# УТВЕРЖДЕНО:

**приказом по школе**

**№ 38 от 28 апреля 2025 г.**



**ПРОГРАММА**

**производственного контроля**

**за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий**

**в пришкольном лагере МКОУ «Гилибская СОШ» Чародинского района Республики Дагестан**

***Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Гилибская средняя общеобразовательное учреждение» Чародинского района Республики Дагестан. Руководитель: Валиев Магомед Гаджиевич***

***Адрес: 368459, Республика Дагестан, Чародинский район, с. Гилиб, ул. Гилибская 6.***

***Программа составлена в 2-х экземплярах***

1. **Общие положения**
	1. Настоящая программа разработана в соответствие с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня

2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

* 1. 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 МКОУ «Гилибская СОШ» Чародинского района Республики Дагестан возлагается на директора школы Жарулаева А.М.

* 1. 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.
	2. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.
	3. 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 воздействие неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

1. **Порядок организации и проведения производственного контроля**
	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. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.
	3. 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. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.
	4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.
		1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор МКОУ «Гилибская СОШ» Чародинского района Жарулаев А.М..
2. **Состав программы производственного контроля**

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

* 1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).
	2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).
	3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствие с установленными требованиями (п.9).
	4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно- эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
	5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).
	6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).
	7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (п.13).
	8. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул (п.14).
1. **Функции ответственного за осуществление производственного контроля**
	1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
	2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
	3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню

(п.6).

* 1. Оформлять всю необходимую документацию по производственному

контролю и отвечать за ее сохранность.

* 1. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.
	2. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
	3. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
	4. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
1. **Организация взаимодействия с Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Дагестан, в Гунибском районе**.

Надзорным органом по организации производственного контроля является Территориальный **отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Дагестан, в Гунибском районе**.

5.2. В соответствие 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.

1. **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 санэпидблагополучии населения». | ФЗ № 52 от 30.03.1999г. |
| 2. | «О защите прав потребителей» с последующимидополнениями и изменениями. | ФЗ № 2300/1 от07.02.1992г. |
| 3. | «О качестве и безопасности продуктов питания». | ФЗ № 29-ФЗ от02.01.2000г. |
| 4. | «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) имуниципального контроля». | ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г. |
| 5. | Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работыв дошкольных организациях | СанПиН 2.4.1. 2660-10 |
| 6. | «Санитарно-эпидемиологические требования кусловиям и организации обучения в образовательных учреждениях». | СанПиН 2.4.2. 2821-10 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 7. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессиональногообразования». | СанПиН 2.4.5. 2409-08 |
| 8. | «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительныхучреждениях с дневным пребыванием детей в периодканикул». | СанПиН 2.4.4. 2599-10 |
| 9. | «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевоговодоснабжения. Контроль качества». | СанПиН 2.1.4. 1074-01 |
| 10. | «Гигиенические требования к качеству и безопасностипродовольственного сырья и пищевых продуктов». | СанПиН 2.3.2. 1078-01 |
| 11. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических(профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 1058-01 |
| 12. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических(профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 2193-07 |
| 13. | «Гигиенические требования к срокам годности иусловиям хранения пищевых продуктов». | СанПиН 2.3.2. 1324-03 |
| 14. | «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2 | СанПиН 2.2.2. /2.4.1340-03СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10 |

1. **Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля**

Директор – Жарулаев А.М..

* 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 температурой воздуха в холодное время года;
* за санпросветработой;
* за профилактикой травматических и несчастных случаев.
1. **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 режущегохарактера в области глаз, снижениезрения). | 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-связочногоаппарата 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. |

1. **Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302 н от 12.04.2011 и**

**профессионально-гигиенической подготовке**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Профессия** | **Количество****работающих** | **Характер производимых работ и вредный****фактор** | **Кратность периодичес кого****медосмотра** | **Кратность профессиона льно- гигиеническ ой****подготовки** |
| 1. | Учителя- предметники |  | Работы в школьных образовательныхучреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью |
| 2. | Директор | 1 | Работы в школьных образовательныхучреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Зрительно- напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраномвидеотерминала. |
| 3. | Уборщица служебных помещений |  | Работы в школьных образовательныхучреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Синтетические |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | моющие средства |  |  |
| Хлор и егосоединения |  |  |
| Работа, связаннаяс мышечным напряжением |  |  |
| 4. | Повар | 3 | Работа в школьном образовательном учреждении | 1 раза в год | 1 раз в 2 года |
| Хлор и его соединения. |
| Работа, связанная с мышечнымнапряжением |
| Подъём и перемещениегруза вручную. |
| Работы при повышенныхтемпературах |
|  |

1. **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, Территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Дагестан,**

**в Гунибском районе**.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Ситуации** | **Мероприятия** |
| 1 | Отсутствие электроэнергии | - сообщение в отделение «Подстации»с. Цуриб |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | - организация ремонтных работ |
| 2 | Отсутствие водоснабжения | * сообщение в администрацию сельсовет

«Арчибский»* доставка воды в нужном количестве
* остановка работы пищеблока
 |
| 3 | Выход из строя технологического ихолодильного оборудования | * ограничение ассортимента блюд
* организация ремонта оборудования
 |
| 4 | Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления | * остановка работы
* организация ремонта отопительных систем
 |

1. **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 приемке на работуи 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, проведениявитаминизации. | постоянно |
| 7. | Своевременное проведение профилактических прививокдетей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок. | постоянно |
| 8. | Контроль за температурным режимом помещений дляпребывания детей и режимом проветривания. | постоянно |
| 9. | Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при проведении косметическихремонтов. | постоянно |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 10. | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персоналобразовательного учреждения. | постоянно |
| 11. | Санпросветработа | постоянно |
| 12. | Профилактика травматизма и несчастных случаев | постоянно |

1. **Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю**
2. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
3. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
4. Журнал здоровья.
5. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
6. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

# 14. ПРОГРАММА

**производственного контроля**

**за качеством и безопасностью приготовляемых блюд, в ЛОЛ с дневным пребыванием детей МКОУ «Гилибская СОШ» Чародинского района Республики Дагестан**

1. **Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима.**
	1. Здание МКОУ «Гилибская СОШ» Чародинского района Республики Дагестан обеспечено централизованным водоснабжением и канализацией.
	2. Оздоровительное учреждение обеспечиваются водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду.
	3. Питьевой режим в оздоровительном учреждении организован в следующей форме: чайники с холодной кипяченой водой.

Для детей и подростков должен быть обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в оздоровительном учреждении.

1. **Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню.**
	1. Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания (примерное 21-дневное меню для летних каникул).
	2. Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня на основании физиологических потребностей в пищевых веществах и рекомендуемого набора продуктов в зависимости от возраста детей настоящих санитарных правил.
	3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню,

включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пиши (завтрак, обед).

* 1. Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное меню на оздоровительную смену в соответствии рекомендуемой формой.
1. Медицинский работник с ЦРБ Чародинского района осуществляет еженедельный контроль за соблюдением требований санитарных правил, организует профилактическую работу с детьми и персоналом по предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний, проводит ежедневный осмотр детей при приеме в оздоровительное учреждение (включая осмотр на педикулез), ведет учет заболеваемости и оценивает показатели заболеваемости и эффективность оздоровления детей и подростков.
2. Работники оздоровительного учреждения должны обеспечивать выполнение настоящих санитарных правил.
3. За нарушение санитарного законодательства руководитель и ответственные лица в соответствии с должностными инструкциями (регламентами) несут ответственность в порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации.

# ПЛАН

**санитарно-противоэпидемических мероприятий на 2024-2025 учебный год**

**МКОУ «Гилибская СОШ» Чародинского района, Республики Дагестан**

1. Приобрести и установить холодильник в столовой по мимо пищеблока.
2. Приобрести в достаточном количестве моющие и дезинфицирующие средства.
3. Организовать раздельное хранение домашней и специальной одежды.
4. Прослеживать за установкой бытовых термометров в кабинетах.
5. Производить генеральную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств один раз в месяц.
6. Проводить частое проветривание классов (на каждой перемене), производить тщательное удаление пыли.