

Программа составлена в 2-х экземплярах

Программа
за соблюдением требований санитарных правил и выполнении
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в МБОУ Новопазихинская СОШ № 4
расположенном по адресу:
Красноярский край, Енисейский район, п. Новопазихино, ул. Центральная 51,
Красноярский край, Енисейский район, п. Новопазихино, ул. Центральная 67.



1.1. Настоящая программа разработана в соответствии 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 санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением всеми работниками для выполнения всеми работниками.

1.3. Организация производственного контроля в МБОУ СОШ №4 возлагается на директора.

1.4. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредных влияний факторов производственной среды, путем должного выполнения требований санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.5. Общее руководство осуществляют производственный контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществлением контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.

1.6. К настоящей Программе относятся следующие термины с соответствующими определениями:

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.

Среда обитания – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания – биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультрафиолет, инфракрасное излучение, неионизирующее, ионизирующее, социальные (питание, условия проживания, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

Вредные воздействия на человека – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

Влажные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность возникновения вредных воздействий ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка – состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретное указанное время.

Игнорирование нормативов – установление исследователями допустимого максимального или минимального количества или качества показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позицией его безопасности и безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) – нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, соблюдение которых обеспечивает здоровье жизни и здоровью человека, а также уровень возникновения и распространения заболеваний, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний, несоблюдение которых административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения или распространения вредных влияний и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и ликвидация.

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 неинфекционные заболевания (отравления) – заболевания населения (эпидемии), обусловлены воздействием неблагоприятных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий).

№	п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.		«О санитарно-эпидемиологическом благополучии 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 пищевых продуктов».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г. ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
4.		«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	
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
15.		«Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дерматизации»;	СанПиН 3.5.31129-02
16.		«О профилактической гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ Министерства здравоохранения РФ от 29.06.2000г. № 229;
17.		«О личной медлипинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки продуктов»	Приказ Министерства здравоохранения РФ от 14.04.2000 г.;
18.		Сборник технических нормативов, рецептуры блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общепитательных школах».	(2004г.);

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

Директор – Львова Екатерина Ивановна
 - за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацией производственного контроля;
 - за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацией питания;
 Заместитель директора по АХЧ – Мельникова Ольга Викторовна

- за состоянием территории, своевременную дерматизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
 - за температурой воздуха в холодное время года;

Заместитель директора по УВР Кришница Оксана Валерьевна

- за профилактикой травматических и несчастных случаев
 - за санпросветработой

Повар - Захарова Татьяна Викторовна
 Повар- Черныш Людмила Владимировна

- за организацией рационального питания детей, качеством прием пищи

7. 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 нарушений, расстройств, нарушение функциональной функции глаза (зрительное поле, 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 позвоночных, острых миопатозов, перипатозов. 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.

8. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздрава РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке.

Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность первоначального медицинского осмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1. Директор заместители директора	3	Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а так же детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность	1 раз в год	1 раз в 2 года
Делопроизводитель	1	Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а так же детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность	1 раз в год	1 раз в 2 года
Лаборант	1	Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а так же детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность	1 раз в год	1 раз в 2 года
3. Учитель	21	Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а так же детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность	1 раз в год	1 раз в 2 года
4. Учитель химии, биологии	2	Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а так же детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность	1 раз в год	1 раз в 2 года
5. Воспитатель	4	Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а так же детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность	1 раз в год	1 раз в 2 года

11. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю питания

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	1 раз в год
3.	Проведение профилактических работ по дезинфекции, дератизации и дезинсекции	постоянно
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, терпитории.	постоянно
5.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно
6.	Контроль за организацией рационального питания детей, качеством приготовления пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранения суточных проб.	постоянно
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии 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 легкого обихода, одежды, обуви, мебели, игрушек, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно
10.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонала образовательного учреждения.	постоянно
11.	Санпросветработа	постоянно
12.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно
13.	Контроль за наличием санитарно-эпидемиологических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	постоянно
14.	Контроль за освещенностью помещений для пребывания детей и режимом проветривания	постоянно
15.	Контроль за своевременностью вывоза ТБО	постоянно

10. Лица, ответственные за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

1. В единую дежурно-диспетчерскую службу (ЕДДС) тел. 8-391-95

2. Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Красноярскому краю территориальный отдел г. Лесосибирска тел. 8-391-4552021
3. ПУ «Назимовский» ООО «Енисейэнергоском» тел. 8-9029815047
4. Новоазимовская участковая больница тел. 8-908-2048151;
5. ППО 122 пожарного поста п Новоазимово тел. 01*

Информация в:

1. Отключение электроснабжения.
1. Аварии на системе водопровода, канализации.
2. Отключение тепла в холодный период года.
3. Пожар.
4. Разлив ртуть.
5. Непредвиденные ЧС:
- смерь, ураганы;
- обвалы, обрушения.
6. Выход из строя электротехнологического и холодильного оборудования.

9. 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.

образовательную деятельность		
------------------------------	--	--

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количества замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФНМ, БКП)	1 раз в квартал	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, сл. блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, мясные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием пищи	Суточный рацион, приемы пищи
Содержание «С» витамина	2 раза в год	1 блюдо	Третья блюда
Смывы на БКП	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
- на наличие возбудителей нерисниозов	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь и ошпаренная и складываемая ошпаренная ошпаренная обработка овощей
- 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 в 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 реконструктивных систем вентиляции, ремонта оборудования

12. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования.

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал заборов.
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Ведомость контроля за рационом питания.