Приложение № 24
к приказу МБОУ
«Старопестеревская СОШ»
от 25.08.2014 года № 26

Программа

ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБОУ «Старопестервская средняя общеобразовательная школа»

2014

Цель: обеспечение безопасности и безвредности условий в МБОУ «Старопестеревская средняя общеобразовательная школа» для детей и сотрудников.

Объекты производственного контроля: помещения МБОУ, оборудование, рабочие места, продукты и организация питания, организация медицинского обслуживания, учебный и воспитательный процесс.

1. Перечень санитарных правил, методов методик контроля факторов среды обитания в МБОУ «Старопестеревская средняя общеобразовательная школа».

1. Федеральный закон от26.12.2008г. №294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного надзора (контроля), муниципального контроля».

2. Федеральный закон от30.03.1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

3.Закон РФ от 07.02.92г №2300-1 (ред. От 23.07.2008) «О защите прав потребителей».

4. Федеральный закон от 02.01.2000г №29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

5. Федеральный закон от12.06.2008г. №88 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».

6. Федеральный закон от 24.06.2008г №90 «Технический регламент на масложировую продукцию».

7. Федеральный закон от 27.10.2008г №178 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».

8. СанПиН 2.4.1.1249-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений».

9. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

10. СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ».

11. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, контроль качества».

12. СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами».

13. СП 3.1/3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний».

14. СП 31.2.1108-02 «Профилактика дифтерии».

15. СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций».

16. СП 3.1.1.1118-02 «Профилактика полиомиелита».

17. СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза».

18. СП 3.1.2.1382-03 «Профилактика гриппа. Дополнения и изменения к СП 3.1.2.1319-03».

19. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».

20. СП 3.1.2.1320-03 «Профилактика коклюшной инфекции».

21. СП 3.1.2.1176-02 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита».

22. СП3.1Л381-03 «Профилактика столбняка».

23. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

24. СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

25. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению общественных и жилых зданий».

26. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».

27. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».

29. СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарное содержание территории населенных мест».

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

№п/п	Наименование мероприятий	Срок исполнения	Ответственный исполнитель
1	Осуществлять контроль за выполнением действующих нормативно-правовых документов, в т.ч. санитарных правил.	Постоянно	Директор МБОУ Арлашева Л.В.
2	Корректировать программу производственного контроля и внедрять в работу вновь изданные нормативные документы.	По мере поступления информации из Роспотребнадзора	Директор МБОУ Арлашева Л.В.
3	Обеспечить организацию лабораторных исследований в порядке производственного контроля.	Согласно графику	Директор МБОУ Арлашева Л.В.
4	Производить контроль за своевременным и полным прохождением работниками учреждения обязательных медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки.	1 раз в год	Директор МБОУ Арлашева Л.В.
5	Контролировать наличие действующих сан-эпид. Заключений и паспортов на образовательную и иные виды деятельности.	Постоянно	Директор МБОУ Арлашева Л.В.
6	Контролировать наличие документов, подтверждающих качество и безопасность поступающего в столовую сырья и пищевой продукции	По мере поступления	Школьные медсестры Ещева А.Г. Голубенко В.И. и учителя начальных классов Полевцова Т.Н. Байгулова О.В.
7	О случаях аварийных ситуаций сообщать в Роспотребнадзор с регистрацией в специальном	Немедленно	Директор МБОУ Арлашева Л.В.

	журнале.		
8	Обеспечит контроль за соблюдением температурного режима путем проведения выборочных замеров в групповых помещениях МБОУ.	Ежегодно	Директор МБОУ Арлашева Л.В.
9	Обеспечить своевременную организацию проведения дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий согласно санитарных правил	Постоянно и по эпид. Показаниям.	Заместитель директора по АХЧ Гусева Т.М.
10	Осуществлять контроль за температурным режимом холодильного оборудования	Ежедневно	Школьные медсестры Ещева А.Г. Голубенко В.И. и учителя начальных классов Полевцова Т.Н. Байгулова О.В.
11	Контролировать ведение учетной и отчетной документации	Регулярно	Школьные медсестры Ещева А.Г. Голубенко В.И. и учителя начальных классов Полевцова Т.Н. Байгулова О.В.
12	Разрабатывать меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения.	В случае выявления	Директор МБОУ Арлашева Л.В.
13	Представлять в информацию о результатах производственного контроля в Роспотребнадзор.	По запросам	Директор МБОУ Арлашева Л.В.

3. Перечень химических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля МБОУ, представляющих потенциальную опасность для детей и работников МБОУ, а также окружающей их среды (контрольных точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.

№ п/п	Вид исследований ,испытаний	Кол-во раб. Мест или кол-вом проб	Места замеров	Периодичность исследований и исполнение
1	Микроклимат: -температура; -относительная влажность;	4	Приемные комнаты ОУ, раздевальные, групповые спальни, кабинеты, помещения пищеблока.	1 раз в год в холодное время года
2	Уровень искусственной освещенности	6	Приемные комнаты ОУ, раздевальные, групповые спальни, кабинеты, помещения пищеблока	1 раз в год в осеннее - зимний период
3	Исследование мебели и ее расстановка	1	Мебель в игровых комнатах	1 раз в год самостоятельно
4	Содержание основных питательных веществ и калорийность суточного рациона	1	Со стола в группе	1 раз в год
5	Содержание аскорбиновой кислоты в 3-м блюде.	1	Со стола в группе	2 раза в год
6	Готовая кулинарная продукция на качество термической обработки	1	Пищеблок	1 раз в год
7	Микробиологическое	2 (на 10	Пищеблок	2 раза в год

	исследование готовой продукции и кулинарных изделий	смывов на БГКП с пищеблока)		
8	Санитарно-бактериологические показатели при оценке санитарного состояния: - исследование смывов на БГКП с оборудования, инвентаря, кухонной посуды, рук и спец.одежды персонала; - исследование смывов на наличие яиц гельминтов и цист патогенных кишечных простейших.	10 (на пищеблок) 20	Пищеблок Разделочные столы, доски, руки персонала, ручки дверей, посуда, приборы, овощи, фрукты, зелень, краны в пищеблоке. Руки детей и персонала, спецодежда, постельное и нательное белье, игрушки, столы, ручки дверей спален, игровых и туалетных комнат, краны, стульчаки, скамейки в групповых.	2 раза в год 2 раза в год 2 раза в год

9	Вода на бак.анализ из бачков, графинов, в т.ч.кипяченная	2	Во всех местах водо использования	2 раза в год
10	Санитарно-микробиологическое исследование на наличие яиц гельминтов и цист патогенных кишечных простейших: - песка в песочнице - почва	8 1 1	Песочницы Песочницы Поверхности игровых площадок, у входа и вокруг помещений, вдоль заборов, около веранд	1 раз в год (летом) 1 раз в год 1 раз в год

4. Перечень должностей работников, полежащих обязательному мед.осмотру, профессиональной гигиенической подготовке (количество):

Руководитель – 1

Воспитатели – 2

Работники пищеблока – 2

Сторожа, дворники– 3.

5. Перечень видов деятельности и услуг, подлежащих:

5.1. Санитарно-эпидемиологической оценке.

Образовательная и медицинская деятельность.

6. Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

1. Журнал бракеража сырой скоропортящейся продукции.

2. Журнал «Здоровье»

3. Документы, подтверждающие качество и безопасность сырья и готовой продукции, поступающей в пищеблок.

4. Журнал осмотра на педикулез.

5. Журнал учета сан-просве. Работы.

6. Личные медицинские книжки.

7. Журнал учета инфекционной заболеваемости

8. Отчет по профилактическим прививкам.

9. Сведения о контингентах детей, привитых против инфекционных заболеваний (годовая).

10. Журнал работы холодильного шкафа.

11. Журнал учета получения и использования дезинфицирующих средств.

7. Перечень аварийных и создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию ситуаций.

1. Аварии внутренних водопроводной и канализационных сетей, в системе отопления.

2. Отключение электроэнергии более чем на 4 часа.

3. Выход из строя холодильного оборудования.

4. Регистрация случаев групповой заболеваемости или отравления.