УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «СШ №28»
_____ И.М.Долева
09 января 2018г.

ПРОГРАММА
организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя школа №28» г.Майкоп, ул.Гайдара, 1а

I. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.

1. Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 № 52-ФЗ.
2. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
3. Федеральный Закон от 21.11.2011г. №323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»
4. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.92г. № 2300-1.
5. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»
6. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
7. СП 2.3.6.1079-01 " Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья "
8. СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно- вычислительным машинам и организации работ»;
9. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды центральных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
10. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».
11. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
12. СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
13. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
14. СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»
15. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности пищевых продуктов»,
16. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искуственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»
17. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
18. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»
19. СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»
20. Постановление главного государственного санитарного врача по РА «Об учете дезинфицирующих средств и проведений дезинфицирующих мероприятий на объектах Республики Адыгея» от 18.12.2001 г. №60.
21. СанПиН 3.5.2.1376-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих"
22. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»
23. СанПиН 2.2.4.3359-16"Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах"
24. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12.04.2011г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся 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 (или) опасными условиями труда»,
25. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ «О техническом регулировании»,
26. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
27. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
28. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
29. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»

30. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
31. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
32. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
33. Технический регламент Евразийского экономического Союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016)
34. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012"0 безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания"
35. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней»
36. МУ 3.2.1756-03 эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями»
37. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»
38. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»
39. СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»
40. СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»
41. СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита «А»
42. МУ 2657-82. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами" (утв. Минздравом СССР 31.12.1982 N2657)

II. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ , НА КОТОРЫХ ВОЗЛОЖЕНЫ ФУНКЦИИ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО КОНТРОЛЯ.

Должность	Ф у н к ц и и
Директор школы Долева И.М.	Обеспечивает: • наличие в учреждении необходимой нормативной документации, регламентирующей деятельность учреждения; • выполнение требований санитарных правил всеми сотрудниками учреждения; • необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил; • прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку; • наличие личных медицинских книжек на каждого работника и своевременное прохождение ими периодических медицинских обследований, а также соблюдение периодичности вакцинации в соответствии с национальным календарем прививок; • организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации; • условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами; • организацию производственного и лабораторного контроля; • исправную работу технологического и холодильного и другого оборудования учреждения; • выполнение постановлений, предписаний Управления Роспотребнадзора по РА; • создание необходимых условий для соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в школе: - капитальный и текущий ремонт здания; - оснащение оборудованием, мебелью; - обеспечение дезинфицирующими, моющими средствами; - контролирует работу сотрудников по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия в школе; - контролирует бесперебойную работу систем водоснабжения, отопления, канализации, электроснабжения.
Заместители директора Кривенко Н.М. Смаль М.В.	1. Отвечают за соответствие расписания занятий санитарно-гигиеническим требованиям. 2. Контролируют дозировку домашнего задания. 3. Следят за соблюдением санитарных норм на уроках. 4. Следят за соблюдением правил техники безопасности (на уроках и во время массовых мероприятий) и профилактикой несчастных случаев среди учащихся. 5. контролируют маркировку школьной мебели.
Завхоз Вильгельм Л.И.	Обеспечивает: 1. своевременный ремонт и удовлетворительное санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, 2. обеспечивает удовлетворительное содержание территории учреждения, мусоросборника с обязательной дезинфекцией, 3. обеспечивает проведение дератизационных,

	дезинсекционных, дезинфекционных работ, 4. обеспечивает профилактический ремонт и бесперебойное функционирование систем водоснабжения, канализации, отопления, 5. осуществляет хранение дезинфицирующих средств, растворов, моющих средств. 6. выполняет предписание мед.работника школы и других контролирующих органов по проведению санитарных и противоэпидемических мероприятий в школе. 7. ведет учетно-отчетные формы.
Мед. работник	Обеспечивает: 1. проведение осмотра учащихся с целью выявления педикулеза, чесотки, 2. организует работу по профилактике инфекционных и неинфекционных заболеваний, 3. ведение медицинской документации 4. Организацию и контроль выполнения профилактических противоэпидемических мероприятий в школе. 5. контроль за организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических норм и своевременностью прохождения медицинких осмотров работником пищеблока, сотрудниками школы. 6. контроль за приготовлением, хранением и использованием дез. растворов. 7. разработку графиков текущих, генеральных уборок, проветривания помещений. 8. проведение санитарно-просветительской работы среди участников образовательного процесса. 9. оказание неотложной медицинской помощь. 10. работу по анализу состояния здоровья детей и анализу заболеваемости (инфекционную и соматическую).
Классные руководители	1. Обеспечивают условия для соблюдения и привития детям навыков личной гигиены. 2. Контролируют чистоту, своевременную уборку и проветривание учебных помещений в соответствии с санитарными требованиями. 3. Контролируют расстановку мебели в соответствии с гигиеническими требованиями, проводят ее маркировку, рассаживают детей в соответствии с росто-возрастными особенностями.

III. ПЕРЕЧЕНЬ ХИМИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ , БИОЛОГИЧЕСКИХ, ФИЗИЧЕСКИХ И ИНЫХ ФАКТОРОВ , В ОТНОШЕНИИ КОТОРЫХ НЕОБХОДИМА ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ, А ТАКЖЕ ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ПРЕДСТАВЛЯЮЩИХ ПОТЕНЦИАЛЬНУЮ ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА И СРЕДЫ ЕГО ОБИТАНИЯ.

Этапы контроля.	Объект контроля.	Параметры контроля.	Периодичность.
1. Контроль за соблюдением санитарного и дез. режима.	Учебные помещения, места общего пользования, пищеблок.	Ежедневная уборка территории Наличие инвентаря и его маркировки; ведение журналов учета дезинфицирующих средств; приготовление и использование дезинфицирующих средств; эффективность санитарной обработки; наличие документов, подтверждающих качество и безопасность дезинфицирующих средств; -наличие неснижаемого месячного запаса дезинфицирующих средств; наличие договоров на проведение дезинфицирующих мероприятий, вывоз ТБО. Санитарный день – 1 числа каждого месяца	Постоянно Постоянно исследование дез. средств 1 раз в квартал
		Проведение текущей обработки с применением моющих средств с последующей дезинфекцией в конце дня (места общего пользования: туалеты, столовая, медицинский кабинет);	Текущая уборка ежедневно, смывы на яйца гельминтов 1 раз в год 10 проб.
2. Соответствие показателей микроклимата.	Учебные помещения, спортивные залы.	Температура, относительная влажность воздуха.	2 раза в год.
3. Соответствие естественной и искусственной освещенности.	Учебные помещения, спортивные залы.	Гигиенические показатели.	1 раз в год.
4. Соответствие воды требованиям Сан. ПиН 2.4.2.1074-01	Вода из разводящей сети.	- органические показатели; - физико-химические показатели; - микробиологические показатели.	1 раза в год.
5. Контроль за состоянием	Кабинет информатики.	ЭМИ, уровень ионизации воздуха, электростатический	2 точки 1 раз в год

воздушной среды.		потенциал.	
6.Контроль за образованием и движением ртутьсодержащих отходов.	Приборы с ртутным наполнением.	Наличие договора на утилизацию РСО, журналы учета РСО, наличие спецконтейнера.	По мере поступления и сдачи РСО.

III. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТЕЙ РАБОТНИКОВ ,ПОДЛЕЖАЩИХ МЕДИЦИНСКИМ ОСМОТРАМ И ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ.

Должность	Санитарно-гигиеническое обучение	Кратность прохождения медосмотра
Директор	1 раз в 2 года	1 раз в год
Зам. директора по УВР	1 раз в 2 года	1 раз в год
Педагогический состав	1 раз в 2 года	1 раз в год
Технический персонал	1 раз в 2 года	1 раз в год

IV. ПЕРЕЧЕНЬ ОСУЩЕСТВЛЯЕМЫХ ЮРИДИЧЕСКИМ ЛИЦОМ, ИНДИВИДУАЛЬНЫМ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕМ РАБОТ И УСЛУГ, ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ, А ТАКЖЕ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ПРЕДСТАВЛЯЮЩИХ ПОТЕНЦИАЛЬНУЮ ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА И ПОДЛЕЖАЩИХ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ОЦЕНКЕ, СЕРТИФИКАЦИИ, ЛИЦЕНЗИРОВАНИЮ.

1. Образовательная деятельность по программам начального общего, основного общего, среднего (полного) общего образования.
2. Медико-оздоровительная деятельность.

V. МЕРОПРИЯТИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ ЧЕЛОВЕКА И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.

№ п/п	Наименование мероприятий.	Периодичность.
1.	Влажная уборка всех помещений с применением моющих средств.	Ежедневно.
2.	Влажная уборка с применением дез. средств (туалеты, мед. кабинет, пищеблок).	2 раза в день.
3.	Генеральная уборка всех помещений с применением дез. средств.	1 раз в месяц.
4.	Санитарно-просветительская работа.	Ежемесячно.
5.	Контроль за хранением, приготовлением дез. средств.	Ежедневно.

VI. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМ УЧЕТА И ОТЧЕНОСТИ.

Документация по медицинскому пункту.

№ п/п	Наименование.	Периодичность проведения.
1.	Журнал регистрации амбулаторных больных.	По мере обращения.
2.	Журнал профилактических прививок.	По плану прививок.
3.	Журнал учета инфекционных заболеваний.	По мере заболеваний.
4.	Журнал экстренных извещений.	По мере появления заболеваний.
5.	Журнал учета санитарно-просветительской работы.	Постоянно.
6.	Журнал углубленного медосмотра.	По плану осмотров.
7.	Медицинская карта ребенка.	Постоянно.
8.	Журнал учета поступающей вакцины.	По мере поступления.
9.	Списочный состав учащихся.	1 раз в год.
10.	Журнал осмотра на педикулез и чесотку.	1постоянно.
11.	Журнал регистрации прививок.	Постоянно.
12.	Личные медицинские книжки персонала.	Постоянно.
13.	Журнал наблюдения за контактными по инфекционным заболеваниям.	По мере заболеваний.

Документация по образовательному учреждению.

№ п/п	Наименование.	Периодичность ведения.
1.	Журнал учета мероприятий по контролю.	Постоянно.
2.	Журнал поступления дез. средств.	Постоянно.
3.	Журнал расчета потребности в дез. средствах.	Постоянно.
4.	Журнал проведения дезинфекционных работ в профилактических целях.	Постоянно.
5.	Журнал учета образования и движения ртутьсодержащих отходов.	Постоянно.

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ВОЗМОЖНЫХ АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЙ, СВЯЗАННЫХ С УГРОЗОЙ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОМУ БЛАГОПОЛУЧИЮ НАСЕЛЕНИЯ.

1. Аварийные ситуации систем водопровода и канализации.
2. Аварийные ситуации системы электроснабжения.
3. Неисправность холодильного и технологического оборудования.

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ УЛУЧШЕНИЯ ЭФФЕКТИВНОСТИ КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ.

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
1.	Провести дополнительные инструктажи по ТБ, охране жизни и здоровья детей.	По мере надобности.	Директор, зам. директора.
2.	Принять меры по обеспечению учащихся мебелью в соответствии с росто-возрастными особенностями.	В течении года.	Директор, зам. директора.
3.	Оборудовать душевые при спортивном зале и гигиенические комнаты для девочек.	В течении года.	Директор.
4.	Дооборудовать медицинский кабинет необходимым инвентарем.	В течении года.	Директор.
5.	Провести ремонт медицинского кабинета и туалетов.	В течении года.	Директор.

Программу составил заместитель директора по АХР Вильгельм Л.И.