. Охи имени
кавалера ордена Мужества Алексея Викторовича Беляева

Юридический адрес юридического лица:: Сахалинская область, Охинский район,
г..Оха, ул.Советская 9, телефон 8(42437)34212, e-mail: Shkola5@shkola5okha.ru

Фактический адрес объекта: Сахалинская область, Охинский район, г..Оха, ул.Советская
9, телефон 8(42437)34212, e-mail: Shkola5@shkola5okha.ru

Директор школы: Гордеева Тамара Викторовна

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.

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.

Профессиональные заболевания – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

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).

Массовые не инфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий 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).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

- 2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
- 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.
- 2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.
- 2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор МБОУ СОШ №5 г.Охи.

3. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- 3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности.
- 3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.
- 3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.
- 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.
- 3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля.
- 3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю.
- 3.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений.
- 3.8. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул.

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.
- 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. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 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 Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Охинскому району.

5.2. В соответствии 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.

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 условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПиН 2.4.2. 2821-10
6.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
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
-----	---	-----------------

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

Директор школы

- 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 профилактикой травматических и несчастных случаев.

Заместитель директора по АХР

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

- за температурой воздуха в холодное время года;

Заведующая производством

Ответственный за питание

- за организацией питания и качественного приготовления пищи;

Зам.директора по ВР

- за санпросветработой;

- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

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 и профессионально-гигиенической подготовке.

№ п/п	Профессия	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально- гигиенической подготовки
1.	Учителя-предметники	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Директор школы, администрация школы	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Заместитель директора по АХР	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Библиотекарь школы	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Психолог школы	1 раз в год	1 раз в 2 года
6.	Социальный педагог	1 раз в год	1 раз в 2 года
7.	Обслуживающий персонал	1 раз в год	1 раз в 2 года
8.	Уборщица служебных помещений	1 раз в год	1 раз в 2 года
9.	Заведующая столовой	1 раз в год	1 раз в 2 года
10.	Повар	1 раза в год	1 раз в 2 года
11.	Кух.рабочая	1 раза в год	1 раз в 2 года
12.	Мойщик посуды	1 раза в год	1 раз в 2 года

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, Центр гигиены и эпидемиологии в Сахалинской области" в Охинском районе, филиал федерального государственного учреждения здравоохранения

№ п/п	Ситуации	Мероприятия
1	Отсутствие электроэнергии	- сообщение в АО "Охинская ТЭЦ" администрацию Управления образования, органы местного самоуправления. - организация ремонтных работ
2	Отсутствие водоснабжения	- сообщение в МУП ОКХ, администрацию Управления образования, органы местного самоуправления. - 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 АО "Охинская ТЭЦ", администрацию Управления образования, органы местного самоуправления. - 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, 1 раз в год.
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.	Контроль за состоянием системы освещения	ежедневно
11.	Контроль за системой электроснабжения	ежедневно
12.	Контроль за состоянием системы отопления	постоянно
13.	Контроль за системой водоснабжения образовательного учреждения	осенне-зимний период
14.	Контроль за содержанием территории учреждения	ежедневно
15.	Контроль за состоянием учебной мебели (с учетом мебели по ростовым группам в каждом учебном помещении ОУ)	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц
16.	Контроль за соблюдением недельного (ежедневного) меню	ежедневно
17.	Контроль за гигиеной приема пищи учащимися	постоянно
18.	Контроль выполнения санитарно – эпидемиологических требований в пищеблоке	постоянно

19.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно
20.	Санпросветработа	постоянно
21.	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.
6. Ведомость контроля за рационом питания.

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 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	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь
- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	2 раза в год	1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям - (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в	

		год	
Освещенность	1 раз в год	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

**14. Программа производственного контроля
за работой летнего оздоровительного лагеря «Солнышко» с дневным
пребыванием детей в период каникул**

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы
2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на начальника лагеря;
3. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:
 - Начальник лагеря;
 - Воспитатели
 - Заведующая столовой;
 - Повар;
 - Кухрабочий;
 - Мойщик посуды;
 - Уборщица служебных и производственных помещений
4. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

№	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	перед открытием смены	Директор школы Начальник лагеря
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	Зам директора по АХР Начальник лагеря
3.	Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию.	1 раз в неделю	Начальник лагеря
4.	Контроль за соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки.	перед открытием смены	Директор школы Начальник лагеря
5.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	Директор школы Начальник лагеря
6.	Контроль за приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря.	перед открытием смены	Директор школы Начальник лагеря
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Директор школы Начальник лагеря
8.	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	ежедневно	Зам директора по АХР Начальник лагеря

9.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	ежедневно	Директор школы Зам директора по АХР Начальник лагеря
10.	Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора	ежедневно	Зам директора по АХР
11.	Контроль за длительностью 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	Заведующая столовой Начальник лагеря
14.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Заведующая столовой
15.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	Заведующая столовой Начальник лагеря
16.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.	ежедневно	Директор школы Заведующая столовой Начальник лагеря
17.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря	ежедневно	Заведующая столовой Начальник лагеря
18.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.		Зам директора по АХР
19.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	Медсестра Начальник лагеря
20.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно перед раздачей пищи.	Медсестра Начальник лагеря
21.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Заведующая столовой Медсестра Начальник лагеря
22.	Контроль за организацией питьевого режима, обеспеченностью отдыхающих в лагере детей бутилированной питьевой водой.	ежедневно	Начальник лагеря
23.	Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-	ежедневно	Начальник лагеря

	массовых мероприятиях.		
24.	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 Воспитатели
25.	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших.	ежедневно	Медсестра Начальник лагеря
26.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	ежедневно	Медсестра Начальник лагеря
27.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	Заместитель директора по АХР Начальник лагеря