

«Утверждаю»
Руководитель учреждения
МБОУ «Эрзинская СШ им. С. Чакар»
(наименование учреждения)
_____ /Аракчаа Д.У./
(ФИО руководителя, подпись)
« _____ » _____ 2021г.

**ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-
ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**

для общеобразовательных учреждений

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение « Эрзинская средняя школа имени Соян Чакар» Эрзинского кожууна Республика Тыва, расположенная по адресу: Республика Тыва, Эрзинский кожуун с. Эрзин, ул. Салчака Тока, д.1

Наименование юридического лица общеобразовательного учреждения

ФИО руководителя, телефон: Аракчаа Долана Улуг-ооловна, сот. тел: 8923-549-10-50

ИНН 1707002660

Юридический адрес: 668380, Эрзинский кожуун, с. Эрзин, ул. Салчака Тока д. 8

Фактический адрес: 668380, Эрзинский кожуун, с. Эрзин, ул. Салчака Тока д. 8

Количество работающих _____ 8 _____ человек,

Из них относящихся к декретированному контингенту _____ 8 _____ человек.

Свидетельство о государственной регистрации _____

№ _____ 17-АВ 170731 _____ от _____ 29 января 2013 года _____

кем выдано Управлением Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по РТ.

ОГРН _____ 1021700595861 _____

1. Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

в соответствии ассортиментного перечня выпускаемой продукции (в приложении №1);

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

Аракчаа Долана Улуг-ооловна – директор школы, сот. тел: 8923-549-1050

Ф.И.О. должность, телефон

3. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью (наличии):

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
2.	Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний»	№157-ФЗ от 17.09.98 г. (ред. От 30.06.2006 г.)
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
4.	Закон РФ «О защите прав потребителей»	От 07.01.1996г. №2-ФЗ
5.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»	СанПиН 2.4.2.2821-10
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»	СанПиН 2.4.5.2409-08
7.	Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов	СанПиН 2.3.2.1133-01 Дополнение и изменения №1-25 к СанПиН 2.3.2.1078-01
8.	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.	СанПиН 2.3.2.1324-03
9.	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.	СанПиН 2.1.4.1074-01
10.	Санитарные правила «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарных противозидемических мероприятий»	СП 1.11058-01 (изменение №1)
11.	«Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»	П 3.5.1378-03
12.	«Санитарные правила содержания территорий населенных мест»	СанПиН 42-128-4690-88
13.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»	СП 3.5.1378-03
14.	«Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»	СП 3.5.3 1129-02
15.	«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»	ПирозМинздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 N 302н (Зарегистрировано в Минюсте РФ 21.10.2011 N 22111

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации (приложение №2)

5. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

№	Операция	Характер контроля или контролируемой параметр	Периодичность контроля	Ответственные лица	Документ, в котором регистрируется результат
1	Контроль по соблюдению санитарных правил при приемке продовольственного сырья и пищевых продуктов	1.1 Контроль за наличием сертификатов и качественных удостоверений ; 1.2 Контроль за качеством поступающих продуктов	Каждая партия Каждая партия	Начальник	Папка
2	Контроль за соблюдением условий и сроков хранения поступающих продуктов	2.1 Контроль за раздельным хранением продукции (соблюдение правил товарного соседства); 2.2 Контроль за температурным режимом хранения продуктов и холодильного оборудования; 2.3 Контроль за соблюдением сроков хранения, годности продуктов питания	Ежедневно	Медсестра, кладовщик	Папка
3	Контроль за выполнением санитарно-гигиенических требований технологической обработкой продуктов	3.1 Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к изготавливаемой и реализуемой продукции	Ежедневно	Медсестра	Папка
4	Контроль за выполнением санитарно-гигиенического режима производства	5.1 Проведение санитарной очистки территории учреждения и прилегающей к ней территории 5.2	Ежедневно и по договору на вывоз ТБО Постоянно	Медсестра	График проведения санитарных дней

		<p>Своевременное качественное проведение текущей влажной уборки, генеральной уборки, санитарных дней с применением моющих и дезинфицирующих средств</p> <p>5.3 Контроль за проведением мероприятий против насекомых и грызунов</p> <p>5.4 Информирование ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РТ» о возникновении аварийных ситуаций санитарно-технического оборудования</p>	<p>По договору с отделом профилактической дезинфекции</p>	<p>Начальник</p>	
5	<p>Контроль за обеспеченность инвентарем, посудой</p>	<p>6.1 Контроль за использованием посуды, инвентаря, разрешенными органами санэпидслужбы</p> <p>6.2 Контроль за качеством санитарной обработки посуды, инвентаря в соответствии инструкции для мытья посуды</p> <p>6.3 Контроль за наличием маркировки и использованию по назначению</p>	<p>Постоянно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p>	<p>Медсестра</p>	<p>Папка</p>
6	<p>Контроль за условиями труда персонала</p>	<p>7.1 Контроль за выполнением личной гигиены персонала</p> <p>7.2 Контроль за своевременным</p>	<p>Постоянно</p> <p>Ежеквартально</p>	<p>Начальник</p>	<p>Папка</p>

	<p>прохождением периодических медицинских осмотров.</p> <p>7.3 Контроль за прохождением предварительных медицинских осмотров при поступлении на работу нового работника</p> <p>7.4 Контроль за микроклиматом, искусственным освещением на рабочих местах</p> <p>7.5 Контроль за своевременным прохождением гигиенического обучения и аттестации работников учреждения</p> <p>7.6 Контроль за прохождением гигиенического обучения и аттестации работников при поступлении на работу нового работника</p>	<p>Постоянно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Один раз в два года</p>		<p>Личная медицинская книжка, сертификаты профилактических прививок работников</p>
--	--	--	--	--

6. Перечень помещений, подлежащих дезинфекции, дезинсекции и дератизации в общеобразовательном учреждении

№ п/п	Наименование объекта	Вид обработки	Периодичность	Кем осуществляется
1	Автотранспорт	Дезинфекция	1 раз в месяц	Своими силами и средствами
2	Тара, инвентарь, оборудование	Дезинфекция	В конце каждой смены	Мойщик тары, рабочие
3	Производственные и вспомогательные помещения	Мойка	Постоянно	Уборщицы
		Дезинфекция		
		Дезинсекция		
		Дератизация	По мере необходимости, но не реже 1 раз в полугодии	ГБУЗ «ЦГиЭ в РТ»
4	Складские помещения	Дератизация		

7. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, управления Роспотребнадзора по Республике Тыва (территориальный отдел Управления) по тел. 8 (394-22) 5-26-04: получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением суточных вод в складские, производственные помещения.

8. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний:

- производственные помещения организации;
- реализуемые продукции;
- технологические процессы;
- рабочие места;
- распределительная система питьевого водоснабжения.

9. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанном с осуществлением производственного контроля:

- 9.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СП 2.3.6.1079-01);
- 9.2. Журнал органолептической оценки качества готовой продукции (приложение 9 СП 2.3.6.1079-01);
- 9.3. Журнал учета температурного режима холодильных оборудований, складских помещений;
- 9.4. Личные медицинские книжки и сертификаты профилактических прививок работников;
- 9.5. Протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- 9.6. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции;
- 9.7. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д).

10. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря «Радуга» с дневным пребыванием детей в период каникул

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является фельдшер школы Серен Ч.С-Б.
2. Функции по осуществлению производственного контроля возлагается начальникам лагеря;
3. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:
4. *1 и 2 сезон*

№	Фамилия, имя, отчество	Должность
1	Допчун Елена Улзасевна	Начальник
2	Дуни Урана Чылбакаевна	Воспитатель
3	Шоюнзун Кара-кыс Кара-ооловна	Воспитатель
4	Серен Чингисмаа Суге-Баадыровна	Фельдшер
5	Саак Александра Анатольевна	Повар
6	Сам Зоя Судумовна	Помповар
7	Насык Нелли Нанчытовна	Кухонный работник
8	Балган Оксаны Кадиновна	Уборщица служебных помещений

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

№	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	перед открытием смены	начальник лагеря
2	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
3	Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию.	1 раз в неделю	Начальник лагеря, воспитатели
4	Контроль за соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки.	перед открытием смены	Директор, 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, начальник лагеря
7	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
8	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
9	Контроль за соблюдением гигиенических	ежедневно	Директор,

	требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.		начальник лагеря
10	Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора	ежедневно	Директор, начальник лагеря
11	Контроль за длительностью игр за компьютером.	ежедневно	Начальник лагеря, воспитатели
12	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности	перед началом работ	Начальник лагеря, воспитатели
13	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Начальник лагеря, фельдшер
14	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Начальник лагеря, фельдшер
15	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	Начальник лагеря, фельдшер
16	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.	ежедневно	Директор, начальник лагеря, фельдшер
17	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря	ежедневно	Начальник лагеря, повар
18	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.		Начальник лагеря
19	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	повар, начальник лагеря, фельдшер
20	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно перед раздачей пищи.	Повар, фельдшер, начальник лагеря
21	Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Начальник лагеря, фельдшер
22	Контроль за организацией питьевого режима.	ежедневно	Начальник лагеря, фельдшер, воспитатель
23	Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях.	ежедневно	Начальник лагеря, воспитатели, фельдшер
24	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, воспитатели
25	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших.	ежедневно	Фельдшер, начальник лагеря
26	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	ежедневно	Начальник лагеря, фельдшер, воспитатели
27	Контроль за обеспечением	ежедневно	Начальник лагеря,

	дезинфекционными средствами в достаточном количестве		фельдшер
--	--	--	----------

11. По результатам производственного контроля за год в ТУ Роспотребнадзора предоставляется отчет по форме и протоколы исследований.

№	Наименование мероприятия	Результаты мероприятия	Из них нестандартные	Принятые меры