

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор

МБОУ СОШ № 7

г. Минеральные Воды

И.В. Устинова

01.09.2020 года



ПРОГРАММА

производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил
и выполнении санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в МБОУ СОШ № 7 г. Минеральные Воды

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 7 г. Минеральные Воды
Руководитель: Устинова Ирина Викторовна
Юридический адрес: 357207, Ставропольский край, г. Минеральные Воды,
ул. Советская, 32, тел. 8 (87922) 6-07-53*

Программа составлена в 2-х экземплярах

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 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 МБОУ СОШ № 7 г.Минеральные Воды возлагается на директора школы Устинову Ирину Викторовну.

1.4. Целью производственного контроля (ПК) 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 школы.

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

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 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.

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

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор МБОУ СОШ № 7 г. Минеральные Воды Устинова Ирина Викторовна.

3. Требования к соблюдению санитарных правил

3.1. Руководитель образовательного учреждения обеспечивает:

- наличие настоящих санитарных правил и норм в школе и доведение их содержания до работников;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками образовательного учреждения;
- организацию производственного и лабораторного контроля;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил и норм;
- приём на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение периодических медицинских обследований всеми работниками учреждения;
- организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- выполнение постановлений, предписаний центров Госсанэпиднадзора;
- условия труда работников в соответствии с действующим

законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами;

- исправленную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения;
- проведение при необходимости мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-гигиенической работы с персоналом путём проведения семинаров, бесед, лекций.

3.2. Ответственный за питание в школе отвечает за:

- за организацию питания школьников в столовой школы, в том числе за качеством поступающей продукции, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;
- выполнение требований санитарных правил работниками пищеблока и техперсоналом;
- создание необходимых условий для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- своевременное прохождение периодических медицинских обследований работниками пищеблока;
- выполнение постановлений, предписаний центров Госсанэпиднадзора;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы здоровья (осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания), журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании, ведомость контроля за питанием и другие документы, в соответствии с настоящими санитарными правилами; отбором суточной пробы;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих и дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение при необходимости мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию питьевого режима;
- порядком и объёмом лабораторных исследований в соответствии с приложением 12 к СанПиН 2.4.5.2409-08
- организацию санитарно-гигиенической работы с персоналом путём проведения семинаров, бесед, лекций.

3.3. Медицинские работники проводят:

- медицинские осмотры детей при поступлении в учреждение с целью

- выявления больных на педикулёз;
- наблюдение за состоянием здоровья воспитанников, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;
- работу по организации углублённых профилактических осмотров учащихся и проведении профилактических прививок;
- распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием;
- информирование руководителей учреждения, воспитателей, классных руководителей, учителя физической культуры о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;

3.4. Медицинский и педагогический контроль за организацией физического воспитания включает:

- динамические наблюдения за состоянием здоровья и' физическим развитием детей, физической подготовленностью, функциональными возможностями детского организма;
- медико-педагогические наблюдения за организацией двигательного режима, методикой проведения различных форм занятий физическими упражнениями и их воздействием на организм ребёнка, контроль за осуществлением системы закаливания;
- контроль за санитарно-гигиеническим состоянием мест проведения занятий (помещение, участок), физкультурного оборудования, одежды и обуви детей;
- гигиеническое обучение и воспитание по вопросам физического воспитания, формирование мотивации к регулярным занятиям физической культурой;
- профилактику травматизма.

3.5. Требования к личной гигиене персонала:

- все работники проходят медицинские осмотры и обследования в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке;
- каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесённых инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении гигиенической подготовки и аттестации. Лица, уклоняющиеся от медосмотров, профессиональной и гигиенической подготовки, не имеющие личной медицинской книжки установленного образца с результатами медосмотров и профессиональной гигиенической подготовки, к работе не допускаются;

4. Порядок организации и проведения производственного контроля

4.1. 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)..

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

4.3. Производственный контроль включает:

- Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью. Организация медицинских осмотров.
- Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество реализующейся продукции.
- Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
- Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
- Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
- 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.

5. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

5.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).

5.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).

5.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).

5.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п. 10).

5.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п. 11).

5.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.

12).

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

5.8. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул (п. 14).

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

- Устинова Ирина Викторовна - директор школы;
- Чернова Инна Витальевна - ответственный за питание;
- Шевелева Наталия Викторовна - заместитель директора по УР, ответственный за здоровьесбережение;
- Дейлик Ирина Васильевна - заместитель директора по АХЧ.

Лица, ответственные за организацию производственного контроля осуществляют следующие мероприятия:

| № | Наименование | Период |
|----------|--|---------------------------------|
| 1 | Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацией производственного контроля | Постоянно |
| 2 | Контроль за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, гигиенической подготовки | Постоянно |
| 3 | Контроль за состоянием территории, своевременной дератизации и дезинфекции помещений | Постоянно |
| 4 | Проверка температуры воздуха в классах, спортзале | Ежедневно |
| 5 | Проверка поступающей на реализацию продукции - документальная и органолептическая, а также сроков и условий её транспортировки, хранения и реализации | Постоянно |
| 6 | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, использование средств индивидуальной защиты, соблюдение правил личной гигиены | Постоянно |
| 7 | Проверка температуры внутри холодильника | Ежедневно |
| 8 | Контроль за работой пищеблока, организацией питания, организацией учебного процесса, физического воспитания, оздоровления обучающихся | Постоянно |
| 9 | Контроль за освещённостью классов, спортивного зала | При изменении системы освещения |

**6. Организация взаимодействия с территориальным отделом
Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека по Ставропольскому краю в
г. Пятигорске.**

6.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ставропольскому краю в г.Пятигорске. Надзор осуществляется в городах Пятигорск, Железноводск, Минеральные Воды и Минераловодском городском округе.

6.2. 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 предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

**7. 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. 1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07 СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10 |

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 приказу Минздравсоцразвития РФ № 302 н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке

| № п/п | Профессия | Количество работающих | Характер производимых работ и вредный фактор | п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу | Кратность периодического медосмотра | Кратность профессионально-гигиенической подготовки |
|-------|--|-----------------------|--|---|-------------------------------------|--|
| 1. | Педагоги: учителя, педагог-психолог, заместители директора по учебно-воспитательной работе, заместитель директора по воспитательной работе, заведующий | 32 | Работы в школьных образовательных учреждениях | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | | | Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью | п. 4.3 приказа № 302 н от 12.04.2011 г. | | |
| 2. | Директор | 1 | Работы в школьных образовательных учреждениях Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала. | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302п от 12.04.2011г. ; п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3. | Заместитель директора по АХЧ | 1 | Работы в школьных образовательных учреждениях | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | | | Подъем и перемещение груза вручную. | п. 4.1. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | | |
| | | | Работа, связанная с мышечным напряжением | п. 4.1.2. приложение 1 приказа №> 302н от 12.04.2011 г. | | |
| 4. | Учитель технологии | 2 | Пыль растительного происхождения | п.2.7. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011г. | | |

| | | | | | | |
|----|--|---|--|---|-------------|----------------|
| 5. | Делопроизводитель, учитель информатики | 3 | Работы в школьных образовательных учреждениях | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302 и от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | | | Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала. | п. 4.4.3. приложение №1 приказ №302н от 12.04.2011г, i | | |
| | | | Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ | п.3.2.2.4. приказ № 302 н от 12.04.2011г . | | |
| 6. | Уборщик служебных и производственных помещений | 6 | Работы в школьных образовательных учреждениях | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302 н от 12.04.2011г . | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | | | Синтетические моющие средства | п. 1.3.3. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. | | |
| | | | Хлор и его соединения | п.1.3.2.13. приложение 1 к . приказу №302н от 12.04.2011г . | | |
| 8. | Рабочие по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, сторож. | 2 | Работа в школьном образовательном учреждении | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г . | 1 раз в год | - |
| | | | Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. | п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011г . | | |

| | | | | | |
|--|--|-------------------------------------|---|--|--|
| | | Подъём и перемещение груза вручную. | п. 4.1. приложения 1 к приказу №302н от 12.04.2011г . | | |
| | | Пониженная температура воздуха | п. 3.8. приложения №1 к приказу №302н от 12.04.2011г . | | |
| | | Подъём и перемещение груза вручную. | п. 4.1. приложения 1 к приказу №302н от 12.04.2011г . | | |

10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ставропольскому краю в г.Пятигорске. Надзор осуществляется в городах Пятигорск, Железноводск, Минеральные Воды и Минераловодском городском округе.

| № п/п | Ситуации | Мероприятия |
|-------|---|--|
| 1 | Отсутствие электроэнергии | - сообщение в ВТО ТУР - организация ремонтных работ |
| 2 | Отсутствие водоснабжения | - сообщение в ВТО ТУР - доставка воды в нужном количестве - остановка работы пищеблока |
| 3 | Выход из строя технологического и холодильного оборудования | - ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования |
| 4 | Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления | - сообщение в ВТО ТУР - остановка работы - организация ремонта отопительных систем |

11. Перечень санитарно- гигиенических лабораторных исследований (испытаний)

| Код | Вид исследования |
|--------------|--|
| 8.25.10.1.1. | Проведение санитарно-бактериологических исследований воды: Вода питьевая, горячая на: ОМЧ |

| | |
|---------------------|--|
| 8.25.10.1.3. | Вода питьевая, горячая на: ОКБ, ТКБ (мембранный метод) |
| 6.1.1. | Проведение санитарно- гигиенических лабораторных исследований (испытаний) питьевой воды, в том числе расфасованной в емкости на: Запах при 20 С |
| 6.1.2. | Проведение санитарно- гигиенических лабораторных исследований (испытаний) питьевой воды, в том числе расфасованной в емкости на: Запах при 60 С |
| 6.1.4. | Проведение санитарно- гигиенических лабораторных исследований (испытаний) питьевой воды, в том числе расфасованной в емкости на: Цветность |
| 6.1.5. | Проведение санитарно- гигиенических лабораторных исследований (испытаний) питьевой воды, в том числе расфасованной в емкости на: Мутность |
| 8.25.1.1. | Исследование внешней среды методом смыва на: БГКП с использованием среды Кесслер |
| 10.5.3. | Санитарно-паразитологические исследования на цисты лямблий, яйца и личинки гельминтов: Смывы с объектов внешней среды на яйца гельминтов |
| 6.11.21.16. | Проведение санитарно- гигиенических лабораторных исследований (испытаний) прочих пищевых продуктов на: Качество термической обработки (проба на пероксидазу) |
| 6.11.21.14. | Проведение санитарно- гигиенических лабораторных исследований (испытаний) прочих пищевых продуктов на: Химический состав и калорийность блюд |
| 6.11.21.27. | Проведение санитарно- гигиенических лабораторных исследований (испытаний) прочих пищевых продуктов на: Витамин С (титрометрический метод) |
| 6.1.3. | Проведение санитарно- гигиенических лабораторных исследований (испытаний) питьевой воды, в т.ч. расфасованной в емкости на: Вкус |
| 8.25.4.1. | Проведение санитарно- бактериологических исследований пищевых продуктов, продовольственного сырья: КМАФАнМ |
| 8.25.4.2. | Проведение санитарно- бактериологических исследований пищевых продуктов, пищевых добавок, продовольственного сырья на : БГКП |
| 8.25.4.3. | Проведение санитарно- бактериологических исследований пищевых продуктов, пищевых добавок, продовольственного сырья на: Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы |
| 8.25.4.5. | Проведение санитарно- бактериологических исследований пищевых продуктов, пищевых добавок, продовольственного сырья на: Стафилококк |
| 8.25.4.7. | Проведение санитарно- бактериологических исследований пищевых продуктов, пищевых добавок, продовольственного сырья: Бактерии рода Proteus |
| 8.25.4.19. | Проведение санитарно- бактериологических исследований пищевых продуктов, пищевых добавок, продовольственного сырья |

на:

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.

12. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

| 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 |
| 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 год в темное время суток | 2 помещения (по 5 точек в каждом) | |
| Температура воздуха | Ежедневно (самостоятельно) | Все помещения | |

13. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул

13.1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы – Устинова Ирина Викторовна.

13.2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:

- Шевелеву Наталию Викторовну - ответственного за летнюю оздоровительную кампанию;

- Петросову Викторию Маисовну – учитель начальных классов;
- Дейлик Ирину Васильевну – заместителя директора по АХЧ;
- Голованеву Нину Федоровну – фельдшера (по согласованию).

Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

| № п/п | Наименование мероприятий | Периодичность | Исполнитель |
|--------------|--|-----------------------|--|
| 1. | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров | перед открытием смены | Фельдшер |
| 2. | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены | ежедневно | Заместитель директора по АХЧ, начальник лагеря |
| 3. | Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию, длительностью занятий в кружках | 1 раз в неделю | Ответственный за ЛОК, начальник лагеря |
| 4. | Контроль за соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки | перед открытием смены | Начальник лагеря |
| 5. | Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением | ежедневно | Директор, начальник лагеря |
| 6. | Контроль за приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря | перед открытием смены | Директор, Заместитель директора по АХЧ |
| 7. | Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений | ежедневно | Заместитель директора по АХЧ, ответственный за ЛОК, начальник лагеря |
| 8. | Контроль за состоянием источников водоснабжения | ежедневно | Ответственный за ЛОК |
| 9. | Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений | ежедневно | Начальник лагеря |
| 10. | Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора | ежедневно | Заместитель директора по АХЧ |
| 11. | Контроль за длительностью просмотра телепередач и диафильмов, игр за компьютером. | ежедневно | Начальник лагеря |
| 12. | Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности | перед началом работ | Начальник лагеря |

| | | | |
|-----|---|--------------------------------|--|
| 13. | Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации. | ежедневно | Фельдшер, бракеражная комиссия |
| 14. | Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования. | ежедневно | Начальник лагеря, Заместитель директора по АХЧ |
| 15. | Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов. | 1 раз в 10 дней | Фельдшер, начальник лагеря |
| 16. | Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания | ежедневно | Ответственный за ЛОК, начальник лагеря |
| 17. | Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования технологического и | ежедневно | Ответственный за ЛОК, начальник лагеря, Заместитель директора по АХЧ |
| 18. | Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением | ежедневно | Начальник лагеря, Фельдшер |
| 19. | Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря | | Заместитель директора по АХЧ |
| 20. | Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением | ежедневно | Фельдшер, ж начальник лагеря |
| 21. | Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи. | ежедневно перед раздачей пищи. | Фельдшер, щ начальник лагеря |
| 22. | Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания. | ежедневно | Фельдшер |
| 23. | Контроль за организацией питьевого режима, обеспеченностью отдыхающих в лагере детей бутилированной питьевой водой | ежедневно | Начальник лагеря |
| 24. | Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях | ежедневно | Начальник лагеря |
| 25. | 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. | Начальник лагеря |

| | | | |
|-----|---|-----------|---------------------------------|
| 26. | Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших | ежедневно | Фельдшер, начальник лагеря |
| 27. | Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом | ежедневно | Фельдшер, начальник лагеря |
| 28. | Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве | ежедневно | Заместитель директора по АХЧ |

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

13.3.1. Здание МБОУ СОШ № 7 г. Минеральные Воды обеспечено централизованным водоснабжением и канализацией.

13.3.2. Оздоровительное учреждение обеспечиваются водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду.

13.3.3. Питьевой режим в оздоровительном учреждении организован в следующей форме: стационарные питьевые фонтанчики, куллеры в каждом классе.

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

13.3.4. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков должны предусматривать наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10см.

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

13.4.1. 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 18-дневное меню для летних каникул).

13.4.2. Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня на основании физиологических потребностей в пищевых веществах и рекомендуемого набора продуктов в зависимости от возраста детей настоящих санитарных правил.

13.4.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед).

13.4.4. Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное меню на оздоровительную смену в соответствии рекомендуемой

формой.

13.4.5. 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 оздоровительное учреждение (включая осмотр на педикулез), ведет учет заболеваемости и оценивает показатели заболеваемости и эффективность оздоровления детей и подростков.

13.4.6. Работники оздоровительного учреждения должны обеспечивать выполнение настоящих санитарных правил.

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

ПЛАН санитарно-противоэпидемических мероприятий на 2020 – 2021 учебный год МБОУ СОШ № 7 г. Минеральные Воды»

1. Приобрести кухонную посуду в столовую.
2. Произвести ревизию и испытание спортивного инвентаря.
3. Приобрести в достаточном количестве моющие и дезинфицирующие средства.
4. Приобрести производственные столы в пищеблок.
5. Оборудовать кабинет химии: приобрести вытяжной шкаф.
6. Производить генеральную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств один раз в месяц.
7. Проводить частое проветривание классов (на каждой перемене) при капельных инфекциях, производить тщательное удаление пыли.
8. Производить искусственную витаминизацию третьих блюд.