

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Берёзовская средняя общеобразовательная школа»
663845 Красноярский край, Нижнеингашский район, п. Канифольный,
ул. Школьная, д. 38, тел. 9(4173) 32-4-73, email: bersosh@yandex.ru



Утверждаю

Директор МБОУ «Берёзовская СОШ»

М.С. Ясева

Приказ № 73/5 от «30» августа 2024г.

ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий при
осуществлении образовательной деятельности
в «МБОУ Берёзовская СОШ»
на 2024-2025 год

п.Канифольный

2024г.

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	<u>муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Берёзовская средняя общеобразовательная школа».</u>
Ф. И. О. руководителя, телефон:	<u>Ясева Марина Сергеевна, 8-39(171)32473</u>
Юридический адрес:	<u>663845, Россия, Красноярский край, Нижнеингашский район, п. Канифольный, ул. Школьная, д.38., стр.1</u>
Фактический адрес:	<u>663845, Россия, Красноярский край, Нижнеингашский район, п. Канифольный, ул. Школьная, д.38, стр 1.</u>
Количество работников:	57 человека
Количество учащихся:	115 человек
Свидетельство о государственной регистрации	№ 24 АО1 0001120 от 13.05.2016 г.
ОГРН	1022400758214
ИНН	2428002937
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 8848-л от 27.05.2016 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

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 МБОУ «Берёзовская СОШ» возлагается на директора – Ясеvu Марину Сергеевну.

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.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.

1.6. К настоящей Программе относятся 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, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, 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.

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.

Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

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

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.

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 (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).

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, реализуемой 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.

2.3.8. Производственный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений,

реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности МБОУ «Берёзовская СОШ».

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор.

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 (п.6).
- 3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).
- 3.3. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации (п.9).
- 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
- 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, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.13).
- 3.8. Программа производственного контроля за 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, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.
- 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 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 и своевременно отчитываться в их выполнении.

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 Красноярскому краю.

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 (индивидуальный предприниматель) 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

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;
- МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;
- МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;
- МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза»;

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

№ п/п	ФИО	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Ясева М.С.	Директор	№ 74/4 от 02.09.2024г
2	Левданская Н. В.	Заведующий хозяйством	№ 74/4 от 02.09.2024г
3	Юдина М.Д.	Зам. директора по УВР	№ 74/4 от 02.09.2024г
4	Поздняк Л.А.	Ответственный по питанию	№ 74/4 от 02.09.2024г
5	Рыбакова О.Ю.	Медицинская сестра	№ 74/4 от 02.09.2024г
6	Поздняк В.В.	Заведующий столовой	№ 74/4 от 02.09.2024г

Объекты производственного контроля:

1. Территория школы;
2. Здания школы;
3. Кабинеты, спортивный зал, компьютерный класс, кабинет физики, кабинет химии;
4. Медицинский кабинет;
5. Спортивная площадка;
6. Пищеблок;
7. Библиотека.

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 должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

№ п/п	Профессия	Кол-во 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.	Педагоги:	21	Работы в образовательных организациях	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.	Заведующая хозяйством	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

			Подъём и перемещение груза вручную.	п.4.1. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п.4.1.2. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011 г.		
4.	Секретарь-делопроизводитель	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. приложение №1 приказ №302н от 12.04.2011г.		
5.	Обслуживающий персонал	18	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
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п.4.1.2. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011 г.		
			Подъём и перемещение груза вручную.	п.4.1. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
6.	Работники пищеблока	4	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

			Работа, связанная с мышечным напряжением	п.4.1.2. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011 г.		
			Подъем и перемещение груза вручную.	п.4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Пониженная температура воздуха	п.3.8. приложения №1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		

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, Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Красноярскому краю.

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

Информация в:

- Территориальный орган управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Красноярскому краю.

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	при приемке на работу

	медицинских осмотров работников	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, одежды, обуви, мебели, игрушек, 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, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством

Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал бракеража скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Ответственный по питанию, медицинская сестра
Журнал бракеража готовых блюд	Ежедневно	Ответственный по питанию
Ведомость контроля за рационом питанием	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал регистрации температурного режима	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал здоровья	Ежедневно	Медицинская сестра
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Ежедневно	Медицинская сестра
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно	Заведующий столовой
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медицинская сестра
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заведующий хозяйством

13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция	1 раз в квартал	2 пробы	салаты, сл.блюда,

на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)		исследуемого приема пищи - пищеблок	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 БКПП	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
- на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей
- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	1 раз в год	1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 1 раз 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 реконструируемых

			систем вентиляции, ремонта оборудования
--	--	--	--

14. Программа производственного контроля над работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы – Ясева Марина Сергеевна

2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:

1. Капустину Ирину Викторовну - начальника лагеря;
2. Левданскую Надежду Васильевну – заведующего хозяйством;
3. Рыбакову Ольгу Юрьевну – медицинскую сестра школы.

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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Должность
1.	Капустина Ирина Викторовна	начальник лагеря
2.	Вернер Ирина Александровна	воспитатель
3.	Гнидина Лидия Ивановна	воспитатель
4.	Головина Наталья Ивановна	воспитатель
5.	Ильина Ольга Николаевна	воспитатель
6.	Ильяшевич Александр Александрович	воспитатель
7.	Левданский Сергей Леонтьевич	инструктор по физической культуре
8.	Майорова Любовь Никитична	воспитатель
9.	Поздняк Любовь Александровна	воспитатель
10.	Рябчун Наталья Владимировна	воспитатель
11.	Савина Елена Геннадьевна	воспитатель
12.	Савина Людмила Анатольевна	воспитатель
13.	Сазонова Ольга Викторовна	воспитатель
14.	Тюхтеева Елена Валерьевна	воспитатель
15.	Поздняк Валентина Васильевна	заведующий столовой
16.	Скоробогатова Жанна Александровна	повар
17.	Заико Галина Александровна	повар
18.	Шелег Лилия Викторовна	Подсобный рабочий
19.	Ковалева Анна Альбертовна	уборщица служебных помещений
20.	Капустина Кристина Николаевна	уборщица служебных помещений

Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров лагеря	перед открытием	Медсестра начальник лагеря
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены	ежедневно	директор школы начальник лагеря
3.	Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию, длительностью занятий в кружках	ежедневно	начальник лагеря
4.	Контроль за соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки	перед открытием лагеря	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 лагеря	начальник лагеря заместитель, завхоз
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	директор школы начальник лагеря
9.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений	ежедневно	начальник лагеря
10.	Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора	ежедневно	начальник лагеря заместитель, завхоз

11.	Контроль за длительностью просмотра телепередач и диафильмов, 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	Медицинская сестра, начальник лагеря
14.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования	ежедневно	начальник лагеря заведующий столовой
15.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов	1 раз в 10 дней	Медицинская сестра, начальник лагеря
16.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания	ежедневно	Медицинская сестра, начальник лагеря
17.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования	ежедневно	начальник лагеря
18.	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением	ежедневно	Медицинская сестра, начальник лагеря
19.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря		начальник лагеря
20.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением	ежедневно	Медицинская сестра, начальник лагеря заведующий столовой
21.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи	ежедневно перед раздачей пищи.	Медицинская сестра, начальник лагеря заведующий столовой
22.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока и	ежедневно	Медицинская сестра,

	дежурных детей на гнойничковые заболевания		начальник лагеря
23.	Контроль за организацией питьевого режима, обеспеченностью отдыхающих в лагере детей бутилированной питьевой водой	ежедневно	начальник лагеря
24.	Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях	ежедневно	начальник лагеря
25.	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, с экскурсией	начальник лагеря
26.	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших	ежедневно	Медицинская сестра, начальник лагеря
27.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом	ежедневно	Медицинская сестра, начальник лагеря
28.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	начальник лагеря

5. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

5.1. Оценка эффективности оздоровительных мероприятий:

№ п/п	Наименование обследования:	периодичность контроля	Ответственный:	Форма контроля и отчетности
1	Оценка динамики показателей физического развития: -длина тела; - масса тела.	в начале и в конце сезона	Медицинская сестра	карта осмотра ребенка
2	Оценка показателей функционального состояния:	в начале и в конце	Медицинская сестра,	журнал комплексной

	- артериальное давление; - частота сердечных сокращений;	сезона		оценки эффективност и отряда
3	Оценка показателей физической подготовленности: - прыжок в длину с места; - бег на 30 метров; - подтягивание на перекладине (мальчики); - подъем туловища в сед на 30 секунд (девочки)	в начале и в конце сезона	начальник лагеря	журнал комплексной оценки эффективност и отряда, учреждения
4	Оценка показателей заболеваемости за период смены: - острая заболеваемость; - хроническая заболеваемость.	в начале и в конце смены	Медицинск ая сестра,	журнал комплексной оценки эффективност и отряда, учреждения
5	Комплексная оценка оздоровления детей	в начале и в конце смены	Медицинск ая сестра, начальник лагеря	журнал комплексной оценки эффективност и отряда, учреждения

5.2. Контроль за выполнением комплекса санитарно-эпидемиологических мероприятий (визуальный)

№ п\п	Мероприятия по осуществлению визуального контроля	Периодичность
1	2	3
1	Наличие документа, подтверждающего соответствие оздоровительного учреждения действующим санитарным правилам	на каждую смену
2.	Проведение акарицидной обработки территорий оздоровительного учреждения и прилегающих территорий; мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации	за 20 дней до открытия учреждения
3.	Наличие медицинских документов о прохождении обслуживающим персоналом обязательных предварительных при поступлении на работу и периодических профилактических медицинских осмотров, гигиенического обучения с аттестацией,	при поступлении на работу

	прививок (в соответствии с представленным списком)	
4.	Наличие медицинских документов на детей: сведений о профилактических прививках, сведений об отсутствии контакта с инфекционными больными, сведения об осмотре на наличие кожных заболеваний, чесотки, педикулеза, результатов исследований на гельминты (в соответствии с представленным списком)	перед началом смены
5.	Проверка санитарно-технического состояния оздоровительного учреждения: исправность и эффективная работа отопительной (при круглогодичном функционировании), вентиляционных систем, систем холодного и горячего водоснабжения, канализации (дворовых туалетов); системы освещения, технологического и холодильного оборудования их своевременный ремонт.	постоянно
6.	Составление ежедневного меню-требования	ежедневно
7.	Наличие достаточного количества маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары; столовой посуды, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды	постоянно
8.	Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима: наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, методических указаний по его применению; соблюдение режима профилактической и генеральной уборки помещений, маркировки и хранения уборочного инвентаря	постоянно
9.	Контроль за вывозом твердых бытовых отходов	2 раза в неделю и по мере необходимости
10.	Ведение учетной документации в соответствии с перечнем форм учета, указанных в разделе 6.	ежедневно
11.	Контроль за выполнением режима дня, утвержденного руководителем оздоровительного учреждения.	ежедневно
12.	Контроль за санитарным состоянием и содержанием всех помещений и территории учреждения, соблюдение правил личной гигиены детьми и персоналом.	ежедневно

13.	Контроль за наличием и исправностью оборудования медицинского кабинета и изолятора, обеспеченностью необходимым набором медикаментов и перевязочного материала.	ежедневно
14.	Направление в ТО Управление Роспотребнадзора по Красноярскому краю информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю при проведении плановых и внеплановых проверок	в соответствии со сроками устранения выявленных нарушений

5.3. Контроль за выполнением комплекса санитарно-эпидемиологических мероприятий на пищеблоке

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1	2	3
1.	Проверка санитарно-технического состояния столовой: исправность и эффективная работа отопительной, вентиляционных систем и систем хозяйственно питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации (дворовых туалетов); технологического и холодильного оборудования, осветительных приборов их своевременный ремонт	постоянно
2.	Проведение технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам	ежегодно
3.	Проверка температурного режима внутри холодильного оборудования с использованием термометров	ежедневно
4.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	постоянно
5.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	постоянно
6.	Осмотр сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, своевременное их отстранение от работы	ежедневно
7.	Наличие санитарного паспорта на автотранспорт	постоянно
8.	Проверка наличия соответствующих документов (удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной	постоянно

	экспертизы и др.), подтверждающих безопасность и качество поступающих на предприятие пищевых продуктов и продовольственного сырья, инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.	
9.	Проверка соблюдения сроков годности и условий хранения пищевых продуктов	ежедневно
10.	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий в аккредитованной лаборатории	в соответствии с разделом 7 программы
11.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены	постоянно
12.	Организация работ по дератизации, дезинсекции и дезинфекции	ежемесячно
13.	Контроль за организацией питания:	ежедневно
13.1	Контроль за выполнением согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Красноярскому краю (ТО) примерного меню	ежемесячно
13.2	Наличие достаточного количества маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары; столовой посуды, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды	ежедневно
13.3	Наличие нормативно-технологической документации, соблюдение питьевого режима, объема порций и выполнение норм питания с учетом возраста детей, проведение искусственной «С» витаминизации, использование обогащенных микронутриентами продуктов питания	ежедневно
13.4	Подготовка сведений о качественном и количественном составе рациона питания: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов	1 раз за 10 дней
13.5	Снятие пробы готовой продукции бракеражной комиссией (медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения) и оценка качества блюд по органолептическим показателям	перед выдачей
13.6	Отбор суточных проб, соблюдение сроков их хранения	ежедневно
13.7	Контроль за ведением учетной документации	ежедневно

6. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю (территориальный отдел Управления):

получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд, аварий на водопроводной системе, отсутствие воды, аварий на канализационной системе.

Сведения о выполнении программы производственного контроля представлять в Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Красноярскому краю – 1 раз в год (по запросу).

Программу разработали:

Директор

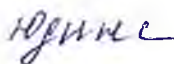


Ясева М.С.

Заведующий хозяйством

Левданская Н.В.

Заместитель директора по УВР



Юдина М.Д.

Согласовано:

Заведующий столовой



Поздняк В.В.

Ответственный по питанию



Поздняк Л.А.