


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа №9» п.Отрадный

Утверждаю:

Директор МБОУ «СШ № 9»

 Н.В.Алейникова

Приказ № 6/12 от « 01 » 09 2021г.

ПРОГРАММА
производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил
и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99 г. «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.), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (раздел II. «Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания»).

1.2. 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 МБОУ «СШ№9» п.Отрадный возлагается на директора школы Алейникову Наталью Викторовну.

1.4. 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.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями.

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствуют 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 ликвидацию.

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 неинфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. 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).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, службы Российской Федерации санитарно-эпидемиологической.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. 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 лабораторий, аккредитованной в установленном порядке.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор школы.

3. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- 3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).
- 3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).
- 3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).
- 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
- 3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).
- 3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).
- 3.7. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность (п.13).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

- 4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- 4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- 4.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).
- 4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- 4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.
- 4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- 4.7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

4.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

5. Организация взаимодействия с ТО Роспотребнадзора.

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по ????

5.2. В соответствии 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.

6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (п.1.1-5)	СанПиН 3.5.1378-03
2.	"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (разделы 1,2,3, п.3.4 с пп.3.4.1-3.4.19, п.3.5 с пп.3.5.1 до 3.5.15)	СанПиН 2.4.3648-20
3.	"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (п.разделов с 1 по 6, раздел 8, приложения с 1 по 13)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20

4.	"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"	СанПиН 3.1/2.4.3598-10
5.	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения"	СанПиН 2.1.4.1074-01
6.	Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
7.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
8.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2	СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4.2198-07 СанПиН 2.2.2./2.4.2620-10
9.	« Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»	СП 3.1/3.3146-13
10.	«Профилактика гриппа и других респираторных вирусных инфекций»	СП 3.1.2.3117-13
11.	«Профилактика острых кишечных инфекций»	СП 3.1.1.3108-13
12.	«Профилактика геморрагической лихорадки с почечным синдромом»	СП 3.1.7.2614-10
13.	«Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»	СанПиН 3.2.3215-14
14.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»	СП 3.5.3.3223-14

7. Функции должностных лиц по осуществлению производственного контроля:

- 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.

8. 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 режущего характера в области глаз, снижение зрения).	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, периапатритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 7-10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздрава от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовки:

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медицинского осмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Педагогические работники	17	Работа в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в год
			Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в год
			Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчетности, работой за компьютером, разъездной характер работы и пр.	п. 4.4.3. приложения №1 приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в год
2.	Директор	1			1 раз в год	1 раз в год

3.	Уборщицы	8	<p>Работы в школьных образовательных учреждениях</p> <p>Синтетические моющие средства</p> <p>Хлор и его соединения</p> <p>Работа, связанная с мышечным напряжением</p> <p>Работа в школьном образовательном учреждении</p> <p>п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.</p> <p>п. 1.3.3. приложение 1</p> <p>приказа № 302н от 12.04.2011 г.</p> <p>п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.</p> <p>п. 4.1.2. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011 г.</p> <p>п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011 г.</p>	I раз в год	I раз в 2 года
4.	Работники пищеблока	7	<p>Работы в школьных образовательных учреждениях</p> <p>Хлор и его соединения.</p> <p>Работа, связанная с мышечным напряжением</p> <p>Людям и перемещение груза вручную.</p> <p>п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.</p> <p>п. 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.</p> <p>п. 4.1.2. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011 г.</p> <p>п. 4.1.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.</p>	I раз в год	I раз в 2 года

10. 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, ТО Управления Роспотребнадзора

№ п/п	Ситуация	Мероприятие
1	Отсутствие электроэнергии	- сообщение диспетчеру ЭТУ «Вожега» - организация ремонтных работ
2	Отсутствие водоснабжения	- сообщение в ООО «ВКХ» - запас воды в нужном количестве - остановка работы пищеблока
3	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	- ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	- сообщение в ЭТУ «Вожега» - остановка работы - организация ремонта отопительных систем

11. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля, лицами, ответственными за осуществление производственного контроля

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	ФИО, должность
Водоснабжение и канализация	Постоянно, ежедневно	Завхоз Гучетль К.А.
Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Ежедневно	Завхоз Гучетль К.А.

Организация обучающихся	питания	Ежедневно	Ответственная за организацию питания Ачмиз М.З. Бракеражная комиссия
Сбор и утилизация отходов	Договор возмездного оказания услуг по вывозу и захоронению ТКО		Завхоз Гучетль К.А.
Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обработку		Директор Алейникова Н.В.
Медицинский осмотр	Ежегодно		Директор Алейникова Н.В.
Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с прививочным календарем		Фельдшер Ачмиз З.Р.
Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ежедневно		Повар: Хакурате Т.И. Айрапетян Е.Н.
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно		Повар: Хакурате Т.И. Айрапетян Е.Н. Бракеражная комиссия
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно		Повар: Хакурате Т.И. Айрапетян Е.Н. Завхоз Гучетль К.А.
Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)		Бракеражная комиссия

Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному менно.	Раздача 1 раз в месяц	Бракеражная комиссия
Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные	Бракеражная комиссия

		помещения)	
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю (Посудомоечный цех)	Бракеражная комиссия	
Контроль за организацией приема пищи обучающихся	Ежедневно	Классные руководители	
Контроль за отходами	Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)	Повар: Хакурате Т.И. Айрапетян Е.Н.	
Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	Завхоз Гучетль К.А. Бракеражная комиссия.	
Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	Завхоз Гучетль К.А.	
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Бракеражная комиссия	
Состояние здоровья обучающихся пользующихся питанием	В течение года (медицинские карты)	Фельдшер Ачмиз З.Р.	
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно (холл перед столовой)	Классные руководители	

12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
2. Журнал бракеража готовой скоропортящейся продукции.
3. Журнал здоровья (гигиенический)
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
7. Ведомость контроля за рационом питания.

13. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность

Визуальный контроль	Периодичность
Контроль за состоянием системы освещения	Ежедневно
Контроль за системой электроснабжения	Постоянно
Контроль за состоянием системы отопления	Осенне-зимний период
Контроль за системой водоснабжения образовательного учреждения	Постоянно, летний период – при необходимости
Контроль за состоянием канализации	Ежедневно
Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов	По графику
Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования	Ежедневно
Контроль за состоянием воздушно-теплого режима в помещении, соблюдение правил проветривания	Постоянно, каждую перемену ежедневно
Контроль за качеством уборки школьных помещений	Ежедневно
Контроль за содержанием территории учреждения	Ежедневно
Контроль за состоянием учебной мебели (с учетом мебели по ростовым группам в каждом учебном помещении ОУ)	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц
Контроль за маркировкой учебных парт и стульев	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц
Контроль за организацией питьевого режима в школе	Ежедневно
Контроль за соблюдением недельного (ежедневного) меню	Ежедневно
Контроль за контингентом питающихся	Еженедельно
Контроль за гигиеной приема пищи учащимися	Ежедневно
Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований в пищеблоке:	
- правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов;	Ежедневно
- уборки столовой;	Ежедневно
- правила мытья посуды;	Ежедневно
- контроль за соблюдением температурного режима в холодильных установках;	Ежедневно
- контроль за технологией приготовления пищи по технологическим картам;	Ежедневно
- контроль за соблюдением сроков годности	Ежедневно

<p>пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль за качеством принимаемой на пищеблоке продукции; - контроль за качеством готовых блюд, правильностью состояния 10-дневного примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.д.; - контроль правильности кулинарной обработки; - контроль за наличием йодированной соли; - контроль за наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. растворов; - контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока, соблюдением сроков прохождения мед.осмотров работниками кухни; - наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов; - контроль за рационом питания учащихся; - контроль за потоком сырья; - условия и сроки хранения продуктов на складе, реализации продукции – бракераж готовых блюд 	<p>Ежедневно Ежедневно 1 раз в неделю 1 раз в месяц 1 раз в неделю 1 раз в месяц 1 раз в квартал При поступлении продуктов</p>
<p>Контроль за прохождением медицинского осмотра:</p> <ul style="list-style-type: none"> - первичный - все сотрудники; - периодический - все сотрудники; - профессиональная гигиеническая подготовка - профессиональная гигиеническая подготовка - все сотрудники и пр. 	<p>При поступлении на работу Ежегодно</p>

Лабораторные исследования	
Вид исследований	Кратность
<p>Вода водопроводная по микробиологическим показателям (из разводящей сети)</p>	<p>1 раз в год (1 проба)</p>
<p>Вода водопроводная по санитарно-химическим показателям (из разводящей сети)</p>	<p>1 раз в год (1 проба)</p>

14. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы:

- Формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;
- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;
- оснащение пищеблока школы современным высокотехнологичным оборудованием;
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.