

Утверждаю

Директор МБОУ «Средняя общеобразовательная
школа №26» г.Грозного

СУЛТАХАНОВА Э.Р.

Программа

**производственного контроля за соблюдением
санитарных правил и выполнения санитарно-
противоэпидемических мероприятий**

**МБОУ «Средняя
общеобразовательная школа №26»
г. Грозного на 2021год.**

-г.Грозный-

Содержание программы производственного контроля

1. Перечень осуществляемых работ, услуг других видов деятельности.
2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.
3. Список должностных лиц, на которых возложена функция по осуществлению производственного контроля.
4. Список работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке.
5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке
6. Организация производственного контроля (план лабораторных исследований)
7. Список профессий, имеющих контакт с вредными и опасными веществами:
8. Мероприятия по осуществлению эффективного контроля соблюдения санитарных правил, гигиенических и санитарных норм.

I. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с Федеральным законом «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками учреждения.

1.3. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

1.4. 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.

1.5. Объектами производственного контроля являются производственные, общественные помещения, здания, сооружения, санитарно - защитные зоны, зоны санитарной охраны, оборудование, транспорт, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства и потребления.

МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №26» г.Грозного

- 364052 Чеченская Республика г.Грозный г.Иванова,1.
- ОГРН: 1092031003240, ИНН 2016082429,КПП: 201601001.
- Лицензия на право ведения образовательной деятельности серия 20 Л 02 № 0000461 выдан 17 августа 2015 года (бессрочная).
- Санитарно-эпидемиологическое заключение № 20.ЧР88.000М.000276.06.17 от 01.06.2017 года.
- Свидетельство о государственной аккредитации серия 20А 02 №0000176 от 10.02.2016 №0845.
- Виды деятельности: ведение образовательной деятельности.
- Количество работающих – 75 чел.

1. Объекты производственного контроля

- Помещения учреждения
- Помещения школьной столовой
- Технологическое оборудование
- Рабочие места
- Сырье, полуфабрикаты
- Готовая продукция
- Отходы производства и потребления.

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

1. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
3. СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг».
4. СанПиН 2.2.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
5. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ.
6. СанПиН 11.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
7. Федеральный закон от 26.12.2008 г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».
8. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

3. Ответственный за осуществление производственного контроля:

Мажаев Зелемхан Алманович - заместитель директора по АХЧ. тел. 8(967) 948 16 45.

4.Перечень объектов контроля представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания и выполнение мероприятий.

№ п\п	Контролируемые мероприятия	Потенциально опасное действие на здоровье при несоблюдении правил	Выполнение мероприятий	Лабораторный контроль
1.	Микроклимат на рабочих местах и в учебных классах	При Т ниже нормы в зимнее время возможность возникновения простудных заболеваний. При Т выше нормы снижение работоспособности, быстрая переутомляемость.	Проведение исследований после капитального ремонта помещений	Микроклимат в учебных кабинетах
2	Освещенность на рабочих местах и в учебных классах		Проведение исследований после капитального ремонта помещений	В учебных кабинетах
2.	Микроклимат на пищеблоке		Проведение исследований после капитального ремонта	Микроклимат на пищеблоке
3.	Контроль качества водопроводной воды	Возникновение кишечных инфекций	Исследование водопроводной воды	Микробиологическое исследование водопроводной воды

4.	Исследование готовой продукции	Возникновение кишечных инфекций	Соблюдение технологического процесса	Санитарно-химическое исследование готовых блюд. Санитарно-бактериологическое исследование готовых блюд.
4.	Дезинфицирующие средства	Развитие микроорганизмов опасных для здоровья учащихся и работников	Исследование на соответствие рабочего раствора и сухого препарата на активность хлора	Активность хлора

5. Организация производственного контроля

Объект исследования и/или исследуемый материал	Контролируемые показатели	Кратность контроля
Условия труда на рабочих местах (классные кабинеты, производственные мастерские)	освещенность	1 раз в год (в темное время суток)
	микроклимат (температура воздуха всех помещений)	Ежедневно в холодный и теплый период времени (самостоятельно)
	шум	1 раз в год (два помещения). Замеры также проводятся после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

	ЭМИ	1 раз в год
Санитарно-техническое состояние	Санитарно-техническое состояние учебных, вспомогательных помещений, рабочего оборудования, правильность расстановки	Ежедневно (самостоятельно)
Санитарно-противоэпидемический режим	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима: соблюдение режима профилактической и генеральной уборки помещений	Ежедневно
Санитарное состояние помещений		
Качество дезинфекционных работ	Соблюдение частоты проведения генеральных уборок и санитарных дней, обеспеченность уборочным инвентарем.	Ежедневно
Качество дератизационных и дезинсекционных работ	Условия хранения, контроль качества дезинфицирующих растворов, отсутствие грызунов, членистоногих (согласно договору аренды)	1 раз в полгода
Участок объекта или территории к нему прилегающей	Благоустройство и санитарное содержание территории, площадок для установки контейнеров для сбора ТБО (согласно договору аренды)	Ежедневно

6. Программа лабораторных исследований

Наименование Лабораторных исследований	кратность	Место замеров-отбора образцов (количество замеров, образцов)	Перечень Исследуемых показателей
Готовая продукция на микробиологическое исследование (КМАФАМ,БГКП)	1 раз в квартал	2 пробы -пищевлок	Салаты, вторые блюда

Калорийность	2 раза в год	Пищевблок, 1 рацион	Суточный рацион
Содержание «С» витамина	2 раза в год	1 блюдо	напитки
Смывы на БГКП	1 раз в год	Пищевблок, 10 смывов	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
Смывы на наличие возбудителей йерсиниозов	1 раз в год	5 смывов	Оборудование, инвентарь овощехранилища, цех обработки овощей
Смывы на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье
Питьевая вода по микробиологическим показателям	2 раза в год	1 проба с разводящей сети	
Питьевая вода по санитарно-химическим показателям	1 раз в год	1 проба с разводящей сети	

7. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ №302н от 12.04.2011 г.

№ п/п	Должности	Количество	Период прохождения медосмотра
1.	Педагоги	49	1 раз в год
2.	Повара	2	1 раз в год
3.	Тех.персонал	24	1 раз в год

8. Мероприятия, не предусматривающие обоснование безопасности для учащихся и окружающей среды.

№ п/п	Наименование мероприятий	периодичность	Ответственный исполнитель
1.	Соблюдение условий сбора и вывоза мусора	по мере накопления, менее 1 раза в неделю	Зам.по АХЧ.,

2.	Заключение и продление договора на вывоз мусора	1 раз в год	Директор
3.	Наличие аптечки для оказания первой помощи и ее пополнение	постоянно	Медицинский работник
4.	Обеспечение достаточным количеством моющих и дезинфицирующих средств, уборочным инвентарем и других предметов материально-технического оснащения	постоянно	Зам.по АХЧ.,
5.	Осуществление контроля за качеством питьевой воды, готовой продукции (заключение договора)	ежегодно	директор
6.	Постоянный контроль за санитарным состоянием территории	постоянно	Зам.по АХЧ.,
7.	Заключение, продление договора с организацией, имеющей лицензию на проведение дезинсекции и дератизации.	ежегодно	директор
8.	Проведение косметического ремонта всех помещений	ежегодно	Директор, Зам.по АХЧ., зав. кабинетами
9.	Контроль санитарного состояния всех помещений: -влажная уборка -генеральная уборка всех помещений	ежедневно	Зам.по АХЧ., зав. кабинетами
10	Контроль за режимом проветривания помещений	ежедневно	Зам по УВР, зав.кабинетами.
11.	Контроль за воздушно-тепловым режимом всех помещений	ежедневно	Зам.по АХЧ.,
12.	Контроль за соблюдением соответствия мебели ростовозрастным показателям	ежегодно	Зам.по АХЧ., зав. кабинетами
13.	Контроль за нагрузкой учащихся: согласование расписания занятий предварительно, перед каждым учебным годом с управлением Роспотребнадзора	ежегодно	зам по УВР
14.	Контроль за питанием учащихся: согласование меню предварительно, перед каждым	Ежегодно	Директор, зав.пищеблоком

	учебным годом управлением Роспотребнадзора.		
15.	Наличие медицинских книжек сотрудников с пройденным мед. осмотром и санитарно-гигиеническим обучением	постоянно	директор
16	Осуществлять прием сотрудников на работу при наличии медицинского осмотра и пройденного санитарно-гигиенического обучения	постоянно	директор
17	Организовывать своевременное прохождение санитарно-гигиенического обучения сотрудниками	1 раз в 2 года и ежегодно (по категориям работников)	директор
18	Организовывать своевременное прохождение санитарно-медицинских осмотров сотрудниками.	постоянно	Директор
19	Заключение договора на проведение лабораторного производственного контроля	ежегодно	директор
20	Иметь протоколы лабораторных исследований по проведению лабораторного производственного контроля	постоянно	Директор, зам.по АХЧ
21	Иметь документы, подтверждающие качество, безопасность и происхождение поступающей пищевой продукции	постоянно	Зав.пищеплоком
22	Иметь 3-х месячный запас разрешенных дезинфицирующих средств с наличием на них сертификата	постоянно	завхоз
23	Проводить визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологическими (профилактическими) мероприятиями, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений	постоянно	Директор, завхоз

9.Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:

- Протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции;
- Протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов с окружающей среды;
- Протоколы микробиологического и санитарно-химического исследования питьевой воды из разводящей сети;
- Журнал обследования работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний;
- Журнал здоровья работников пищеблока;
- Журнал бракеража сырой и готовой продукции.
- Табель учета ежедневной посещаемости детей;
- Справки о болезни ребенка от участкового педиатра;
- Журнал осмотра детей на педикулез.
- Журнал учета лиц, находившихся в контакте с инфекционными больными.
- Личные медицинские книжки сотрудников.
- Списки сотрудников на прохождение медицинских профосмотров
- Мероприятия по проведению производственного контроля.
- Лабораторные исследования.

10.Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов и иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения и ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления и Управления Роспотребнадзора по ЧР.

- Отключение электроэнергии
- Отключение отопления в зимний период
- Пожар
- Разлив ртути
- Непредвиденные чрезвычайные ситуации
- Смерчи, ураганы, наводнения
- Обвалы, обрушения

• Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования

Информация в Управление Роспотребнадзора по ЧР по адресу: г.Грозный, ул.Урицкого,2а, тел/факс-8(8712)29-41-89 e-mail:grozny@20.rospotrebnadsor.ru