

Согласовано:
Заместитель начальника ТО
Управления Роспотребнадзора
по РС (Я) в Таттинского и
Чурапчинского улусах
_____ Т.И.Кузьмина
«__» _____ 2021 г.

Утверждаю:
Директор
МБОУ «Ожунская средняя
общеобразовательная школа»
_____ К.И. Филиппов
«01» _____ 03 2021 г.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЛДП «Маяк»
(наименование организации)
МБОУ «Ожунская средняя общеобразовательная школа»

Адрес: с.Дябыла
ул. Карла Маркса,25 а

Согласовано:
Заместитель начальника ТО
Управления Роспотребнадзора
по РС (Я) в Таттинского и
Чурапчинского улусах
_____ Т.И.Кузьмина
« ___ » _____ 2021 г.

Утверждаю:
Директор
МБОУ «Ожулунская средняя
общеобразовательная школа»
_____ К.И. Филиппов
« ___ » _____ 2021 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЛДП «Маяк»
(наименование организации)
МБОУ «Ожулунская средняя общеобразовательная школа»

Адрес: с.Дябыла
ул. Карла Маркса,25 а

Программа производственного контроля разработана в соответствии с требованиями санитарных правил «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01» (с изм.от 27 марта 2007 г.), введенных с 1 января 2002 г.

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий (далее – производственный контроль) в МБОУ «ОСОШ» осуществляется ежедневно согласно настоящей программы и других внутренних документов.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Выполнение программы обеспечивается должностными лицами в соответствии с Приложениями № 1-5.

Состав программы:

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с деятельностью, осуществляемой учреждением.

Приложение № 1

2. Перечень должностных лиц, ответственных за проведение производственного контроля, с указанием закрепленных за ними функций.

Приложение № 2

3. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля с указанием точек отбора, объема и периодичности лабораторных исследований и испытаний.

Приложение № 3

4. Перечень осуществляемых работ и услуг, видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

Приложение № 4

5. **Список работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке (обязательное)**

Приложение № 4

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
№ 52 – ФЗ ОТ 30 МАРТА 1999 ГОДА
«О САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОМ БЛАГОПОЛУЧИИ НАСЕЛЕНИЯ»
(выписка)

Статья 11. Обязанности индивидуальных предпринимателей и юридических лиц.

Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны:

Выполнить требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц;

Разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия;

Обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению;

Осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции;

Проводить работу по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания и разрабатывать методы контроля а факторами среды обитания;

Своевременно информировать население, органы местного самоуправления, органы, осуществляющие государственный санитарно-эпидемиологический надзор, об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;

Иметь в наличии официально изданные санитарные правила, методы и методики контроля факторов среды обитания;

Осуществлять гигиеническое обучение работников.

Статья 28. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям воспитания и обучения

1. В дошкольных и других образовательных учреждениях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства.

2. Программы, методики и режимы воспитания и обучения, технические, аудиовизуальные и иные средства обучения и воспитания, учебная мебель, а также учебники и иная издательская продукция допускаются к использованию при наличии санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии их санитарным правилам.

Приложение № 1

В образовательном учреждении имеются следующие нормативные документы:

- Федеральный закон РФ №52 – ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- Федеральный закон «Об образовании» №12-ФЗ от 5.01.1996 г. (с поправками 2002 г.)

- Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» №294 от 26.12.2008 г.
- Федеральный закон от 12.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- Постановление Правительства РФ от 25.02.2000 г. №163 «Об утверждении перечня тяжелых работ и работ вредными и опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе 18 лет».
- СанПиН 2.4.2.1178-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях».
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- СП 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для детей и подростков (в день), утв. Главным государственным санитарным врачом Минздрава РФ 29.05.1991 №5786-91.
- Приказ МЗ РФ «О национальном календаре профилактических прививок и календаре профилактических прививок по эпидемическим показаниям» №229 от 27.06.2001 г.
- СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».
- СанПиН 2.4.4.1599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».
- СанПиН 2.4.4.1204-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей»

ОТВЕТСТВЕННЫМ ЗА ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЯВЛЯЕТСЯ:

Приложение № 3

Лицом, ответственным за производственный контроль, осуществляются следующие мероприятия:

№	Контролируемые мероприятия	Периодичность
1	Прохождение предварительного и периодического медицинского осмотра работниками учреждения	При поступлении на работу, затем 1 раз в год; работники пищеблока и столовой 2 раза в год.
2	Прохождение и аттестация гигиенического обучения работников	Работники пищеблока и столовой – 1 раз в год; Остальные – 1 раз в 2 года.
3	Контроль за организацией учебно-производственного процесса (режимов воспитания и обучения)	Постоянно
4	Проведение гимнастики и физкультурных пауз	Постоянно
5	Контроль за расстановкой мебели, оборудования, проведения маркировки мебели по ГОСТ-ам (не менее 3-х размеров)	Постоянно
6	Маркировка, контроль за подбором мебели в соответствии с ростом и состоянием зрения и слуха учащихся	Постоянно
7	Своевременное проведение замены перегоревших люминесцентных ламп, ламп накаливания	Постоянно
8	Проведение влажной уборки помещений с использованием моющих средств	Ежедневно
9	Проведение генеральной уборки всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств	1 раз в неделю
10	Косметический ремонт всех помещений, спортивного зала, мест общего пользования	1 раз в год (и по необходимости)
11	Обеспечение необходимым запасом дезинфицирующих средств	Постоянно
12	Обеспечение необходимого оборудования и инструментария лекарственных средств в медицинском кабинете	Постоянно
13	<p>Медицинские работники проводят:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Медицинские осмотры учащихся при поступлении в учреждение • Систематическое наблюдение за состоянием здоровья учащихся • Работа по организации и проведение профилактических прививок учащихся • Распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием. • Информирование руководителей учреждения, воспитателей, методистов по физическому воспитанию о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей отклонениями в состоянии здоровья • Ежедневный амбулаторный прием с целью 	<p>При поступлении</p> <p>Постоянно</p> <p>Согласно приказа № 229 от 27.06.01 г.</p> <p>Раз в год</p> <p>По мере необходимости</p> <p>Постоянно</p>

<p>оказания мед.помощи, выявлению заболевших, оказание первой мед.помощи.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сообщение в территориальные учреждения здравоохранения и санэпиднадзора о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение 2ч после установления диагноза. • Контроль за санитарным состоянием и содержанием территории, всех помещений. • Организация и проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий • Контроль за организацией физического воспитания • Введение медицинской документации • Организация безопасности сбора, дезинфекции и утилизации медицинских отходов • Контроля соответствия концентрации используемых дезинфицирующих растворов • Контроля качества текущей дезинфекции • Проверка наличия достаточного количества производственного инвентаря, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения. • Ведения контрольной документации: <ul style="list-style-type: none"> - выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку и качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой. - ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. <p>Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья», в соответствии с рекомендуемой формой</p> <ul style="list-style-type: none"> - витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника, а при отсутствии иным ответственным лицом. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными 	<p>При необходимости</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>По графику</p> <p>Постоянно Постоянно</p> <p>Постоянно Постоянно Постоянно</p> <p>Согласно СанПиН</p> <p>2.4.4.2599-10</p> <p>п.14.6</p> <p>п.14.7</p> <p>п.14.8.</p> <p>п.14.9</p>
---	---

	<p>блюдами, регистрируются в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд», в соответствии с рекомендуемой формой</p> <p>- для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, медицинским работником ведется «Ведомость контроля за питанием» в соответствии с рекомендуемой формой</p> <p>В конце каждой недели, или один раз в 10 дней, осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).</p> <p>- с целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии рекомендациями по отбору проб приложения 11 настоящих санитарных правил. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.</p>	п.14.11
14	Лабораторный контроль согласно договору на проведение производственного контроля	Согласно приложения 12 к СанПиН 2.4.4.2599

Приложение № 4

Перечень работ и услуг, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, лицензированию:

- Программы
- Режимы воспитания и обучения.

Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, представляющих потенциальную опасность для человека:

- Микроклимат (температура, влажность воздуха)
- Электромагнитные излучения (кабинет информатики)
- Уровень искусственной освещенности
- Шум
- Дезинфицирующие средства, используемые для дезинфекции поверхностей в помещениях
- Бактериологическое и санитарно-химическое исследования воды и готовых блюд.

