

Утверждаю:

ИП Черный А.В.



Согласовано:
Директор школы

Н.А.Тесля

**ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-
ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ)
МЕРОПРИЯТИЙ
В
МБОУ Колузаевской ООШ.**

Копия верна.



Н.А.Тесля

-
- **Наименование юридического лица** муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Колузаевская основная общеобразовательная школа Азовского района

ИНН 6101023196

ФИО руководителя, телефон Тесля Наталья Александровна, 30474

- **Юридический адрес** 346741 х.Колузаево, ул. Ленина, 68-а, Азовского района, Ростовской области
- **Фактический адрес** 346741 х.Колузаево, ул. Ленина, 68-а, Азовского района, Ростовской области
- **Количество работающих** 27 чел.

Свидетельство о государственной регистрации

№ 61-АЗ 446280

от 27.12.2012 г.

кем выдано Управление Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Ростовской области

инспекция МЧС России по Азовскому району Ростовской области 27.12.2012 г.

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

- образовательная деятельность;

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

.Воскобойникова О.Ю, и.о.зам.директора по УВР.

Ф.И.О. должность

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

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (ред. от 30.12.2006 г.);
- Федеральный закон от 02.01.2000г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закона от 12.06.2008г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»;
- Федеральный закон от 24.06.2008г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- Федеральный закон от 27.10.2008г. № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СП 3.1./3.2. 1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных заболеваний на территории Российской Федерации»;
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»;
- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»
- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.98 г. (ред. от 30.06.2006 г.);
- Федеральный закон "О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации" от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. от 220.08.2004 г.);
- Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания (в ред. Постановления Правительства РФ от 10.05.2007 г. № 1036);
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13);
- СанПиН 2.4.4.1204-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей";
- СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных заболеваний на территории РФ»;
- СП 3.1.1295-03 «Профилактика туберкулеза»;
- СП 3.1.1381-03 «Профилактика столбняка»;
- СП 3.1.2.1108-02 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.2.1176-02 «Профилактика кори, краснухи, эпидпаротита»;
- СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза»;
- СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;
- СанПиН 2.1.7.728-99 «Правила сбора, хранения и удаления отходов лечебно-профилактических учреждений»;

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№ п/п	Наименование должностей
1.	Директор
2.	Учитель
3.	Уборщик служебных помещений.
4.	Повар.

Порядок прохождения обязательных медицинских обследований работников оздоровительных учреждений:

Наименование обследования:	Кратность обследований:
1	2
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу ¹ .
Флюорография	При поступлении на работу, 1 раз в год
Исследования на сифилис и гонорею	При поступлении на работу ¹ .
Серологическое обследование крови на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям.
Исследования на гельминтозы	При поступлении на работу.
Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям.

Медицинские осмотры работников пищеблока¹:

Наименование обследования:	Кратность обследований:
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу.
Осмотр дерматовенерологом.	При поступлении на работу ¹
Исследования на сифилис и гонорею	При поступлении на работу ¹
Серологическое обследование крови на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям.
Флюорография	При поступлении на работу, 1 раз в год
Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям.
Исследования на гельминтозы.	При поступлении на работу.

¹ Работники пищеблока, загородного оздоровительного учреждения считать вновь поступающими. Профессиональная гигиеническая подготовка для работников пищеблока, для работников, связанных с воспитанием и обучением детей – 1 раз в 2 года. Кроме того, сотрудникам необходимо организовать проведение прививок против дифтерии 1 раз в 10 лет; против краснухи – лица до 25 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гепатита В – лица до 55 лет; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря; против вирусного гепатита А и по эпидпоказаниям - против брюшного тифа, дизентерии Зонне.

Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

5. Медицинские осмотры детей, принимаемых в летний оздоровительный лагерь:

Наименование обследования:
Сведения о профилактических прививках: - прививки против дифтерии, паротита, кори, столбняка, гепатита В
Результаты исследования на гельминты

Сведения об отсутствии контакта с инфекционными больными (справка педиатра по месту жительства)
Сведения об осмотре на наличие кожных заболеваний, чесотки, педикулеза (справка педиатра по месту жительства)
Допуск, печать, роспись врача

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

6.1. Оценка эффективности оздоровительных мероприятий:

№ п/п	Наименование обследования:	периодичность контроля	Ответственный :	Форма контроля и отчетности
1	Оценка динамики показателей физического развития: - длина тела; - масса тела.	в начале и в конце оздоровительной смены	врач-педиатр, медработник	Карта осмотра ребенка
2	Оценка показателей функционального состояния: - артериальное давление; - число сердечных сокращений; - жизненная емкость легких.	в начале и в конце оздоровительной смены	врач-педиатр, медработник	Журнал комплексной оценки эффективности и отряда, учреждения
3	Оценка показателей физической подготовленности: - кросс на динамометрия; - прыжки в длину с места; - бег на 10 метров; - прыжки на перекладине (мальчики); - прыжки куловища в сед на 30 секунд (девочки).	в начале и в конце оздоровительной смены	врач-педиатр, медработник	Журнал комплексной оценки эффективности и отряда, учреждения
4	Оценка показателей заболеваемости за период смены: - отрядная заболеваемость; - максимальная заболеваемость.	в начале и в конце оздоровительной смены	врач-педиатр, медработник	Журнал комплексной оценки эффективности и отряда, учреждения
5	Комплексная оценка оздоровления детей	в начале и в конце оздоровительной смены	врач-педиатр, медработник	Журнал комплексной оценки эффективности и отряда, учреждения

6.2. Контроль за выполнением комплекса санитарно-эпидемиологических мероприятий (визуальный)

№ п/п	Мероприятия по осуществлению визуального контроля	Периодичность
1	2	3
1	Проверка документа, подтверждающего соответствие санитарного учреждения действующим санитарным правилам.	На каждую смену
2.	Проверка сроков акарицидной обработки территорий санитарно-оздоровительного учреждения и прилегающих территорий;	За 20 дней до открытия учреждения

	мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	
3.	Наличие медицинских документов о прохождении обслуживающим персоналом обязательных предварительных при поступлении на работу и периодических профилактических медицинских осмотров, гигиенического обучения с аттестацией, прививок (в соответствии с представленным списком).	При поступлении на работу
4.	Наличие медицинских документов на детей: сведений о прохождении профилактических прививках, сведений об отсутствии контакта с инфекционными больными, сведения об осмотре на наличие кожных заболеваний, чесотки, педикулеза, результатов исследований на гельминты (в соответствии с представленным списком).	Перед заездом
5.	Проверка санитарно-технического состояния оздоровительного учреждения: исправность и эффективная работа отопительной (при круглогодичном функционировании), вентиляционных систем, систем холодного и горячего водоснабжения, канализации (для всех туалетов); системы освещения, технологического и хозяйственного оборудования их своевременный ремонт.	Постоянно
6.	Составление ежедневного меню-требования	Ежедневно
7.	Наличие достаточного количества маркированного промышленного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары, столовой посуды, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды.	Постоянно
8.	Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима: наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, периодических указаний по его применению; соблюдение режима профилактической и генеральной уборки помещений, маркировки и хранения уборочного инвентаря, проведение банных дней, стирка постельного белья, полотенец.	Постоянно 1 раз в 7 дней
9.	Контроль за вывозом твердых бытовых отходов	2 раза в неделю и по мере необходимости
10.	Ведение учетной документации в соответствии с перечнем форм учетных документов в разделе 6.	Ежедневно
11.	Контроль за выполнением режима дня, утвержденного в соответствии с режимом оздоровительного учреждения.	Ежедневно

1	2	3
12.	Контроль за санитарным состоянием и содержанием всех помещений и территории учреждения, соблюдение правил этикета детьми и персоналом.	Ежедневно
13.	Контроль за зоной рекреации (санитарное состояние пляжа).	Ежедневно
14.	Контроль за наличием и исправностью оборудования медицинского кабинета и изолятора, обеспеченностью необходимым набором медикаментов и перевязочного материала.	Ежедневно
15.	Подача информации в Управление Роспотребнадзора по Ростовской области, выявленных должностными лицами Управления Роспотребнадзора по Ростовской области при проведении внеплановых проверок	В соответствии со сроками устранения выявленных нарушений

6.3. Контроль за выполнением комплекса санитарно-эпидемиологических мероприятий на предприятии

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1	2	3
1.	Проверка санитарно-технического состояния столовой: состояние и эффективная работа отопительной, вентиляционных систем и систем хозяйственно питьевого и горячего водоснабжения, канализации (дворовых сетей), технологического и холодильного оборудования, своевременных проборов их своевременный ремонт.	Постоянно
2.	Проведение технического контроля соответствия оборудования нормативным характеристикам.	ежегодно
3.	Проведение температурного режима внутри холодильного оборудования с использованием термометров.	ежедневно
4.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для инвентаря и правильности их использования.	постоянно
5.	Проведение сроков прохождения сотрудниками гигиенической аттестации, медицинских осмотров и прививок, проведения профилактических прививок.	постоянно
6.	Проверка сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний и открытых поверхностей тела, а также ангин, фарингитов, насморка, кашля, заболеваний верхних дыхательных путей, при наличии их отстранение от работы.	ежедневно
7.	Проверка санитарного паспорта на автотранспорт.	Постоянно
8.	Проверка наличия соответствующих документов (сертификаты качества и безопасности пищевых продуктов, заключения ветеринарно-санитарной экспертизы и др.), подтверждающих безопасность и качество поступающих на предприятие пищевых продуктов и продовольственного сырья, тары оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств.	постоянно
9.	Проверка соблюдения сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.	ежедневно
10.	Организация проведения лабораторных исследований блюд и напитков изделий в аккредитованной лаборатории.	В соответствии с разделом 7 программы
11.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	постоянно
12.	Организация работ по дератизации, дезинсекции и дезинфекции.	ежемесячно
13.	Контроль организацией питания:	ежедневно
13.1	Контроль за выполнением согласованного с Управлением потребительского надзора по Ростовской области (ТО) примерного	ежемесячно
13.2	Проверка наличия достаточного количества маркированного продовольственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, столовой посуды, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды.	ежедневно

13.3	Исполнение нормативно-технологической документации, соблюдение питьевого режима, объема порций и выполнение норм питания с учетом возраста детей, проведение ежедневной «С» витаминизации, использование обогащенных микронутриентами продуктов питания.	ежедневно
13.4	Подготовка сведений о качественном и количественном составе рациона питания: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов.	1 раз за 10 дней
13.5	Система пробы готовой продукции бракеражной комиссией (медсестринский работник, работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения) и оценка качества блюд по органолептическим показателям.	перед выдачей
13.6	Система суточных проб, соблюдение сроков их хранения.	ежедневно
13.7	Контроль за ведением учетной документации, указанной в разд. 8.	ежедневно

7. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Ростовской области (территориальный отдел Управления):

получены сообщения об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленного в учреждении блюда, аварий на водопроводной системе, отсутствие воды, аварий на канализационной системе.

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

- производственные помещения организации общественного питания;
- реализация воды и рационы питания;
- технологические процессы;
- рабочие места.

Организация лабораторных исследований, испытаний в организациях питания общеобразовательных учреждений.

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие гигиеническим показателям	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 пробы исследуемого приема пищи	1 раз в сезон
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показателей микробной обсемененности (КОКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10	1 раз в сезон

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 смывов	1 раз в сезон

9.1. Форма учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

9.1.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СП 2.3.3.107-09);

9.2. Журнал учетной документации пищеблока: «Журнал бракеража пищевых продуктов и производственного сырья»; «Журнал бракеража кулинарной готовой продукции»; «Журнал здоровья»; «Журнал проведения витаминизации третьих блюд»; «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»; «Ведомость контроля за рационом питания» (приложение 10 СанПиН 2.4.5.2409-08);

9.3. Медицинские книжки работников;

9.4. Автоматические паспорта на транспорт;

9.5. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

9.7. Акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка сантехнических изделий, дератизация, дезинсекция и т.д.);

9.8. Учет аварийных ситуаций;

9.9. Журнал учетной документации медицинского блока: «Журнал учета расхода дезинфицирующих средств», «Журнал учета инфекционных заболеваний», «Журнал осмотра дежурных больных», «Журнал учета результатов медицинского наблюдения за всеми дежурными больными», «Журнал учета времени работы багетной линии облучателя», «Журнал учета качества стерилизации (по установленной форме)»;