

УТВЕРЖДАЮ

**Директор ГКОУ
«Котовская
школа-интернат»**

Алатарцев В.П.

2018г.



ПРОГРАММА

**ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ
В ГКОУ "КОТОВСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ"
г. КОТОВО ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ**

СОДЕРЖАНИЕ.

1. Перечень официально изданных санитарных правил. Приложение №1. _____ 3
2. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля. Приложение №2 _____ 5
3. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля. Приложение №3. _____ 6
4. Перечень профессий (должностей) работников, подлежащих медицинским осмотрам. Приложение №4 _____ 11
5. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции; видов деятельности, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию. Приложение №5 _____ 12
6. Мероприятия, обеспечивающие безопасность для человека и среды. Приложение №6 _____ 14
7. Перечень форм учета и отчетности, установленных законодательством, по вопросам обучения и воспитания учащихся заведения системы образования. Приложение №7 _____ 15
8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного и учреждений санитарно-эпидемиологической службы Р.Ф.. Приложение №8 _____ 16

ПЕРЕЧЕНЬ ОФИЦИАЛЬНО ИЗДАННЫХ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ, МЕТОДОВ И МЕТОДИК КОНТРОЛЯ ФАКТОРОВ СРЕДЫ ОБИТАНИЯ В СООТВЕТСТВИИ С ОСУЩЕСТВЛЯЕМОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ.

1. Сан Пин 2.4.2.3286-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья"
2. Сан Пин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».
3. Сан Пин 2.1.8/2.2.4.2620-10 "Гигиенические требования к персональным электро-вычислительным машинам и организации работ".
4. Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения РФ "от 12.03.1999г.
5. СП 1.11058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий".
6. СП 2.3.6 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
7. Приказ № 822н от 05.11.2013г. «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи несовершеннолетним, в том числе в период обучения и воспитания в образовательных организациях».
8. СанПин 2.2.4.548-96 "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений".
9. Сан Пин 41.01.03 "Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха".
10. Сан Пин 23-05-95 "Естественное и искусственное освещение".
11. Сан Пин 3.1./3.2.1379-03 "Общие требования по профилактике инфекционных и паразитических заболеваний".
12. СП 3.1.2951-11 "Профилактика полиомиелита".
13. СанПин 3.1.7.2642-10 «Профилактика туляремии»
14. СП 3.1.5.2826-10 «Профилактика ВИЧ-инфекции»
15. СП 3.1.2952-11 "Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита".

16. СанПин 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами».
17. СП 3.1.2.1320-03 "Профилактика коклюшной инфекции".
18. СП 3.1.2.3109-13 "Профилактика дифтерии".
19. СП 3.2.310-13 "Профилактика энтеробиоза".
20. СП 3.1.1086-02 "Профилактика холеры. Общие требования к эпидемиологическому надзору за холерой".
21. СП 3.5.2.541-96 Требования к организации и проведению мероприятий по уничтожению бытовых насекомых и комаров подвальных помещений.
22. СП 3.5.3 1129-02 "Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации".
23. СП 3.5. 1378-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности".
24. СП 3.3.2.3332-16 "Условия транспортирования и хранения иммунобиологических лекарственных препаратов».
25. Приказ Минздрава России №1346н от 21.12.2012 «О порядке прохождения несовершеннолетними медицинских осмотров, в том числе при поступлении в образовательные учреждения и в период обучения в них».
26. Приказ № 302н от 12 апреля 2011г. «Об утверждении перечней вредных и 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 опасными условиями труда».
27. ОСТ 42212-85"Стерилизации и дезинфекция изделий медицинского назначения".
28. СП 3.1.2.3117-13 "Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»".
29. СП 3.1.2.1321-03"Профилактика менингококковой инфекции"
30. СП 3.1.1.1117-02"Профилактика острых кишечных инфекций".
31. СП 3.1.958-00"Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами".
32. СП 3.1.1381-03"Профилактика столбняка".
33. СП 3.1.1295-03"Профилактика туберкулеза".
34. СП 3.2.1333-03 «Профилактика паразитных болезней на территории РФ».
35. СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
36. СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
37. СанПин 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».

ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ, НА КОТОРЫХ ВОЗЛОЖЕНЫ ФУНКЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.

КОНТРОЛИРУЮТ:

- ❖ персонал, все действия по обеспечению жизнедеятельности школы-интерната директор Алатарцев В.П.;
- ❖ организацию и проведение воспитательно-образовательной работы - зам. директора по учебно-воспитательной работе Семенникова Т.М. и зам. директора по воспитательной работе Фокина Т.А.;
- ❖ санитарное состояние помещений, соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима, работа пищеблока - медсестра Гончарова А.С.; Володькина С.В.;
- ❖ своевременную замену ламп освещения, работу технологического оборудования, проведение дезинфекционных, дератизационных работ, обеспеченность служб инвентарем, чистящими и моющими средствами, состояние инвентаря – зам по АХЧ Ридель В.Г.;
- ❖ рацион питания, сроки и условия хранения продуктов, наличие и правильность оформления сопроводительной документации - шеф повар Гузенко Н.Г., кладовщик – Кириченко Е.И.

**ПЕРЕЧЕНЬ ХИМИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ, ФИЗИЧЕСКИХ И
ИНЫХ ФАКТОРОВ, А ТАКЖЕ ОБЪЕКТОВ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, В ОТНОШЕНИИ
КОТОРЫХ НЕОБХОДИМА ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.**

Объект исследования или исследованный материал	Определяемые показатели	Кол-во работ мест	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
1. Пищеблок	Микробиологические показатели готовой продукции		2 раза в год	Договор ФГУЗ
	Сан. хим. показатели		1 раз в год	Договор ФГУЗ
	Показатели эффективности тепловой обработки		2 раза в год	Договор ФГУЗ
	Органолептические показатели качества и безопасности		Каждая партия сырья и готовой продукции	Шеф. повар мед.сестра
	Правильность оформления тех. документации. Наличие необходимой норм. тех. документации		Ежедневно	Шеф. повар мед.сестра .
	Соблюдение сан. технических требований при производстве кулинарной продукции, правильность, своевременность оформления документации, соответствие требованиям сан. пр.		Ежедневно	Шеф. повар мед.сестра

	нормами и гигиен. нормативов. Контроль за температурным режимом в складских и производственных помещениях			
	Качество мытья столовой посуды		1 раз в неделю	мед.сестра
	Сроки и условия транспортировки пищ. продуктов, санитарное состояние автотранспорта		Каждая партия	Зам. по АХЧ шеф.повар
	Сроки и условия хранения продуктов. Исправность холод. оборудования и соблюдение температурного режима хранения.		Ежедневно	мед.сестра шеф.повар
	Сроки реализации, условия реализации готовой пищи, соблюдение требований по температуре реализуемой готовой продукции.		Ежедневно	мед.сестра Бракиражная комиссия
	Осмотр пищеблока		Ежедневно	мед.сестра
	Контроль соблюдения правил личной гигиены		Ежедневно	мед.сестра
	Контроль наличия и своевременного прохождения необходимого мед. обследования, гигиен. аттестации		1 раз в год	мед.сестра
	Смывы с инвентаря и оборудования (исследование на наличие киш. палочек)		2 раза в год	Договор с ФГУЗ
Организация питания-рацион	Качественный и количественный состав рациона питания, его		Ежедневно	мед.сестра шеф. повар

питания	соответствие возрастным и физиологическим потребностям (экспертиза данных получ. расчетным методом), соблюдение требований и рекомендаций по формированию рациона, ассортиментов продуктов, использ. в питании			
	Определение б.ж.у. расчет калорийности		1 раз в 10 дней	мед.сестра
Режим питания	Соблюдение режима питания и условий приема пищи гигиенич. требованиям		Ежедневно	мед.сестра шеф. повар
Помещения (производ., складские, подсобные) санитарно-техническое состояние	Санитарно-техническое состояние помещений, оборудования, исходная исправность оборудования, достаточность, правильность расстановки и т. д.		1 раз в месяц	мед.сестра зам по АХЧ
Санитарно-противоэпид. режим	Соблюдение сан. противоэпид. режима обработки и использования, маркировки оборудования, посуды, инвентаря (температура в моечной ванне контролируется инструментально) уборочного инвентаря, режима уборки (генеральной) помещений, дезинфекц. режима, режима сбора,		1 раз в месяц	мед.сестра

	хранения и вывоза(утилизации и отходов и др.) мед. отходов			
Санитарное содержание помещений	Соблюдение частоты проведения генеральной уборки		1 раз в месяц	Зам. директора по АХЧ
	Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими дез. средствами условия их хранения.		1 раз в месяц	Зам. директора по АХЧ , медсестра
	Наличие разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка.		1 раз в месяц	Медсестра
Качество дезинфекц. работ	Соответствие концентрации рабочего раствора заданной концентрации.		1 раз в год	Договор с ФГУЗ
Качество дезинфекц. работ	Изменение численности грызунов на объекте		1 раз в 2 месяца	МУП "Профилактическая дезинфекция"
Качество дезинфекц. работ	Изменение численности на объекте членистоногих, имеющих санитарно-гигиеническое значение		1 раз в 2 месяца	МУП "Профилактическая дезинфекция"
	Наличие личных мед. книжек у всех работающих в учреждении с результатом м\о	109	1 раз в год	Медсестра
	Своевременность прохождения гигиен. обучения и аттестация	сотр. пище блока	1 раз в 2года	Медсестра

	персонала			
Медпункт	Контроль температурного режима в холодильнике для МИБП		2 раза в день	Медсестра

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИЙ (ДОЛЖНОСТЕЙ) РАБОТНИКОВ, ПОДЛЕЖАЩИХ МЕДИЦИНСКИМ ОСМОТРАМ.

1. Директор, заместители: директора, социальный педагог, учителя, психолог, старшая вожатая, библиотекарь, делопроизводитель, бухгалтера, воспитатели, мед.работники, воспитатели, тех.персонал - 109 человек , проходят медосмотр 1 раз в год: ОАК, ОАМ, кровь на RW, кровь на холестерин, глюкозу, ЭКГ, флюорографию, кал на я/гл, мазок на цитологию и флору, терапевт, акушер-гинеколог, психиатр, нарколог с проведением теста на отсутствие наркотиков, дерматолог, ЛОР, стоматолог, маммография после 40 лет.

ПЕРЕЧЕНЬ ОСУЩЕСТВЛЯЕМЫХ ЮРИДИЧЕСКИМ ЛИЦОМ РАБОТ И УСЛУГ, ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ; ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ПОДЛЕЖАЩИХ САНИТАРНО- ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ОЦЕНКЕ, СЕРТИФИКАЦИИ, ЛИЦЕНЗИРОВАНИЮ.

1. Образовательная деятельность:

- нагрузка и переутомляемость учащихся;
- вредные условия труда и обучения;
- температурный режим;
- санитарное состояние;
- техническое состояние здания;
- электро- и пожарное состояние;
- водоснабжение;
- микроклимат, освещенность;
- переукомплектованность групп;
- мебель;
- постель, полотенца;
- режим дня;
- уроки и занятия физической культурой;
- работа спортивных секций;
- перемены (длительность);
- оборудование, ТСО;
- двигательная активность;

2. Общественное питание:

- кулинарная обработка;
- микроклимат, освещенность;
- соблюдение правил хранения и приготовления продуктов;
- наличие посуды с трещинами и поврежденной эмалью;
- мытье посуды;
- уборка производственных помещений;
- товарное соседство и тепловой режим;

- санитарное состояние помещений;
- спецодежда работников пищеблока;
- рацион питания учащихся школы-интерната

3. Медицинская деятельность:

- доврачебная помощь: работы и услуги по специальности сестринское дело в педиатрии;
- амбулаторная помощь: работы и услуги по специальностям педиатрия.
- иммунопрофилактика;
- наличие лицензии;
- гигиеническое обучение и воспитание;
- медицинский контроль за организацией учебно-воспитательного процесса;

МЕРОПРИЯТИЯ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ БЕЗОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА И СРЕДЫ.

- Организовать образовательный процесс с учетом нагрузки согласованно возрасту учащихся : не допускать переутомляемости учащихся.
- Соблюдать температурный режим дифференцированно в зависимости от назначения помещения.
- Содержать помещение надлежащем санитарном состоянии, своевременно обеспечивая необходимым инвентарем, моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами.
- Стремиться содержать здание в технически исправном состоянии.
- Выполнять правила электро- и пожарной безопасности; следить за строгим соблюдением установленного противопожарного режима обслуживающим персоналом.
- Содержать водопровод в исправном состоянии.
- Обеспечить источниками освещения равномерно и достаточно все помещения согласно санитарным правилам.
- Не допускать разукомплектованности группы учащихся.
- Строго соблюдать индивидуальность пользования постельными принадлежностями, полотенцем.
- Следить за созданием благоприятных условий во время проведения занятий физической культурой.
- Соблюдать перерыв между занятиями 10-15 минут.
- Следить за тем, чтобы оборудование было безопасным, исключая возможность травматизма учащихся.
- Своевременно заменять посуду с трещинами и поврежденной эмалью.
- Соблюдать правила хранения и приготовления продуктов.
- Обеспечивать товарное соседство и тепловой режим согласно санитарно-гигиеническим требованиям.
- Стремиться, чтобы питание учащихся было полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворяющим физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
- Строго соблюдать правила личной гигиены всем сотрудникам, учащимся. Проводить иммунопрофилактику по эпидемиологическим показаниям. Использовать одноразовые шприцы, стерилизовать ватные шарики.
- Проводить гигиеническое обучение с учетом динамики физического и психического развития, становления основных функций растущего организма подростка, призывника, допризывника.

**ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМ УЧЕТА И ОТЧЕТНОСТИ,
УСТАНОВЛЕННЫХ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ, ПО
ВОПРОСАМ ОБУЧЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ
УЧАЩИХСЯ ЗАВЕДЕНИЯ СИСТЕМЫ
ОБРАЗОВАНИЯ.**

1. Журнал проведения генеральной уборки процедурного кабинета.
2. Журнал учета работы бактерицидной лампы.
3. Журнал отметки температуры в холодильнике.
4. Журнал по травматизму.
5. Журнал осмотра учащихся на чесотку и педикулез.
6. Журнал учета инфекционных заболеваний ф.60/у.
7. Журнал осмотра детей на энтеробиоз.
8. Индивидуальная карта развития ребенка ф.26/у.
9. Журнал профилактических прививок ф.64/у.
10. Журнал регистрации амбулаторных больных ф. 074/у.
11. Список детей по годам рождения.
12. Журнал учета состояния здоровья детей.
13. Журнал учета движения ИЛП.
14. На пищеблоке: Журнал бракеража сырой скоропортящейся продукции.
15. Журнал бракеража готовой продукции.
16. Журнал здоровья.
17. Ведомость контроля за рационом питания.
18. Журнал витаминизации третьих и сладких блюд.
19. Санитарный журнал.
20. Нормативные документы вышестоящих ведомств и учреждений.

ПЕРЕЧЕНЬ ВОЗМОЖНЫХ АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЙ, СВЯЗАННЫХ С ОСТАНОВКОЙ ПРОИЗВОДСТВА, НАРУШЕНИЕМ ТЕХНИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ, ИНЫХ СОЗДАЮЩИХ УГРОЗУ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОМУ БЛАГОПОЛУЧИЮ НАСЕЛЕНИЯ СИТУАЦИЙ, ПРИ ВОЗНИКНОВЕНИИ КОТОРЫХ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ИНФОРМИРОВАНИЕ НАСЕЛЕНИЯ, ОРГАНОВ МЕСТНОГО САМОУПРАВЛЕНИЯ, ОРГАНОВ И УЧРЕЖДЕНИЙ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ СЛУЖБЫ РФ:

- вспышка эпидемий и заражений;
- аварии, взрывы, пожары;
- отключение воды, отопления, освещения.

При возникновении аварийных ситуаций, связанных с остановкой деятельности школы-интерната, немедленно информировать Роспотребнадзор по Волгоградской области.

ТЕЛЕФОНЫ:

ЭПИДОТДЕЛ -2-22-38

САНИТАРНЫЙ ОТДЕЛ -4-12-88