Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение

 «Коркмаскалинская средняя общеобразовательная школа»

Кумторкалинского района

|  |  |
| --- | --- |
| Принято педагогическим советом**Протокол №3 от «30»**  декабря **2020 г.**Согласовано с МКУ «Кумторкалинское управление образования» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Агалаев М.-Д.М.  |  Утверждено приказом **№ 104** от «30» декабря 2020 г. Директор школы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Гаджакаева П.Т.**  |

##### Программа

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

МКОУ «Коркмаскалинская средняя общеобразовательная школа»

Кумторкалинского района

Республики Дагестан

 в 2020 -2021 учебном году.

Наименование юридического лица: Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Коркмаскалинская средняя общеобразовательная школа»

Юридический адрес: 368080, Республика Дагестан, Кумторкалинский район, с.Коркмаскала,

ул. Дзержинского, 45а

Фактический адрес объекта: : 368080, Республика Дагестан, Кумторкалинский район, с.Коркмаскала,

ул. Дзержинского, 45а

Вид деятельности: образовательная деятельность

*Программа составлена в 2-х экземплярах*

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствие с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) 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.

1.3 Организация производственного контроля в МКОУ «Коркмаскалинская СОШ» возлагается на директора школы Гаджакаеву П.Т.

1.4. Целью производственного контроля 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 воздействие 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, реализующейся 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.

 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 контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствие с установленными требованиями (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. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.12).

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 другие 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 человека по Республике Дагестан 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 по по Республике Дагестан в Кумторкалинском районе и своевременно отчитываться в их выполнении.

5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Дагестан

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Дагестан

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.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование нормативного документа | Регистрационный номер |
| 1. | «О санэпидблагополучии населения». | ФЗ № 52 от 30.03.1999г. |
| 2. | «О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями. | ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г. |
| 3. | «О качестве и безопасности продуктов питания». | ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г. |
| 4. | «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля». | ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г. |
| 5 | Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях | СанПиН 2.4.1. 2660-10 |
| 6. | «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях». | СанПиН 2.4.2. 2821-10 |
| 7. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». | СанПиН 2.4.5. 2409-08 |
| 8. | «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул». | СанПиН 2.4.4. 2599-10 |
| 9. | «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества». | СанПиН 2.1.4. 1074-01 |
| 10. | «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». | СанПиН 2.3.2. 1078-01 |
| 11. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 1058-01 |
| 12. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 2193-07 |
| 13. | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». | СанПиН 2.3.2. 1324-03 |
| 14. | «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2 | СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10 |

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

Директор – Гаджакаева Пасигат Татавовна

* за организацию производственного контроля.
* за санпросветработой,
* за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;
* за организацией питания и качественного приготовления пищи.
* за температурой воздух в организации а в холодное время года;
* за профилактикой травматических и несчастных случаев.

Зам. директора по АХЧ, уполномоченный по ОТ – Магомедова Узу Меджидовна

* за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
* за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
* за организацией питания и качественного приготовления пищи;
* за профилактикой травматических и несчастных случаев.
* за организацией питания и качественного приготовления пищи.
* за температурой воздуха в организации в холодное время года;

Зам. директора по ВР Педагог - организатор – Салаватова Наида Татавовна

* За организацию досуговой деятельности учащихся, за санитарно просветительской работой.

 Педагог – организатор, зам. директора дополнительного образования – Самиева Бурлият Г.

* За организацию кружковой работы и за санитарно-просветительской работой.

Повар школы – Атлыгишиев Камиль Абузакирович

* за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов;
* за организацией питания и качественного приготовления пищи.
* за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

Помощник повара – Атлыгишиева Сакинат Абдулмуслимовна

* за организацией питания и качественного приготовления пищи.

Кухонный работник – Магомедова П., Алиева З.

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 контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Профессия | Количество работающих | Характер производимых работ и вредный фактор | Кратность периодического медосмотра | Кратность профессионально-гигиенической подготовки |
| 1. | Педагоги:учителя, заместители директора по учебно-воспитательной работе, педагог-организатор,заведующий библиотекой. | 63 3 11 | Работы в школьных образовательных учреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью  |
| 2. | Директор. | 1 | Работы в школьных образовательных учреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3. | Исполняющий обязанности по административно-хозяйственной части. Повар/помощник повара, кухонный работник. | 11/11 | Работы в школьных образовательных учреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Подъём и перемещение груза вручную. |
| Пыль растительного происхождения |
| 4. | Учитель технологии | 2 |  |  |
| 5. |  Учитель информатики | 2 | Работы в школьных образовательных учреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах |
|  Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ |
| 6. | Уборщица служебных и производственных помещений | 7 | Работы в школьных образовательных учреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Синтетические моющие средства |
| Хлор и его соединения |
| 7. | Учитель химии | 1 | Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Синтетические моющие средства |
| 8. | Рабочие по комплексному обслуживанию и ремонту зданий,сторож. | 13 | Работа в школьном образовательном учреждении | 1 раз в год | - |
| Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. |
| Подъём и перемещение груза вручную. |
| Пониженная температура воздуха |

10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарн- 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 Республике Дагестан

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Ситуации  | Мероприятия  |
| 1 | Отключение электроснабжения. Отсутствие электроэнергии | - сообщение в ТУ Роспотребнадзора- временная остановка работ- организация ремонтных работ |
| 2 | Отсутствие водоснабжения. Аварии на системе водопровода, канализации | - сообщение в ТУ Роспотребнадзора- остановка работы пищеблока- организация ремонтных работ- проведение дезинфекции и генеральной уборки после устранения аварийной ситуации |
| 3 | Выход из строя технологического и холодильного оборудования  | - ограничение ассортимента блюд- организация ремонта оборудования |
| 4 | Отключение тепла в холодный период года. Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления  | - сообщение в ТУ Роспотребнадзора- остановка работы учреждения- организация ремонта отопительных систем |
| 5. | Непредвиденные ЧС: Пожар, землетрясение и тд. | - сообщение в ТУ Роспотребнадзора- остановка работы учреждения- организация ремонтных работ- проведение дезинфекции и генеральной уборки после устранения аварийной ситуации |

Информация в Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Дагестан Кумторкалинский район.

телефон +7 (8722) 69-04-06

Факс: +7 (8722) 69-04-01

11. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, проводятся следующие мероприятия:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование мероприятий | Периодичность |
| 1. | Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований | Постоянно |
| 2. | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников. Анализ состояния санитарно - эпидемиологической обстановки в школе.  | при приеме на работуи в соответствии с перечнем согласно п.9 |
| 3. | Выполнение санитарно-эпидемиологических мероприятий, в том числе правил личной гигиены работников; соблюдение санитарно-эпидемиологического режима: сроков качества и эффективности дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ, организация инструктажа на рабочем месте при выявлении фактов нарушения санитарно-эпидемиологического режима. Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории. | постоянно |
| 4. | Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории. Обеспечение наличия запаса моющих и дезинфицирующих средств. | постоянно |
| 5. | Контроль за качеством и безопасностью поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов с отметкой в журнале сертификатов (или наличие копии сертификата).  | постоянно |
| 6. | Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников и обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб. Проверка качества пищевых продуктов и готовых блюд.  | 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. Соблюдение воздушно-теплового режима в классных помещениях и кабинетах.  | постоянно |
| 9. | Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.  | постоянно |
| 10. | Соблюдение уровня естественного и искусственного освещения (своевременная замена перегоревших ламп, регулярная чистка светильников и окон) |  |
| 11. | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения. | постоянно |
| 12. | Санпросветработа. Проведение профилактических бесед, выпуск и распространение памяток, листовок по профилактике и предотвращению инфекционных заболеваний, гриппа, ОРВИ и др. | постоянно |
| 13. | Профилактика травматизма и несчастных случаев | постоянно |
| 14. | Проверка температурного режима в холодильниках. | постоянно |
| 15. | Вывоз ЖБО и ТБО | по необходимости |

12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал здоровья.
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Ведомость контроля за рационом питания.
7. Акта отбора проб.
8. Протоколы исследований, измерений
9. Заключения по результатам исследований, измерений.

13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатели исследования | Кратность | Место замеров (количество замеров) | Примечание |
| Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП) | 1 раз в квартал | 2 пробы исследуемого приема пищи- пищеблок | Салаты, сл.блюда, 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 БКГП | 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 | 2 раза в год | 1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год |  |
| Освещенность | 1 раз в годв 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 |