



УТВЕРЖДАЮ

Директор

ГБОУ НАО "НЦ-ДС п. Бугрино"

Т.А.Ледкова

Приказ № 21 Од от 19.04.2021 г

Программа

**производственного контроля за соблюдением требований
санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемиологических (профилактических)
мероприятий в ГБОУ НАО «Начальная школа-детский
сад п. Бугрино»**

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального законодательства Российской Федерации.

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 ГБОУ НАО "Начальная школа-детский сад п. Бугрино" возлагается на руководителя общеобразовательного учреждения Ледкову Татьяну Александровну.

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 осуществления контроля за их соблюдением.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на руководителя образовательного учреждения.

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 количественное, 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 противозидемических (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 противозидемических (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, заключения ветеринарного контроля (справка №4), 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 химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющие потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.7).

3.2. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.8).

3.3. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.9).

3.4. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.10).

3.5. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.11).

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 по Ненецкому автономному округу 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.
- 4.9. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ненецкому автономному округу и своевременно отчитываться в их выполнении.

5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ненецкому автономному округу

- 5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по НАО, г. Нарьян-Мар, расположенный по адресу: ул. Авиаторов д 7.
- 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» и СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (изменения и дополнения №1 к СП 1.1.1058-01) 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 должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.

Директор – Ледкова Татьяна Александровна

- за организацию производственного контроля, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии.

Заведующий хозяйством – Соболева Светлана Филипповна

- за профилактикой травматических и несчастных случаев;
- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов;

- за температурным режимом;
- за санитарной просветительской работой;
- за организацией питания и качественного приготовления пищи;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля.

Повара – Большакова Наталья Сергеевна, Ардеева Ольга Филипповна

- за организацией питания и качественного приготовления пищи в соответствии с технологическими картами.

7. 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.

8. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке

№ п/п	Профессия	Кол-во работающих	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1	Воспитатели дошкольных групп	5	п.20 приложения № 2 № 302н от 12.04.2011	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Учителя начальных классов	3	п.18 приложения № 2 №302-н от 12.04.2011	1 раз в год	1 раз в 2 года

3	Директор	1	п.18 приложения № 2 №302-н от 12.04.2011	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Заведующий хозяйством	1	п. 3.2.2.4 приложение № 1, п. 14 приложение № 2 № 302-н от 12.04.2011	1 раз в год	ежегодно
5	Работники пищеблока	3	п. 4.1 приложение № 1, п. 15 приложение № 2 № 302-н от 12.04.2011	1 раз в год	ежегодно
6	Младшие воспитатели, помощники воспитателя	2	п. 2.4 приложение № 1, п. 20 приложение № 2 № 302-н от 12.04.2011	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Кочегары	5	п. 1.1.4.5; п. 3.9; п. 4.1 приложение № 1 № 302-н от 12.04.2011	1 раз в год	-
8	Водитель мототранспортного средства	1	п. 4.1.2; п. 3.8 приложение № 1 п. 27.13 приложение № 2 № 302-н от 12.04.2011	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Уборщик служебных и производственных помещений	1	п. 1.3; п. 1.3.2.13 приложение №1, п. 18 приложение №2 № 302-н от 12.04.2011	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Рабочий по комплексному обслуживанию зданий, сторож, дворник	4	п 4.1.2, п. 4.1, п. 3.8 приложение №1; п. 18 приложение № 2 № 302-н от 12.04.2011	1 раз в год	1 раз в 2 года

9. 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, Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ненецкому автономному округу

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Разлив ртути.
6. Непредвиденные ЧС:

7. Смерчи, ураганы, наводнения;
8. Обвалы, обрушения.
9. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

Информация в Управление Роспотребнадзора по Ненецкому автономному округу г. Нарьян-Мар улица Авиаторов д.7 телефон 8(81853) 4-21-58; 8(81853) 4-68-87, факт 8(81853) 4-21-58.

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение года постоянно
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции	постоянно
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории	ежедневно
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов	постоянно
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб	1 раз в месяц - комиссия по питанию. Ежедневно бракеражная комиссия
7	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок	постоянно
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания	постоянно
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, одежды, обуви, мебели, игрушек, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов	постоянно
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал общеобразовательного учреждения	постоянно
11	Санпросвет работа	постоянно
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно

11. 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 год (по возможности)	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда

Калорийность	1 раз в год	1 рациона, прием	
Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов – пищеблок	
-на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	
Питьевая вода	2 раза в год (по возможности)	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	Все помещения	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	