

Уч. № 11/19
Дир. Д.И. Сидорова
21.03.2017

Лагерь с дневным пребыванием детей
на базе муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Алекса́ндро-Невская средняя общеобразовательная школа»
Алекса́ндро-Невского муниципального района Рязанской области

Программа
производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил, гигиенических
нормативов и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с пунктом 1.8. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления молодежи" (*На объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов*).

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 летнем оздоровительном лагере на базе МБОУ «Ал-Невская СОШ» возлагается на начальника лагеря.

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. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на начальника лагеря.

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 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, медикосанитарные, 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.

Производственный контроль включает:

1.Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2. Организация медицинских осмотров.

3.Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.

4.Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

5.Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

6.Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

7.Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. 8.Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

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

3.Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности.

Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.

Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля.

Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю.

Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность.

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.

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. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

- СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления молодежи";
- СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции";
- СП 3.1\2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции";
- СанПиН 2.3\2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания";
- СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг";
- СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий";
- СанПиН 2.1.4.1110-02 «Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов питьевого назначения».

6. Функции должностных лиц по осуществлению производственного контроля:

За соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
 за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;
 за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
 за организацией питания и качественного приготовления пищи;
 за санпросветработой;
 за профилактикой травматических и несчастных случаев.

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, 7-10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам:

Профессия	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
Педагогические работники (воспитатели)	Работа в летних оздоровительных лагерях на базе школьных образовательных учреждений	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Начальник лагеря	Работа в летних оздоровительных лагерях на базе школьных образовательных учреждений	1 раз в год	1 раз в 2 года

		Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчётности, работой за компьютером, разъездной характер работы		
Рабочая по комплексному обслуживанию зданий	Работа в летних оздоровительных лагерях на базе школьных образовательных учреждений	1 раз в год	1 раз в 2 года	
	Синтетические моющие средства			
	Работа, связанная с мышечным напряжением			
Работники пищеблока	Работа в летних оздоровительных лагерях на базе школьных образовательных учреждений	1 раз в год	1 раз в год	
	Работа, связанная с мышечным напряжением			
	Подъём и перемещение груза вручную.			
	Работы при повышенных температурах			

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 территориального органа федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

№	Ситуация	Мероприятие
1	Отсутствие электроэнергии	сообщение диспетчеру ЕДДС 112
2	Отсутствие водоснабжения	сообщение диспетчеру ЕДДС 112 запас воды в нужном количестве остановка работы пищеблока
3	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	ограничение ассортимента блюд организация ремонта оборудования

10. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля, лицами, ответственными за осуществление производственного контроля

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	ФИО, должность
Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Начальник лагеря

Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Ежедневно	Начальник лагеря
Организация питания обучающихся	Ежедневно	Начальник лагеря, Бракеражная комиссия
Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обработку	Начальник лагеря
Медицинский осмотр	Ежегодно	Начальник лагеря
Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ежедневно	Повар
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Повар, Бракеражная комиссия
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Повар, Рабочая по кухне
Контроль суточной пробы	Ежедневно	Бракеражная комиссия
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	Раздача 1 раз в неделю	Бракеражная комиссия
Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Бракеражная комиссия
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю (Посудомоечный цех)	Бракеражная комиссия
Контроль за организацией приема пищи обучающихся	Ежедневно	Воспитатели
Контроль за отходами	Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)	Повар
Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	Бракеражная комиссия.
Устройство и планировка пищеблока	1 раз в смену (соответствие плану размещения)	Начальник лагеря

	технологического оборудования)	
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Бракеражная комиссия
Состояние здоровья обучающихся	В течение смены (медицинские карты)	Медсестра
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно	Воспитатели

11.Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

Журнал бракеража скоропортящейся пищевых продуктов.

Журнал здоровья (гигиенический)

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

Ведомость контроля за рационом питания.

12.Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность

Визуальный контроль	Периодичность
Контроль за состоянием системы освещения	Ежедневно
Контроль за системой электроснабжения	Постоянно
Контроль за системой водоснабжения образовательного учреждения	Постоянно
Контроль за состоянием канализации	Ежедневно
Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования	Ежедневно
Контроль за состоянием воздушно-теплового режима в помещении, соблюдение правил проветривания	Постоянно
Контроль за качеством уборки помещений	Ежедневно
Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований в пищеблоке: правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов; уборки столовой; правила мытья посуды;	Ежедневно
контроль за соблюдением температурного режима в холодильных установках;	Ежедневно
контроль за технологией приготовления пищи по технологическим картам;	Ежедневно
контроль за соблюдением сроков годности пищевых продуктов;	Ежедневно
контроль за качеством принимаемой на пищеблоке продукции;	Ежедневно
контроль за качеством готовых блюд, правильностью состояния примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.п.;	Ежедневно
контроль правильности кулинарной обработки;	Ежедневно

контроль за наличием йодированной соли;	Ежедневно
- контроль за наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. растворов; - контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока, -соблюдением сроков прохождения мед. осмотров работниками кухни; -наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов; контроль за рационом питания учащихся; контроль за потоком сырья; условия и сроки хранения продуктов на складе, реализация продукции – бракераж готовых блюд	1 раз в неделю Ежедневно 1 раз в месяц Ежедневно 1 раз в месяц Ежедневно При поступлении продуктов Ежедневно
Контроль за содержанием территории учреждения Контроль за состоянием учебной мебели (с учетом мебели по ростовым группам в каждом учебном помещении ОУ)	Ежедневно Перед началом смены
Контроль за маркировкой учебных парт и стульев	Перед началом смены
Контроль за организацией питьевого режима Контроль за соблюдением двухнедельного (ежедневного) меню	Ежедневно Ежедневно
Контроль за контингентом питающихся Контроль за гигиеной приема пищи учащимися	Еженедельно Ежедневно
Контроль за прохождением гигиенического обучения и мед. осмотров	Перед началом смены

13.Лабораторные исследования

Вид исследований	Кратность
Вода водопроводная по микробиологическим показателям (из разводящей сети)	1 раз в год (1 проба)
Вода водопроводная по санитарно- химическим показателям (из разводящей сети)	1 раз в год (1 проба)

14. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы:

- формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;
- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;

- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;
- оснащение пищеблока школы современным высокотехнологичным оборудованием;
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.

