

УТВЕРЖДЕНА
приказом по ГБОУ ЛО «Лесобиржская
школа-интернат»
от 15.09.2021г. № 80 – осн./деят.

ПРОГРАММА
производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в ГБОУ ЛО «Лесобиржская школа-интернат»

Полное наименование организации:

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Ленинградской области «Лесобиржская школа-интернат, реализующая
адаптированные образовательные программы»

Директор: Пименова Инна Юрьевна

Юридический адрес: 188455, Ленинградская область, Кингисеппский район,
г. Кингисепп, мкр Лесобиржа, ул. Школьная д.30
тел.: 8 (81375) 6-73-43, 8 (81375) 4-58-15

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона №52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями) и СП 1.1.1058-01 от 13.07.2001 N 18 (ред. от 27.03.2007) «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 ГБОУ ЛО «Лесобиржская школа-интернат» возлагается на заведующего медицинским подразделением.

1.4. Целью производственного контроля (ПК) 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. 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 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 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 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.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

2.4.1. Ответственность за выполнение программы производственного контроля возлагается на руководителя медицинской службой ГБОУ ЛО «Лесобиржская школа-интернат».

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 соответствии 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. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).

3.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (п.13).

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 др. 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.

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. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

4.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

5. Организация взаимодействия с ТО Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области в Кингисеппском, Волосовском и Сланцевском районах.

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является ТО Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области в Кингисеппском, Волосовском и Сланцевском районах.

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» юридическое лицо 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.	"О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"	Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 02.07.2021)
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021)
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020)
4.	"О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля	Федеральный закон от 26.12.2008 N 294-ФЗ (ред. от 11.06.2021)
5.	"Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 N 16 (ред. от 24.03.2021) вместе с "СП 3.1/2.4.3598-20. Санитарно-эпидемиологические правила..." (Зарегистрировано в Минюсте России 03.07.2020 N 58824)

6..	Пищевые продукты и пищевые добавки. Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище.	Методические указания" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 15.10.1998)
7.	« Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила"	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 (ред. от 27.03.2007)
8.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 N 98
13.	"Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.12.2020 N 40

7. Перечень мероприятий по осуществлению производственного контроля

Мероприятия включают контроль:

- за соблюдением санитарно-гигиенических, противоэпидемических и профилактических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии;
- 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 санитарно-просветительной работой;
- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

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	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение	Чередование труда и отдыха, правильное

работе на компьютере	аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	<p>При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов.</p> <p>При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.</p>	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 Минздрава России от 28.01.2021 N 29н и профессионально-гигиенической подготовке

№ п/п	Должность	Срок гигиенического обучения	Срок мед. осмотра
1	Директор	1 раз/2 года	
2	Заместитель директора по УВР	1 раз/2 года	
3	Заместитель директора по АХР	1 раз/2 года	
4	Заместитель директора по безопасности	1 раз/2 года	
5	Главный бухгалтер	1 раз/2 года	
6	Учителя	1 раз/2 года	
7	Воспитатели	1 раз/2 года	
8	Педагог-психолог	1 раз/2 года	
9	Учитель-логопед	1 раз/2 года	
10	Инструктор по физкультуре	1 раз/2 года	
11	Педагог дополнительного образования	1 раз/2 года	
12	Тьютор	1 раз/2 года	
13	Педагог-библиотекарь	1 раз/2 года	
14	Врач-педиатр	1 раз/2 года	

15	Врач-психотерапевт	1 раз/2 года	1 раз в год
16	Дежурная медсестра	1 раз/2 года	
17	Инструктор по ЛФК	1 раз/2 года	
18	Специалист по кадрам	1 раз/2 года	
19	Контрактный управляющий	1 раз/2 года	
20	Бухгалтер	1 раз/2 года	
21	Младший воспитатель (ночной)	1 раз/2 года	
22	Заведующий складом	1 раз/год	
23	Кастелянша	1 раз/2 года	
24	Повар	1 раз/год	
25	Машинист по стирке и ремонту белья	1 раз/2 года	
26	Водитель	1 раз/2 года	
27	Кухонный рабочий	1 раз/год	
28	Рабочий по ремонту и обслуживанию зданий	1 раз/2 года	
29	Машинист (кочегар) котельной	1 раз/2 года	
30	Слесарь-электрик	1 раз/2 года	
31	Дворник	1 раз/2 года	
32	Уборщик помещений	1 раз/2 года	
33	Ассистент	1 раз/2 года	

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, ТО Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области в Кингисеппском, Волосовском и Сланцевском районах.

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

- обвалы, обрушения.

7. Выход из строя электротехнологического и холодильного оборудования.

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приеме 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	постоянно
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 воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб	постоянно
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок	постоянно
8.	Своевременное проведение противоэпидемических и профилактических мероприятий детей и сотрудников учреждения	постоянно
9.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания	постоянно
10.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов	постоянно
11.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения	постоянно
12.	Санитарно-просветительная работа	постоянно
13.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно

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 проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. 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 (КМАФНМ, БГКП)	1 раз в год	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи
Содержание «С» витамина	1 раз в год	1 блюдо	Третьи блюда
Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов – пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
- на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь
- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Вода на санитарно-химические (запах, цветность, мутность, железо) и микробиологические (ОМЧ, ОКБ) показатели	1 раз в год	По 1 пробе	
Освещенность	1 раз в год	2 помещения (по 5	

	в темное время суток	точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	
Контроль за персональными электронно-вычислительными машинами	1 раз в год		

Прошито, пронумеровано
и скреплено печатью
11 (одиннадцать)

Директор



И.Ю.Пименова



листов