



**ПОЛОЖЕНИЕ О
ПРОИЗВОДСТВЕННОМ КОНТРОЛЕ
ЗА СОБЛЮЖДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ
И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ МЕРОПРИЯТИЙ
АЛЕКСЕЕВСКОЙ СРЕДНЕЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЫ**

1. Общие положения

- 1.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических мероприятий) проводится замдиректором по АХЧ в соответствии с осуществляемой деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнение профилактических мероприятий.
- 1.2. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности нахождения учащихся, педагогов и обслуживающего персонала школы, путем должного выполнения санитарных правил, профилактических мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.
- 1.3. Положение устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками

2. Требования к соблюдению санитарных правил

2.1. Директор школы обеспечивает:

- наличие настоящих санитарных правил и норм в школе и доведение их содержания до работников;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками образовательного учреждения;
- организацию производственного и лабораторного контроля;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил и норм;
- приём на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение периодических медицинских обследований всеми работниками учреждения;
- организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- выполнение постановлений, предписаний центров госсанэпиднадзора;
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами;
- исправленную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения;
- проведение при необходимости мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-гигиенической работы с персоналом путём проведения семинаров, бесед, лекций.

2.2. Ответственный за питание в школе отвечает за:

- организацию питания в школе, в том числе за качеством поступающей продукции, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;
- выполнение требований санитарных правил работниками пищеблока и техперсоналом;
- создание необходимых условий для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- своевременное прохождение периодических медицинских обследований работниками пищеблока;
- выполнение постановлений, предписаний центров госсанэпиднадзора;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы здоровья (осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания), журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании, ведомость контроля за питанием и другие документы, в соответствии с настоящими санитарными правилами;
- отбором суточной пробы;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих и дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение при необходимости мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию питьевого режима.

2.3. Медицинский работник проводит:

- медицинские осмотры детей при поступлении в учреждение с целью выявления больных;
- наблюдение за состоянием здоровья воспитанников, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;
- работу по организации углублённых профилактических осмотров учащихся и проведении профилактических прививок;
- распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием;
- информирование руководителей учреждения, воспитателей, классных руководителей, учителя физической культуры о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья.

2.4. Медицинский и педагогический контроль за организацией физического воспитания включает:

- динамические наблюдения за состоянием здоровья и физическим развитием детей, физической подготовленностью, функциональными возможностями детского организма;
- медико-педагогические наблюдения за организацией двигательного режима, методикой проведения различных форм занятий физическими упражнениями и их воздействием на организм ребёнка, контроль за осуществлением системы закаливания;
- контроль за санитарно-гигиеническим состоянием мест проведения занятий (помещение, участок), физкультурного оборудования, одежды и обуви детей;
- гигиеническое обучение и воспитание по вопросам физического воспитания, формирование мотивации к регулярным занятиям физической культурой;
- профилактику травматизма.

2.5. Требования к личной гигиене персонала:

- все работники проходят медицинские осмотры и обследования в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке;

каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесённых инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении гигиенической подготовки и аттестации. Лица, уклоняющиеся от медосмотров, профессиональной и гигиенической подготовки, не имеющие личной медицинской книжки установленного образца с результатами медосмотров и профессиональной гигиенической подготовки, к работе не допускаются.

3. Порядок организации и проведения производственного контроля

- 3.1. 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).
- 3.2. Объектами производственного контроля являются: общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы и др.
- 3.3. Производственный контроль включает:
 - 3.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
 - 3.3.2. Организация медицинских осмотров.
 - 3.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.
 - 3.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
 - 3.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы.
 - 3.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

4. Ответственные лица

4.1. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля:

- Директор школы;
- Зам.директор по АХЧ;
- Ответственный за питание.

4.2. Ответственные лица осуществляют следующие мероприятия:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацией производственного контроля;
- контроль за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, гигиенической подготовки;
- контроль за состоянием территории, своевременной дератизации и дезинфекции помещений;
- проверка температуры воздуха в классах, спортзале;
- проверка поступающей на реализацию продукции, а также сроков и условий её транспортировки, хранения и реализации;
- проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции,

использование средств индивидуальной защиты, соблюдение правил личной гигиены, контроль за работой пищеблока, организацией питания, организацией учебного процесса, физического воспитания, оздоровления обучающихся, контроль за освещенностью классов, спортивного зала.