

Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-
противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
на 2023-2024 учебный год
в МБОУ СШ с. Частая Дубрава

Программа

производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБОУ СШ с. Частая Дубрава Липецкого муниципального района Липецкой области

Цель: обеспечение безопасности и безвредности условий образовательного учреждения для обучающихся и сотрудников.

Объекты производственного контроля: помещения гимназии, технологическое, спортивное, игровое оборудование, мебель, рабочие места, учебный процесс.

I. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды в учреждении в соответствии с осуществляемой образовательной деятельностью:

Для руководства в работе:

1. Федеральный Закон «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999г.
2. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях».
3. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
4. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к видеодисплейным терминалам, персональным электронно-вычислительным машинам и организация работы».
5. СП 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».
6. СП 3 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний».
7. СП 3.1.958-99 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами».
8. СП 3.3.2.3332-16 «Условия транспортировки и хранения медицинских иммунобиологических препаратов».

Для руководства в работе школьных столовых:

9. СП. 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
10. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

К сведению:

11. Федеральный Закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля № 294-ФЗ от 26.12.2008г
12. Федеральный Закон «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» № 157-ФЗ от 17.09.98г.
13. Федеральный Закон «О предупреждении распространения туберкулеза в РФ» № 77-ФЗ от 18.06.01г.
14. СП 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»
15. СП 3.1.2.13117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»
16. СП 3.1.2. 3114-13 «Профилактика туберкулеза».
17. СП 3.1.2.3109-13-02 «Профилактика дифтерии».
18. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций».
19. СП 3.1.2. 3113-13 «Профилактика столбняка».
20. СП 3.1. 2952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита».
21. СП 3.1.2.3149-13 «Профилактика стрептококковых инфекций (группы А)».
22. СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»
23. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».

II. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

Директор МБОУ СШ с. Частая Дубрава – Поленникова Л.А.

Заместители директора – Татиева М.Б.

Заведующий хозяйством – Коростелева Т.А.

III. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, условий среды учреждения (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб, проводятся исследования и испытания:

№№ п/п	Вид исследований, испытаний	Места замеров	Кол-во раб. мест или проб	Периодичность исследований
1	Микроклимат: -температура: -относительная влажность воздуха	Учебные кабинеты-22 Мастерские-1, спорт.зал-1 Раздевалки-1 Библиотека-1	400 мест 150 мест 400 мест	1 раз в год в холодное время года

2	Уровень искусственной освещенности	учебные кабинеты, в т.ч у классных досок, мастерские, спорт. зал, рекреации, мед кабинет, библиотека	400 мест от количества помещений (выборочно)	После проведения рем-х работ
3	Уровень напряженности ЭМП, статического напряжения, яркости, освещенности экранов и рабочих мест с использованием ПЭВМ и ВДТ	В помещениях с использованием ПЭВМ и ВДТ	25 мест	После проведения рем-х работ
4	Санитарно - паразитологические показатели при оценке санитарного состояния: -исследование смывов и наличие яиц гельминтов и цист патогенных кишечных простейших	Скамейки в спортивном зале. Спортивный инвентарь, ручки дверей туалетных комнат, краны		1 раз в год
5	Вода на бак. анализ	Из фонтанчиков	1	1 раз в год
6	Исследование дез. средств	При поступлении партии и в местах использования	В зависимости от кол-ва дез. растворов	При поступлении новой партии
7	Исследование почвы на наличие яиц гельминтов и цист патогенных кишечных простейших	Территория школьного двора	1-3	1 раз в 2 года
8	Исследование почвы на наличие личинок и куколок синантропных простейших	Спортивные площадки, мусорные контейнеры	1-2	1 раз в 2 года
<i>Пищеблок школьных столовых</i>				
9	Содержание основных питательных веществ и калорийность обеда	Со стола в столовой	1-3	1 раз в год
10	Готовая кулинарная продукция на качество термической обработки	Пищеблок	1	1 раз в год
11	Микробиологическое исследование готовой продукции и кулинарных изделий	Пищеблок	1	1 раз в год
12	Исследование овощей и зелени на наличие яиц гельминтов и цист	Пищеблок	1-3	1 раз в год

	патогенных кишечных простейших			
13	Санитарно – бактериологические показатели при оценке санитарного состояния: -исследование смывов на БГКП с оборудования, инвентаря, кухонной посуды, рук и спец. одежды персонала. -смывы на иерсиниоз	Пищеблок	3-5-10	1 раз в год 1 раз в год весной
14	Санитарно паразитологическое исследование смывов на наличие яиц гельминтов	- пищеблок: разделочные столы и доски для готовой пищи, дверные ручки, руки персонала; - в обеденном зале: столы	3-5	1 раз в год

IV. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке.

Периодические медицинские осмотры проходят:

Административно – хозяйственный персонал – 8 чел.

Педагогический персонал – 30 чел.

младший обслуживающий персонал – 6 чел.

Основание:

- Приказ № 302-Н МЗ МП от 12.04.2011г. «О порядке проведения предварительных и периодических медосмотров».
- Федеральный Закон «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней № 157-ФЗ от 17.09.98г.
- Статья 9 п.1. *профилактические прививки против гепатита В, дифтерии, коклюша, кори, краснухи, полиомиелита, столбняка, туберкулеза, эпидемического паротита проводятся всем гражданам РФ в сроки, установленные национальным календарем профилактических прививок.*
- Статья 17 п.2. *Сведения о профилактических прививках... подлежат регистрации в медицинских документах и сертификатах профилактических прививок.*

Профессиональной гигиенической подготовке подлежат:

Административно – хозяйственный, педагогический и младший обслуживающий персонал

Основание:

- Постановление Главы администрации Липецкой области № 139 от 27.08.2002г. «О реализации «Концепции сохранения и укрепления здоровья населения

Липецкой области методами и средствами гигиенического обучения и воспитания» и об усилении мер по профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций». – пп. 1.2.,3.4. Приложения к Постановлению администрации Липецкой области № 139 от 27.08.2002г.

- Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.2000г. «О профессиональной гигиенической подготовки аттестации должностных лиц и работников организаций»; утвержденной им Инструкции «О порядке проведения профессиональной и гигиенической подготовки и аттестация должностных лиц и организаций, деятельность которых связана с хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и воды, воспитанием и обучением детей...».

Профессиональная гигиеническая подготовка осуществляется по дифференцированным программам и методическим материалам, утвержденным Департаментом Государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения РФ. Профессиональная гигиеническая подготовка должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей проводится 1 раз в 2 года. Она обязательна для лиц, впервые устраивающихся на работу, а также не прошедших аттестацию.

V. Перечень осуществляемых учреждением работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для персонала и обучающихся и подлежащих санитарно - эпидемиологической оценке и паспортизации.

Санитарно – эпидемиологической оценке подлежат:

- Образовательная деятельность

Паспортизации подлежат:

- Помещения с источниками электромагнитных излучений (помещения с использованием ПЭВМ и ВДТ).

VI. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для персонала, обучающихся и среды учреждения, критериев безопасности и (или) безвредности факторов окружающей среды и разработки методов контроля, в т.ч. безопасности выполнения всех видов работ и услуг в образовательном учреждении.

№№ п/п	Наименование мероприятия	Срок исполнения	Ответственный исполнитель
1	Осуществлять контроль за выполнением действующих нормативно-правовых документов, в т.ч. санитарных правил	Постоянно	Поленникова Л.А. Татиева М.Б.
2	Корректировать программу производственного контроля и внедрять в работу вновь изданные нормативные документы	По мере поступления информации из Роспотребнадзора	Татиева М.Б.
3	Обеспечить организацию лабораторных исследований в порядке производственного контроля	Согласно графику	Коростелева Т.А.
4	Проводить контроль за:	1 раз в год	Татиева М.Б.

	-своевременным и полным прохождением работниками учреждения обязательных медицинских осмотров и допуска к работе; -наличием данных о привитости против инфекционных заболеваний; -профессиональной гигиенической подготовки (согласно приложению 2)	постоянно 1 раз в 2 года	
5	Контролировать срок действия сан-эпид. заключений на образовательную деятельность, паспортов на помещения с источниками ЭМ - излучений	Постоянно	Коростелева Т.А.
6	Контролировать наличие сан-эпид. заключений на – приобретаемые строительные и отделочные материалы, спортивное и технологическое оборудование, мебель, технические устройства, игры, издательскую продукцию, моющие и дезинфицирующие средства	По мере поступления	Коростелева Т.А.
7	Соблюдать требования к отделке помещений учреждения	При проведении текущего или косметического ремонта	Коростелева Т.А.
8	Обеспечить контроль за соответствием мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановкой	Постоянно	Коростелева Т.А.
9	Контролировать температурный режим в учебных помещениях и вспомогательных помещениях	Регулярно	Коростелева Т.А.
10	Контролировать соблюдение правил проветривания учебных помещений и спортивных залов	Регулярно	Коростелева Т.А.
11	Контролировать соблюдение утвержденного расписания и ежедневной максимальной учебной нагрузки обучающихся	Регулярно	Татиева М.Б.
12	Соблюдать правила приготовления и хранения дез. растворов	Постоянно	Коростелева Т.А.
13	Контролировать соблюдение правил проведения -генеральной уборки с применением моющих и дез. средств -ежедневной уборки учебных помещений с применением моющих средств -уборки и обеззараживанию мест общего пользования, санитарно-технического оборудования, уборочного инвентаря	Постоянно 1 раз в месяц 2 раза в день Систематически	Коростелева Т.А.
14	Обеспечить осмотр обучающихся с целью выявления педикулеза -выборочный по 4-5 классов -полный	Систематически	Татиева М.Б.
15	Контролировать организацию питьевого режима в учреждении	Ежедневно	Коростелева Т.А.

16	Обеспечить проведение дезинфекции, дезинсекции и дератизации в учреждении	Ежегодно, по мере необходимости и по эпид. показаниям	Татиева М.Б.
17	Контролировать ведение учетной и отчетной документации	Постоянно	Татиева М.Б. Коростелева Н.А.
18	Представлять в территориальное управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Липецкой области информацию о результатах производственного контроля	По запросам	Татиева М.Б. Коростелева Н.А.

VII. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

1. Журнал учета мероприятий по контролю;
2. Журнал учета аварийных ситуаций (Ф. 1688/у-96);
3. Журнал учета результатов медицинского осмотра и гигиенического обучения;
4. Журнал учета получения и использования дезинфицирующих средств;

Для пищеблока:

5. Журнал бракеража готовой продукции;
6. Журнал результатов осмотра работников пищеблока на гнойничковые заболевания;
7. Журнал бракеража сырой продукции;

VIII. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушением технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию учреждений ситуаций.

1. Аварии на водопроводных и канализационных сетях, системы отопления
2. Отключение электроэнергии
3. Выход из строя холодильного и технологического оборудования
4. Регистрация случаев групповой заболеваемости или отравления среди обучающихся и персонала

При возникновении информируются органы местного самоуправления, территориальное управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Липецкой области по телефону: 27-63-75, 27-73-43.