

педагогического совета школы
Протокол № 1 от 10.01.2021г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о производственном контроле за соблюдением санитарных правил и выполнением и
выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий
средней общеобразовательной школы № 11
г. Кара-Балта

1. Общие положения

1.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий) проводится зам. директором 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 аптек 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 аптек 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 вносят 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 освещённостью классов, спортивного зала.