

Утверждена приказом директора
МКОУ СОШ№5 г.Майского
№ 89/5 от 05.09.2016г.

ПРОГРАММА

**производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в МКОУ СОШ№5 г. Майского**

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №5 г. Майского

Руководитель: Чепурная Людмила Георгиевна

Юридический адрес: КБР, г. Майский, ул. Горького, 116

Программа составлена в 2-х экземплярах

**г.Майский
2016г.**

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями 30 сентября 2010 г. N 220, от 30 декабря 2010 г. N 296) 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 СОШ»5 г.Майского возлагается на директора школы.

1.4. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для школы и всех участников образовательного процесса влияния школьной столовой путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения, санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на заместителя директора школы по ВР.

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 воздействием неблагоприятных

физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется в МКОУ СОШ№5 г.Майского в соответствии с настоящим Порядком

2.1 Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.2. Производственный контроль включает:

2.2.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.2.2. Организация медицинских осмотров.

2.2.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.

2.2.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.2.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.2.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.2.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье и среду обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.3. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

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 соответствии с установленными требованиями (п.9).
- 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию (п.10).
- 3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).
- 3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).
- 3.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в ОУ (п.13).

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 др. документы согласно перечню (п.6).
- 4.4. Оформлять необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- 4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.
- 4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия.
- 4.7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

4.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

5. Организация взаимодействия с ТОУ Роспотребнадзора по КБР в г.Прохладном

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является ТОУ Роспотребнадзора по КБР в г.Прохладном

5.2. В соответствии 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 МКОУ СОШ№5 предоставляет 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 документа	Регистрационный номер
	Нормативные акты санитарного законодательства	
1.	Законы Российской Федерации	
1.1	Федеральный закон Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 13.07.2015 вступил в силу 24.07.15)
1.2	Закон РФ «О защите прав потребителей»	от 07.02.1992 г. №2300-1 (ред. от 21.12.2013 г. N 363-ФЗ)
1.3	Закон РФ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»	№294-ФЗ от 26.12.2008 г. (ред. от 02.12.2013г. N 337-ФЗ)
1.4	Федеральный Закон РФ «Об отходах производства и потребления»	от 24.06.1998 N 89-ФЗ

		(от 25.11.2013 г. N 317-ФЗ)
1.5	Федеральный Закон РФ «О радиационной безопасности населения»	от 09.01.1996 N 3-ФЗ (от 19 июля 2011 г. N 248-ФЗ)
1.6	Федеральный Закон РФ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»	N 323-ФЗ от 21.11.2011 г. (изм. от 25.11.2015 г. N 317-ФЗ)
1.7	Трудовой кодекс Российской Федерации	№ 197-ФЗ от 30.12.2001г (изм. от 04.06.2014 № 145-ФЗ, от 02.05.2015 № 122-ФЗ)
1.8	ФЗ РФ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»	N 157-ФЗ от 17.09.1998 г. (от 21.12.2013 г. N 368-ФЗ)
1.9	Федеральный Закон РФ «О лицензировании отдельных видов деятельности»	от 04.05. 2011 г. N 99-ФЗ (ред. от 02.07.2013 г. N 185-ФЗ)
1.10	Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	29-ФЗ от 02.01.2000 г. (изм. от 31.12.2014 N 493-ФЗ)
1.11	ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»	178-ФЗ от 27.10.2008 г.
1.12	ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»	88-ФЗ от 12.06.2008 г. (изм. от 22.07.2010 г. 163-ФЗ)
1.13	ФЗ «О специальной оценке условий труда»	№426 от 28.12.2013г.
2.	Санитарные правила	
2.1	Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочим инструментам	СП 2.2.2.1327-03
2.2	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий	СП 1.1.1058-01
2.3	Дезинфекция. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности	СП 3.5.1378-03
2.4	Дератизация. Санитарно-эпидемиологические тре-	СП 3.5.3.1129-02

	бования к проведению дератизации	
2.5	Профилактика дифтерии	СП 3.1.1.1108-02
2.6	Профилактика туберкулёза	СП 3.1.1295-03
2.7	Профилактика гриппа	СП 3.1.2.1319-03
2.8	Профилактика гриппа. Дополнения и изменения к СП 1.2.1319-03	СП 3.1.2.1382-03
2.9	Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита	СП 3.1.2952-11
2.10	Профилактика острых кишечных инфекций	СП 3.1.1.1117-02
2.11	Свод правил. Естественное и искусственное освещение	СП 52.13330.2011
3.	Санитарные нормы, Строительные нормы и правила	
3.1	Общественные здания и сооружения	СНиП 31-06-2009
4.	Гигиенические нормативы, ГОСТы	
4.1	Здания и сооружения. Методы измерения яркости	ГОСТ 26824-2010
4.2	Здания и сооружения. Методы измерения освещенности	ГОСТ Р 54944-2012
4.3	Здания и сооружения. Методы измерения коэффициента пульсации освещенности	ГОСТ Р 54945-2012
4.4	Пожарная безопасность. Общие требования (с Изменением)	ГОСТ 12.1.004-91
5.	Санитарные правила и нормы	
5.1	«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (с дополнениями и изменениями)	СанПиН 2.3.2.1078-01
5.2	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПиН 2.4.2. 2821-10
5.3	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН 2.4.5. 2409-08
5.4	Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов	СанПиН 2.3.2.1324-03
5.5	Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03
5.6	Гигиенические требования к условиям труда женщин	СанПиН 2.2.0.555-96
5.7	Гигиенические требования к размещению и обез-	СанПиН 2.1.7.1322-

	вреживанию отходов производства и потребления	03
5.8	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.	СанПиН 2.1.4.1074-01
5.9	Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4.2198-07 СанПиН 2.2.2./2.4.2620-10
6	Приказы МЗ, постановления	
6.1	Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда	Приказ Минздравсоцразвития России №302н от 12 апреля 2011 г
6.2	Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»	От 31.01.2011 г. № 51н
6.3	Приказ МЗ РФ «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»	№229 от 29.06.2000 г.
6.4	Приказ Минтруда России «Об утверждении методики проведения специальной оценки условий труда, Классификатора вредных и (или) опасных производственных факторов, формы отчета о проведении специальной оценки условий труда и инструкции по ее заполнению»	№33н от 24.01.2014 г.

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

Директор МКОУ СОШ№5
 Заместитель директора по ВР
 Заместитель директора по УМР

Медицинский работник

Повар

Завхоз

Функции:

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

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, периартри-	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

	тов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	
--	---	--

9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302 н 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.	Директор.	1	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Заместители директора	3	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Учителя-предметники		Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Бухгалтер	2	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Секретарь	1	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года

	Социальный педагог	1	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Педагог психолог	1	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Уборщик служебных и производственных помещений	3	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
Синтетические моющие средства					
Хлор и его соединения					
Работа, связанная с мышечным напряжением уборка санузлов					
4	Шеф-повар	1	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в год
Хлор и его соединения.					
Работа, связанная с мышечным напряжением					
Подъём и перемещение груза вручную.					
			работа у плиты более 50 % рабочего времени		
5	Повар	1	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в год
			Хлор и его соединения.		

			Работа, связанная с мышечным напряжением		
			Подъем и перемещение груза вручную.		
			работа у плиты более 50 % рабочего времени		
6	Кухонный работник	2	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в год
			Хлор и его соединения.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением		
			Подъем и перемещение груза вручную.		
5	завхоз	1	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Работа, связанная с мышечным напряжением		
			Подъем и перемещение груза вручную.		
6	Сторож		Работа в ночное время	1 раз в год	
7	Учитель химии		Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Работа с химреактивами		
8	Учитель информатики		Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года

			Работа с диспле- ем ЭВМ		
9	Слесарь – сантехник		чистка внутрен- ней канализации	1 раз в год	
10	Дворник		Работа на улице	1 раз в год	

**10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остано-
вкой производства, нарушениями технологических процессов, иных,
создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию
населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется
информирование населения, органов местного самоуправления,
ТОУ Роспотребнадзора**

№ п/п	Ситуации	Мероприятия
1	Отсутствие электроэнергии	- сообщение дежурному диспетче- ру электросети -временная остановка работ - организация ремонтных работ
2	Отсутствие водоснабжения	- сообщение в МТУК - остановка работы пищеблока - организация ремонтных работ -проведение дезинфекции и гене- ральной уборки после устранения аварийной ситуации
3	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	- ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудова- ния
4	Аварийные ситуации на отопи- тельных системах, отсутствие отопления	- сообщение в теплоэнерго - остановка работы - организация ремонта отопитель- ных систем

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Проверка сроков и прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Директор, медсестра
2.	Контроль за качественной и своевременной уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции и дератизации.	ежедневно	Медсестра, завхоз
3.	Контроль над рациональной организацией режима дня, длительностью занятий в кружках.	1 раз месяц	Зам.директора поУВР
4.	Контроль над соответствием мебели по росту, правильностью ее расстановки.	ежегодно	Зам.директора по ВР Медсестра
5.	Контроль над приобретением физкультурного оборудования и инвентаря	по мере поступления	Директор завхоз
6.	Контроль над соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Медсестра, завхоз
7.	Контроль над состоянием источников водоснабжения, организацией питьевого режима.	ежедневно	Медсестра, завхоз, классные руководители
8.	Контроль над соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	ежедневно	Медсестра, учителя предметники
9.	Контроль над соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности	ежедневно	
10.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Директор, медсестра
11.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания,	еженедельно	Зам.директора по ВР
12.	Контроль за ведением документации по контролю за организацией питания		Директор, медсестра
13.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования, мытьем посуды	ежедневно	Директор, медсестра

	и оборудования.		
14.	Контроль над технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно	Медсестра
15.	Медицинский контроль над организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях.		Медсестра
16.	Контроль за проведением экскурсий, туристских походов (ознакомление с маршрутом, осмотр детей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитарной сумки), проведение бесед о режиме в походе.	перед походом, экскурсией	Зам.директор по УМР, медсестра
17	Контроль за обеспечением СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	ежегодно	Директор, завхоз
18.	Контроль за своевременным проведением профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок	в соответствии с национальным календарем прививок	Медсестра
19.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов	по мере поступления	Директор, завхоз
20.	Контроль за соблюдением личной гигиены учащихся перед приемом пищи	ежедневно	Классные руководители
21.	Контроль за организацией мероприятий по профилактике травматизма и несчастных случаев	1 раз в четверть	Зам.директор УМР

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. Журнал антропометрических измерений.

7. Журнал осмотров на педикулез.

13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в ОУ

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в год	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	1 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
- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	1 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 год в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	

14. ПРОГРАММА

производственного контроля

за качеством и безопасностью приготовляемых блюд в МКОУ СОШ№5

1. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима.

1.1. Здание МКОУ СОШ№5 обеспечено централизованным водоснабжением и канализацией.

2.1. учреждение обеспечиваются водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду.

3.1. Питьевой режим в учреждении организован в следующей форме: бутылированное водоснабжение.

Для детей и подростков должен быть обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в учреждении.

2. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню.

2.1. Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания (примерное 10-дневное меню).

2.2. Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей на основании физиологических потребностей в пищевых веществах (таблица 1 приложения 3) и рекомендуемого набора продуктов в зависимости от возраста детей (таблица 2 приложения 3) настоящих санитарных правил.

2.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий.

4. Медицинский работник осуществляет ежедневный контроль за соблюдением требований санитарных правил, организует профилактическую работу с детьми и персоналом по предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний, проводит ежедневный осмотр детей при приеме в учреждение (включая осмотр на педикулез), ведет учет заболеваемости и оценивает показатели заболеваемости и эффективность оздоровления детей и подростков.

5. Работники учреждения должны обеспечивать выполнение настоящих санитарных правил.

6. За нарушение санитарного законодательства руководитель и ответственные лица в соответствии с должностными инструкциями (регламентами) несут ответственность в порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации.

15. Ожидаемые результаты реализации Программы

- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции
- обеспечение оптимальными условиями для организации обучения и воспитания обучающихся
- обеспечение учащихся питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- оснащение пищеблока школы современным высокотехнологичным оборудованием;
- формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.

ПЛАН санитарно-противоэпидемических мероприятий на 2016 – 2017 учебный год в МКОУ СОШ №5 г. Майского

Направление	№	Мероприятия	Ответственный исполнитель	Срок исполнения
--------------------	----------	--------------------	----------------------------------	------------------------

ния			тель	
Организа- ционные мероприя- тия	1	Назначение ответственного за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и ведения производственного контроля	директор	При формировании штата
	2	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	директор	Постоянно
	3	Организация и проведение медицинских осмотров работников учреждения	директор, медсестра	ежегодно по графику
	4	Представление информации о результатах производственного контроля ТО Роспотребнадзора	администрация	По требованию ТО Роспотребнадзора
Сохранение здоровья учащихся	5	Контроль за составлением рационального расписания уроков	зам. директора по УВР	Август
	6	Контроль за состоянием оборудования в учебных кабинетах	завхоз, преподаватели	1 раз в четверть
	7	Контроль за состоянием пришкольной территории	завхоз	В течение года
	8	Контроль за организацией горячего питания	зам. директора по ВР	Ежемесячно
Условия труда на рабочем месте	9	Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима учебно-воспитательного процесса. Физические факторы: микроклимат: (температура, влажность);	завхоз	В течение года

		-освещенность, -режим работы		
Соблюдение санитарно гигиенических норм	10	Контроль за соблюдением санитарно- дезинфекционного режима в период карантина	медсестра	В период карантина
Работа с родителями	11	Выступление на родительских собраниях	зам.директор по ВР	Один раз в год
Работа с преподавателями	12	Выступление на совещаниях, семинарах	зам.директор по ВР	По плану ОУ
Ведение документации	13	Проверка документации по охране труда. Проверки проведения инструктажа.	директор	В течение года