

Утверждаю.

Директор

Барькова Г.И.

2016 г.

« 5 » сентября

а

№ 88 от 5.09.2016г.



**ПРОГРАММА**  
**производственного контроля**  
**муниципального общеобразовательного учреждения**  
**средней общеобразовательной школы с. Кошуки**

Утверждаю.

Директор

\_\_\_\_\_ Барькова Г.И.

« 5 » сентября

2016 г.

**ПРОГРАММА**  
**производственного контроля**  
**муниципального общеобразовательного учреждения**  
**средней общеобразовательной школы с. Кошуки**

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа с. Кошуки**

Юридический адрес: 623965, Свердловская обл., Тавдинский район, с. Кошуки, ул. Мира, 1.  
Телефон: 3-34-46.

**Цель:** обеспечение планового систематического контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов; за выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

**Задачи:**

- 1) Организовать режим работы ОУ в соответствии с гигиеническими требованиями к условиям обучения и воспитания детей.
- 2) Установить перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
- 3) Отработать механизм производственного контроля за биологическими, физическими и иными факторами, представляющими потенциальную опасность для здоровья детей и работников ОУ.
- 4) Установить перечень форм учета, отчетности, связанный с осуществлением производственного контроля.
- 5) Предупредить распространение инфекционных заболеваний и исключить факторы, влияющие на здоровье обучающихся и сотрудников.

**Факторы и объекты производственного контроля  
в отношении, которых необходима организация  
лабораторного производственного контроля.**

1. Физические факторы:
  - искусственная освещенность;
  - естественная освещенность;
  - микроклимат;
  - шум от оборудования;
  - вибрация (локальная) на рабочих местах;
  - электромагнитное излучение в кабинете компьютеров (ЭМИ);
  - ПЭСР (поверх. электростатич. потенц. в компьютерных кабинетах)
2. Гамма –фон.
3. Химические факторы:
  - воздух на содержание ртути в кабинетах, приемных и лабораторных химии, физики, мед. кабинетах;
  - угарный газ (при печном отоплении);
  - продукты деструкции полимеров;
  - пыль.
4. Эргономические факторы:
  - соответствие мебели росту;
  - напряженность учебного процесса (показатели работоспособности и утомляемости по таблицам).
5. Биологические факторы:
  - Вода питьевая;
  - готовая пища;
  - песок из песочницы;
  - смывы на гельминты, персилы.

**Перечень нормативных документов, выполнение требований которых обязательно при осуществлении образовательных видов деятельности, выполнении работ и оказании услуг, представляющих потенциальную опасность для человека:**

Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности / пищевых продуктов»;
- Положение о лицензировании образовательной деятельности №174 от 16.03.2011.
- Федеральный закон РФ №157 от 17.09.1998 г. «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Приказ Минобрнауки №209 от 24.03.2010г.»О порядке аттестации педагогических работников государственных и муниципальных образовательных учреждений»
- СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях"
- СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
- СанПиН 2.3.2. 2757-10 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.1.6 1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды центральных систем питьевого водоснабжения Контроль качества»;
- СанПиН 2.1.6 –СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества»;
- приказ Министерства здравоохранения РФ от 15.08.01г.№325 «О санитарно-эпидемиологической экспертизе продукции»
- методические указания МУ 2.1.4.719-98 «Санитарный надзор за применением ультрафиолетового излучения в технологии подготовки питьевой воды»;
- СанПиН 2.1.4.1110-02 «Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов питьевого назначения»;
- СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1. 1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;
- СанПиН 2.2.4. 548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СанПиН 3.5.2. 1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- СанПиН 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
- СанПиН 3.1/3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».
- СанПиН 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;

- СанПиН 3.1.2.1382-03 «Профилактика гриппа»;
- СанПин 4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего - профессионального образования»;
- СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».

#### **Объекты производственного контроля**

1. Территория школы.
2. Здания школы.
3. Кабинеты, спортивный зал, компьютерный класс.
4. Столовая.
5. Мастерская.
6. Библиотека.

#### **Перечень форм учета, отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.**

1. Поименный список лиц, подлежащих периодическим медицинским осмотрам.
2. Учетная медицинская документация.
3. Журнал учета «С» - витаминизации.
4. Бракеражный журнал.
5. Накопительная ведомость.
6. Отчеты по питанию.
7. Журнал посещаемости детей.
8. Отчеты по заболеваемости.
9. Отчеты по педикулезу.
10. Журнал соматических заболеваний.
11. Журнал инфекционных заболеваний.
12. Медкарты детей.

### Программа производственно-лабораторного контроля.

№ п/п	Вид исследования	Кратность контроля	Объём контроля с СЭС. Число проб.	Место отбора проб или проведения замеров
1.	Вода водопроводная (баканализ)	1 раз в квартал		Из разводящей сети, на пищеблоке, из питьевых бачков
2.	Вода из скважины, колодца (баканализ)	1 раз в 2 месяца		Из разводящей сети, на блоке
3.	Готовая пища (баканализ)	1 раз в 2 месяца	По числу блюд	Из общего котла
4.	Соответствие мебели росту, соблюдение расстояния между оборудованием	2 раза в год		Кабинеты
5.	Температура воздуха	В начале, середине, конце теплого и холодного периодов года		
6.	Влажность	То же	То же	То же
7.	Уровень искусственной освещённости	1 раз в год	По 3-ём замерам на рабочем месте не менее 5-и точек	Все классы, рабочие места, поверхность столов
8.	Напряжённость учебного процесса (показатели работоспособности и утомляемости по таблицам Анфилова)	В выбранных ОУ 2-4 раза в год	По числу учащихся в классах	1, 5, 9, 11 кл. в классах с углублённым изучением предмета
9.	Оценка расписания уроков, продолжительность перемен	2 раза в год	По каждому классу	
10.	Содержание ртути в воздухе	1 раз в год в кабинете физики, химии, медкабинете	Не менее 3-х точек в помещении; в центре и на периферии	- в зоне дыхания; - на уровне пола; - вблизи возможных источников выделения и накопления
11.	Запылённость	1 раз в год на постоянных рабочих местах, в мастерских, спортзале.		В зоне дыхания
12.	Уровень шума	1 раз в год на постоянных рабочих местах		1,5 м над уровнем пола или на высоте уха
13.	Напряжённость электромагнитного поля и плотность магнитного потока	При приёме компьютерного класса	В 5-и точках экрана	50 см от поверхности экрана
14.	Поверхностный статистический потенциал	То же	То же	То же
15.	Ионизирующее излучение Гамма-фон.	1 раз в год	2 раза в год в теплый и холодный период.	В помещении
16.	Наличие чужеродных веществ в продуктах питания (нитраты, ядохимикаты в овощах)			

17.	Наличие патогенных микроорганизмов в воде, пище, воздухе помещения, на поверхности			Мебель, инвентарь, санитарно-техническом оборудовании
18.	Наличие яиц гельминтов в песке			Песочница





	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ медкарты; углубленные медосмотры;</li> <li>✓ оздоровление детей, осмотры на педикулез, чесотку;</li> <li>✓ организацией питания воспитанников и школьников: (соблюдением норм, выполнение норм питания, документация по питанию: контроль, наличие схемы обеспечения продуктами, проведение «С» - витаминизации; обеспечение йодированной солью и продуктами, обогащенными микроэлементами).</li> <li>✓ Наличие договора на дератизацию, дезинфекцию.</li> </ul>	<p>Комиссия по контролю за питанием</p> <p>завхоз</p>	
--	---	---	--

**Перечень возможных аварийных ситуаций,  
создающих угрозу санитарно – эпидемическому благополучию населения,  
органов санэпидслужб.**

<b>№</b>	<b>Аварийная ситуация</b>	<b>Действия сотрудников</b>	<b>Ответственный</b>
1.	Отключение электроснабжения	-сообщить об отключении электро-энергии в ЦГСЭН	Директор Заместитель по УВР
2.	Нарушение температурного режима	- сообщить в ЦГСЭН; - приостановить прием детей, работу ОУ;	Директор
3.	Авария на водопроводе	- сообщить в ЦГСЭН; - отметить в журнале аварийных ситуаций, время прекращения подачи воды; - в случае длительного отсутствия воды приостановить прием детей, работу ОУ	Директор
4.	<b>(для здания № 2)</b> Неисправность системы канализации	- вызвать слесаря, аварийную бригаду; - при попадании стоков в помещение пищеблока: пищеблок закрыть, провести дезинфекцию, генеральную уборку; - медработнику усилить контроль за пищеблоком.	Завхоз
5.	Неисправность технологического и холодильного оборудования	- вызвать мастера по устранению неисправности	Завхоз
6.	Подозрение на инфекционное заболевание	-поместить больного ребенка в изолятор для наблюдения; - передать извещение в ЦГСЭН (медпункт); - собрать анализ заболевания и сведения о прививках; - определить круг контактных лиц и провести их осмотр; -провести первичные противоэпидемические мероприятия: а) карантин на дошкольной группе до установления диагноза; б) мед. наблюдения с 2х кратной термометрией; осмотр зева, кожных покровов с записью в тетрадку наблюдения; в) опрос контактных; г) суточную пробу опечатать и сохранить до приезда ЦГСЭН в холодильнике; д) обеспечить транспортировку больных в стационар.	медсестра