

Филиал муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа с.Старая Порубежка Пугачевского района Саратовской области имени Героя Советского Союза И.И. Лободина» - средняя общеобразовательная школа с. Камелик

УТВЕРЖДАЮ

Директор _____ М.В. Артёмова

Приказ № 41-Ш от 05.07.2023года

Программа производственного контроля

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

с.Камелик

2023год.

Пояснительная записка

Наименование юридического лица: Филиал муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа с.Старая Порубежка Пугачевского района Саратовской области имени Героя Советского Союза И.И. Лободина» - средняя общеобразовательная школа с.Камелик

Ф. И. О. руководителя, телефон: *Артемова Марина Владимировна, 88457437192*

Юридический адрес: *413719 Саратовская область Пугачевский район с.Старая Порубежка ул. Лободина д. 21А*

Фактический адрес: *413719 Саратовская область Пугачевский район с.Камелик ул. Школьная д.21А*

Количество работников: 20 человек

Количество обучающихся: 46 человек

ОГРН 1026401867293

ИНН 6445907002

Лицензия на осуществление образовательной деятельности № 1899 от 27 декабря 2022г.

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».
2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.
3. Организация производственного контроля в СОШ с.Камелик возлагается на директора школы.
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.
5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.
6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями: *Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения* – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются 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 ликвидации.

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

Порядок организации и проведения производственного контроля.

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

- 3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
- 3.2. Организация медицинских осмотров.
- 3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.
- 3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
- 3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
- 3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарноэпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
- 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 лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.
4. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор МОУ «СОШ с.Камелик»

Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).
2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).
3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствие с установленными требованиями (п.9).
4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарноэпидемиологическому благополучию населения (п.10).
5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).
6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).
7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (п.13).
8. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул (п.14).

Функции ответственного за осуществление производственного контроля

1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).
4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.
6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых.

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

- *Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;*
- *Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;*
- *Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;*
- *СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;*
- *СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;*
- *СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;*
- *СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;*
- *СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;*
- *СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;*
- *ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;*
- *ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;*
- *ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;*
- *ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;*
- *приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;*

Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1	Милехина Ирина Владимировна	Заместитель директора по УВР
2	Мокроусов Александр Петрович	Завхоз

3	Назарова Наталия Федоровна	Ответственный по питанию
---	----------------------------	--------------------------

Профилактические мероприятия по осуществлению производственного контроля:

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха помещений Частота проветривания помещений	Ежедневно	Завхоз	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Влажность воздуха склада пищеблока				Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Завхоз	СП 2.4.3648-20	Визуальный производственный контроль
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Завхоз	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
Входной контроль поступающей	Наличие документов об оценке соответствия	Каждая поступающая партия	Завхоз	СП 2.4.3648-20, ТР	Журнал учета входного контроля товаров и продукции

<i>продукции и товаров</i>	<i>(декларация или сертификат)</i>			<i>ТС 007/201</i>
	<i>Соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)</i>			

Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания

<i>Режим образовательной деятельности</i>	<i>Объем образовательной нагрузки обучающихся</i>	<i>При составлении и пересмотре расписания занятий</i>	<i>Зам. директора по УВР</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21</i>	<i>Расписание занятий (утверждение приказом)</i>
		<i>1 раз в неделю (выборочно)</i>	<i>Зам. директора по УВР</i>		<i>Электронный журнал</i>
		<i>1 раз в неделю (выборочно)</i>	<i>Зам. директора по УВР</i>		<i>Электронный журнал</i>
<i>Ученическая мебель и оборудование</i>	<i>Оценка соответствия ученической мебели росту о-возрастным особенностям детей и их</i>	<i>2 раза в год (август, январь)</i>	<i>Классные руководители</i>	<i>СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21</i>	<i>Журнал регистрации результатов производственного контроля</i>

	<i>расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)</i>				
	<i>Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>Завхоз</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21</i>	
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
<i>Санитарное состояние помещений и оборудования</i>	<i>Кратность и качество текущей уборки</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Завхоз</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.35 90-20</i>	<i>График текущей уборки и дезинфекции помещений</i>
	<i>Кратность и качество генеральной уборки</i>	<i>Еженедельно</i>	<i>Завхоз</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.35 90-20, СП 3.1/2.4.35 98-20</i>	<i>Журнал учета проведения генеральной уборки</i>
<i>Санитарно-противоэпидемический режим</i>	<i>Дезинфекция</i>	<i>Профилактика – ежедневно</i>	<i>Завхоз</i>	<i>СанПиН 3.3686-21</i>	<i>Журнал регистрации результатов производственного контроля</i>
<i>Рабочие растворы дезсредств</i>	<i>Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Завхоз</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.35 90-20, СП 2.4.3648-20</i>	<i>Журнал учета расходования дезсредств</i>
<i>Внутренняя отделка помещений</i>	<i>Состояние отделки</i>	<i>Ежеквартально</i>	<i>Завхоз</i>	<i>СП 2.4.3648-20, план-график</i>	<i>Визуальный производственный контроль</i>

				<i>технического обслуживания</i>	
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
<i>Закупка и приемка пищевой продукции и сырья</i>	<i>Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>Завхоз</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.35 90-20</i>	<i>Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции</i>
<i>Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья</i>	<i>Сроки и условия хранения пищевой продукции</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.35 90-20</i>	<i>Отчет</i>
	<i>Температура и влажность на складе</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию</i>		<i>Журнал учета температуры и относительной влажности</i>
	<i>Температура холодильного оборудования</i>				<i>Журнал учета температуры</i>
<i>Приготовление пищевой продукции</i>	<i>Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам</i>	<i>Каждый технологический цикл</i>	<i>Ответственный по питанию</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.35 90-20</i>	<i>Отчет</i>
	<i>Поточность технологических процессов</i>		<i>Ответственный по питанию</i>		<i>Справка</i>

	<i>Температура готовности блюд</i>	<i>Каждая партия</i>			<i>Журнал бракеража готовой продукции</i>
<i>Готовые блюда</i>	<i>Суточная проба</i>	<i>Ежедневно от каждой партии</i>	<i>Ответственный по питанию</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.35 90-20</i>	
	<i>Дата и время реализации готовых блюд</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>Ответственный по питанию</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.35 90-20</i>	<i>Журнал бракеража готовой продукции</i>
<i>Обработка посуды и инвентаря</i>	<i>Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.35 90-20</i>	
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
<i>Гигиеническая подготовка работников</i>	<i>Прохождение работником гигиенической аттестации</i>	<i>Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года</i>	<i>Директор</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.35 90-20</i>	<i>Личные медицинские книжки.</i>
<i>Состояние работников</i>	<i>Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Завхоз</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.35 90-20</i>	<i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i>
	<i>Медосмотр</i>	<i>Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно</i>	<i>Директор</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.35 90-20, приказ Минздра</i>	<i>Личные медицинские книжки.</i>

				ва от 28.01.202 1 № 29н, приказ Минздра ва, Минтруд а от 31.12.202 0 № 988н/142 0н	
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Директор	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.35 90-20, приказ Минздра ва от 21.03. 2014 № 125н	Личные медицинские книжки.

Перечни

а) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра
Педагоги	11	Работа в образовательной организации	1 раз в год
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	
Заместитель директора по УВР	1	Работа в образовательной организации	1 раз в год
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала	
Завхоз	1	Работа в образовательной организации	1 раз в год
		Подъем и перемещение груза вручную	
		Работа, связанная с мышечным напряжением	
Работники пищеблока	2	Работа в образовательной организации	1 раз в год

<i>Прочие работники</i>	5	<i>Работа в образовательной организации</i>	<i>1 раз в год</i>
-------------------------	---	---	--------------------

б) Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	<i>Ответственный по питанию</i>
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	<i>Ответственный по питанию</i>
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	<i>Зам. директора по УВР</i>
<i>Журнал регистрации результатов производственного контроля</i>	<i>По факту</i>	<i>Зам. директора по УВР</i>
<i>Журнал учета расходования дезсредств</i>	Ежедневно	<i>Завхоз</i>
<i>Журнал учета проведения генеральной уборки</i>	<i>Ежемесячно</i>	<i>Завхоз</i>
<i>Электронный журнал</i>	<i>1 раз в неделю (выборочно)</i>	<i>Зам. директора по УВР</i>

в) 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, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
<i>Пожар</i>	<i>Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители</i>	<i>Первый обнаруживший</i>
<i>Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу</i>	<i>Завхоз</i>

<i>Нарушение изоляции, обрыв электропроводов</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку</i>	<i>Завхоз</i>
<i>Другие аварийные ситуации</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу</i>	<i>Завхоз</i>
		<i>Ответственный по питанию</i>
		<i>Зам. директора по УВР</i>

Программу разработали:

Заместитель директора по УВР
 _____ *И.В. Милехина*

Завхоз _____ *А.П. Мокроусов*