

= УТВЕРЖДЕНО =

Директор МБОУ «Козинская сош»

Ю. В. Свечков / *И. И. СВЕТЛИЧНАЯ*

ПРИКАЗ № 212 от 31.08.2012 г.

ПРОГРАММА

производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Козинская средняя общеобразовательная школа»
Грайворонского района Белгородской области

адрес: 309384, Белгородская область,
Грайворонский район, село Козинка,
улица Центральная, дом 18

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее Программа) разработана в соответствии с СП 1.1.058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденными главным государственным санитарным врачом РФ от 10 июля 2001г., зарегистрированными Министерством юстиции РФ 30 октября 2001 г, регистрационный №3000.

Целью настоящей «Программы» является обеспечение безопасности и безвредности для школьников и всех участников образовательного процесса вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Раздел 1.

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

1. Федеральный закон от 07.02.1992г. № 2300/1-ФЗ «О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями
2. Федеральный закон от 30.03.99г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ст. 15,17, 19,20,21,22,27,28,33,34,35,36)
3. Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности продуктов питания»
4. Федеральный закон от 26.12.2008г. №294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального надзора»
5. СанПиН №42-125-4216-86 «Санитарно-гигиенические правила и нормы по организации обучения детей шестилетнего возраста»
6. СанПиН 42-125-4770-87 «Устройство, содержание и организация работы лагерей труда и отдыха»
7. СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
8. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
9. СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»
10. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
11. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 (СанПин 2.2.2./2.4.2198-07), изменения №2 (СанПин 2.2.2./2.4.2620-10)
12. СанПиН 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
13. СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
14. СанПиН 2.4.1. 2660-10 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»
15. СанПиН 2.4.4. 2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»
16. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»
17. СанПиН 2.4.2. 2842-11 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы лагерей труда и отдыха для подростков»

Раздел 2.

Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

1. Светличная Наталья Николаевна – директор
2. Доношенко Сергей Владимирович - завхоз
3. Бирюкова Надежда Николаевна - зам.директора по УВР
4. Михайленко Валентина Ивановна - диетсестра

Раздел 3.

Перечень объектов производственного контроля, в отношении которых проводятся лабораторные исследования и испытания, их периодичность.

№	Объект производственного контроля	Факторы, подлежащие оценке	Кол-во замеров	Периодичность
1	2	3	4	5
	Кабинет информатики	освещенность напряженность ЭМП микроклимат	1 1 на кажд. комп 1	1 р. в год 1 р. в год 1 р. в год 2 р. в год
	Учебные классы Группы и спальни дошкольников	освещенность микроклимат ЭМП (при наличии в кабинете компьютера)	1 1 на кажд. комп.	1 р. в год 2 р. в год 1 р. в год
	Столярно-слесарная	освещенность микроклимат пыль производственный шум	1 1 1 1	1 р. в год 2 р. в год 1 р. в год 1 р. в год
	Помещения пищеблока	освещенность микроклимат производственный шум	1 1 1	1 р. в год 2 р. в год 1 р. в год
	Обеденный зал	освещенность микроклимат	1 1	1 р. в год 2 р. в год
	Спортивный зал	освещенность микроклимат	1 1	1 р. в год 2 р. в год
	Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в сезон
	Обед	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд	3 - 4 блюда	1 раз в сезон
	Третьи блюда	Контроль проводимой витаминации блюд	1 блюдо	1 раз в сезон
	Овощи	содержание нитратов	4 наименования	1 раз в год
	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала пищеблока	Микробиологические ис- следования смывов на на- личие санитарно-показа- тельной микрофлоры (БГКП)	5 смывов	1 раз в год

	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	5 - 10 смывов	1 раз в год
	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	1 проба	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год

Лабораторные исследования осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке. (Приложение № 1, договор о проведении лабораторных исследований (испытаний))

При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований и испытаний после проведения комплекса корректирующих мероприятий проводится внеплановый производственный лабораторный контроль.

Раздел 4.

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам профессиональной гигиенической подготовке.

Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ №302 от 12.04.2011г и профессионально - гигиенической подготовки

№ п/п	Профессия	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу
	Учителя: учитель, учитель-логопед, социальный педагог, заместитель директора по УВР, УР	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г.
	Директор.	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г
	Заместитель директора по хозяйственной части	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. п. 4.1. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г. п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011г.
	Учитель технологии, библиотекарь	п.2.7. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011г.
	воспитатель дошкольной группы	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. п. 4.1.1. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.
	Секретарь, учитель информатики	Приложение №1 приказ №302н от 12.04.2011г
	Уборщица служебных и производственных помещений	. п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. п. 1.3.3. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011г. п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011г.
	Младший воспитатель	п. 24 приказа № 302н от 12.04.2011г. п. 4.1. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г. п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302 от 12.04.2011г. пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. п. 1.3.3. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011г.
	Лаборант	п. 1.2. приказа № 302н от 12.04.2011г. п. 1.3.3. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.
	Повар	пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011г. п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от

		12.04.2011г. п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.
	Рабочие по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, сторож.	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011г. п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. п. 3.8. приложения №1 к приказу №302н от 12.04.2011г.
	Машинист по стирке белья и спецодежды	п. 1.3.3. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г. п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.

- Кратность медицинских осмотров – для всех работников образовательного учреждения процесса 1 раз в год.
- Кратность санитарно-гигиенической подготовки: для учителей– при поступлении на работу, для работников пищеблока дошкольной группы и) помощников воспитателя- 1 раз в год, для остальных работников – 1 раз в 2 года. (кочегары, сторожа, водители, гардеробщики санитарно-гигиеническому обучению не подлежат

Раздел 5.

При возникновении аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения осуществляется информирование органов местного самоуправления, центра Госсанэпиднадзора.

- Информировать в течение 24 часов филиала ФГУЗ или Центр гигиены и эпидемиологии по Белгородской области в Яковлевском районе, управление образования администрации Грайворонского района Белгородской области об аварийных ситуациях в работе систем водоснабжения, канализации, технологического оборудования, а так же о случаях возникновения инфекционных заболеваний, выход из строя основной части холодильного и технологического оборудования, массовых отравлениях и т.д.

Раздел 6

Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

1. Контроль за соблюдением требований к участку и территории общеобразовательного учреждения, к школьному зданию;
2. Контроль за соблюдением санитарно - гигиенических требований к условиям обучения и воспитания (визуальный ежедневный контроль за состоянием воздушно-теплового баланса, освещенности, наличием вредных физических факторов и др.);
3. Соблюдение требований к помещениям и оборудованию учреждений, обеспечение мебелью в соответствии с росто - возрастными особенностями;
4. Контроль за соблюдением воздушно - теплового режима;
5. Соблюдение требований к естественному и искусственному освещению, водоснабжению и канализации;
6. Контроль за соблюдением требований к режиму учебно - воспитательного процесса (согласование учебных планов, расписания, соблюдения нагрузки и т.д.);
7. Соблюдение требований к санитарному состоянию и содержанию общеобразовательных учреждений;
8. Соблюдение требований к организации медицинского обслуживания;
9. Контроль за соблюдением требований по организации питания обучающихся;
10. Мероприятия по контролю за соблюдением требований к транспортировке, приему и хранению продовольственного сырья, пищевых продуктов;
11. Контроль за соблюдением требований обработки сырья и производству продукции, раздачей блюд в столовой;
12. Контроль за соблюдением правил личной гигиены, своевременностью прохождения предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских обследований;
13. Гигиеническое обучение технического персонала и работников столовой;
14. Мероприятия по контролю за соблюдением требований к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием (организация летнего отдыха обучающихся);
15. Соблюдение требований по организации обучения детей с 6,5 летнего возраста;
16. Контроль за соблюдением требований, предъявляемым к ВДТ, ПЭВМ и организации работы, а также при использовании ТСО;
17. Соблюдение требований к содержанию трудового воспитания, обучения и профессионального образования обучающихся;
18. Контроль за устройством и содержанием мест занятий физической культуры и спорта;
19. Составление планов оздоровительных мероприятий;
20. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами (договор на проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий).