****

**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 МБОУ Кощинской СШ возлагается на директора.

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 осуществленияконтроля 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 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.

**5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав**

**потребителей и благополучия человека по территориальному отделу Роспотребнадзора по**

**Смоленскому району.**

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. | Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы  дошкольных образовательных  организаций | СанПиН 2.4.1. 3049-13 |
| 2. | «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях». | СанПиН  2.4.2. 2821-10 |
| 3. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». | СанПиН 2.4.5. 2409-08 |
| 4. | «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещённому освещению жилых и общественных зданий» | СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 |
| 5. | «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества». | СанПиН 2.1.4. 1074-01 |
| 6. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и  продовольственного сырья». | СП 2.3.6. 1079-01 |
| 7. | «Организация  и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических  (профилактических)  мероприятий». | СП 1.1. 1058-01 |
| 8. | Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация  и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических  (профилактических)  мероприятий». | СП 1.1. 2193-07 |
| 9. | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». | СанПиН 2.3.2. 1324-03 |
| 10. | «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 |
| 11. | « Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» | СП 3.1/3.3146-13 |
| 12. | « Профилактика гриппа и других респираторных вирусных инфекций» | СП 3.1.2.3117-13 |
| 13. | « Профилактика острых кишечных инфекций» | СП 3.1.1.3108-13 |
| 14. | « Профилактика геморрагической лихорадки с почечным синдромом» | СП 3.1.7.2614-10 |
| 15. | « Профилактика паразитарных болезней на территории РФ» | СанПиН 3.2.3215-14 |
| 16. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий» | СП 3.5.3.3223-14 |

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

- 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:

7.1   Барнев А.Н. -  директор школы;

7.2   Барнева Н.П. – завхоз;

7.3   Андреева В.И.–  повар;

7.4   Корой Л.В.— заместитель директора по учебной работе

7.5   Фомченкова Р.А.- председатель профсоюза.

**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   от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Профессия** | **Кол-во работающих** | **Характер производимых работ и вредный фактор** | **Кратность периодическо-го медосмотра** | **Кратность профессионально-гигиеничес-кой подготовки** |
| 1. | Учителя-предметники | 19 | 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 год |
| Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчётности, работой за компьютером, разъездной характер работы (переохлаждение , высокая температура окружающей среды и т.д.) |
| 3. | Уборщица служебных помещений | 4 | Работы в школьных образовательных учреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Синтетические моющие средства |
|  |  |
| Хлор и его соединения |
| Работа, связанная с мышечным напряжением |
| 4. | Повар  Рабочая по кухне | 1  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. |
| Работы при повышенных температурах |
| 5. | Завхоз | 1 | Работа, связанная с мышечным напряжением | 1 раз в год | 1 раз в год |

**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, Управления Роспотребнадзора по  Смоленской области.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Ситуации** | **Мероприятия** |
| 1 | Отсутствие электроэнергии | - сообщение  - организация ремонтных работ |
| 2 | Отсутствие водоснабжения | - сообщение в ЖЭО  - 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 вЖЭО  - остановка работы  - организация ремонта отопительных систем |

**11.     Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля, лицами, ответственными за осуществление производственного контроля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Контролируемый  показатель** | **Периодичность   контроля** | **ФИО, должность** |
| Водоснабжение и канализация | Постоянно, еженедельно | Завхоз –Барнева Н.П. |
| Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся) | Ежедневно | Завхоз – Барнева Н.П.  Соц. педагог – Мамаева Ю.И. |
| Организация питания обучающихся | Ежедневно | Ответственная  за организацию питания Фомченкова Р.А.  Бракеражная комиссия |
| Сбор и утилизация отходов | Договор возмездного оказания услуг по вывозу и захоронению ТБО | Повар – Андреева В.И. |
| Проведение дезинфекции и дератизации | Договор на обработку | Директор – Барнев А.Н. |
| Медицинский осмотр | Ежегодно | Директор – Барнев А.Н. |
| Проведение профилактической иммунизации | В соответствии с прививочным календарем | Педиатр -  Калядина В.Э. |
| Наличие санитарно-эпидемических заключений,   сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции | Ежедневно | Ответственная за питание – Фомченкова Р.А. |
| Соблюдение технологии приготовления блюд | Ежедневно | Повар – Андреева В.И.  Бракеражная комиссия |
| Соблюдение санитарного состояния пищеблока | Ежедневно | Повар – Андреева В.И.  Рабочая по кухне – Яковлева Т.В. |
| Контроль суточной пробы | Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения) | Бракеражная комиссия |
| Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню. | Раздача  1 раз в месяц | Бракеражная  комиссия |
| Условия хранения поставленной продукции | Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения) | Бракеражная комиссия |
| Соблюдение санитарных правил при мытье посуды | 1 раз в неделю (Посудомоечный цех) | Бракеражная комиссия |
| Контроль за организацией приема пищи обучающихся | 1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание) | Зам. директора по УР –  Корой Л.В. |
| Контроль за отходами | Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз) | Повар – Андреева В.И. |
| Качество поставленных сырых продуктов | Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение) | Бракеражная комиссия. |
| Устройство и планировка пищеблока | 1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования) | Завхоз –Барнева Н.П. |
| Качество готовой продукции | Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус) | Бракеражная  комиссия,  ответств. за питание-Фомченкова Р.А. |
| Состояние здоровья обучающихся пользующихся питанием | В течении года (медицинские карты) | Педиатр |
| Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи | Ежедневно (холл перед столовой) | Классные руководители |

**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 учета температурного режима холодильного оборудования.

**13. 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 | 1 раз в год | 2 пробы |  |
| Калорийность | 1 раз в год | завтрак |  |
| 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 |  |
| Гигиеническая аттестация работников учреждения | Повар, ответственный за питание, директор - 1 раз в год;  Учителя-1раз в 2 года. |  |  |

**14. Прогноз  ожидаемых** **результатов и оценка  эффективности** **реализации   Программы**

- Формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;               

- обеспечение детей оптимальным питанием высокого  качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в  пищевых веществах и энергии;                                       

- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний,    зависящих от качества потребляемой пищи;          

 - увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей; 

  - оснащение пищеблока школы современным высокотехнологичным оборудованием;          

 - создание системы производственного контроля за качеством и        безопасностью используемого сырья и производимой продукции        

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