

УТВЕРЖДАЮ.
Директор  С.В. Дегтярева
Приказ № 76 от 31.08.2022г



ПРОГРАММА

производственного контроля в МБОУ Александровской СОШ Азовского района

Юридический адрес: 346765, Ростовская область, Азовский район,
с.Александровка, ул. Советская, 33

Адрес объекта: 346765, Ростовская область, Азовский район,
с.Александровка, ул. Советская, 33

НАИМЕНОВАНИЕ ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА – Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Александровская средняя общеобразовательная школа Азовского района

ИНН – 6101029328

ОГРН – 1026100510061

ФИО РУКОВОДИТЕЛЯ И ТЕЛЕФОН – Дегтярева Светлана Владимировна, (86342)-96-1-82

ЮРИДИЧЕСКИЙ АДРЕС: 346765, Ростовская область, Азовский район, с. Александровка, ул. Советская, 33

ФАКТИЧЕСКИЙ АДРЕС: 346765, Ростовская область, Азовский район, с. Александровка, ул. Советская, 33

КОЛИЧЕСТВО РАБОТАЮЩИХ – 58 чел.

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ГОСУДАРСТВЕННОЙ РЕГИСТРАЦИИ №003361079 от 30.10.2002 г. Выдано Межрайонной инспекцией Федеральной налоговой службы № 18 по Ростовской области

1. Общие положения

- 1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «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.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
- 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 Александровской СОШ возлагается на заместителя директора по АХР Киселеву Н.А.
- 1.4. Целью производственного контроля 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 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.

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, реализуемой 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, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
- 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 лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

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).

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 другие 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. Информировать Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г. Азове, Азовском, Зерноградском, Кагальницком районах о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
- 4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

5. Организация взаимодействия с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г. Азове, Азовском, Зерноградском, Кагальницком районах

- 5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Территориальный Отдел Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г. Азове, Азовском, Зерноградском, Кагальницком районах.
- 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» школа

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 детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1	«О санэпидблагополучии населения».	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
2	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
3	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
4	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
5	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПиН 2.4.2. 2821-10
6	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»	СанПиН 2.4.5. 2409-08
7	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.»	СанПиН 2.1.4. 1074-01
8	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
9	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
10	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
11	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
12	«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

7. Перечень выпускаемой продукции, а также вид деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарной оценке

Образовательная деятельность.

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

Директор школы – Дегтярева Светлана Владимировна

Заместитель директора по АХР – Киселева Надежда Алексеевна

- за организацию производственного контроля.
 - за температурой воздуха в холодное время года.
 - за организацией питания и качественного приготовления пищи.
 - за своевременным прохождением медосмотров.
 - за профилактикой травматических и несчастных случаев.
 - за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.
 - за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- Заместитель директора по ВР – Дворниченко Юлия Михайловна*
- за организацией досуговой деятельности учащихся, кружковой работой, за санитарно-просветительской работой.

9. 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, периартритов. 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, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены

10. Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации персонала, профилактических прививок

Работники образовательной организации проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований	Кратность обследований
-------------------------------------	------------------------

Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год ¹
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год ²
Осмотр наркологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год ³
Осмотр оториноларингологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр психиатром	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр неврологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем – по эпидпоказаниям
Исследование на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем – по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Профессиональное гигиеническое обучение и аттестация	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в 2 года

¹Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

²Кратность медицинских обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

³Кратность медицинских обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

Кроме того, работники образовательной организации подлежат прививкам против дифтерии 1 раз 10 лет, против кори – лица до 55 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори, против вирусного гепатита В (до 55 лет), против краснухи (до 25 лет).

Перечень сотрудников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

№ п/п	Наименование должностей
1	Директор
2	Заместитель директора
3	Учитель
4	Заведующий библиотекой
5	Тренер-преподаватель
6	Педагог-психолог
7	Учитель-логопед
8	Учитель-дефектолог
9	Старший вожатый
10	Педагог дополнительного образования
11	Уборщик служебных помещений
12	Рабочий
13	Дворник

14	Водитель
15	Сторож
16	Оператор котельной

11. 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, Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г. Азове, Азовском, Зерноградском, Кагальницком районах.

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Разлив ртути.
6. Непредвиденные ЧС.
7. Смерчи, ураганы, наводнения;
8. Обвалы, обрушения.
9. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.
10. Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.

12. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение года постоянно	Директор школы
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Директор школы
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	по договору
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории	ежедневно	заместитель директора по АХР
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	заместитель директора по АХР
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением	Ежедневно	бракеражная комиссия

	суточных проб.		
7	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.	постоянно	Директор школы
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	заместитель директора по АХР
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	Директор школы
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	заместитель директора по АХР
11	Санпросветработа	постоянно	заместитель директора по ВР
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	заместитель директора по ВР

13. Объем , периодичность лабораторных и инструментальных исследований в МБОУ Александровская СОШ

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)
Питьевая вода	2 раза в год	1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год
Освещенность	1 раз в год	2 помещения (по 5 точек в каждом)
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения
Дезинфицирующие средства	2 раза в год	1 проба

14. Характеристика условий размещения объекта питания МБОУ Александровской СОШ

Название объекта	МБОУ Александровская СОШ
Адрес	с. Александровка ул. Советская 33
ФИО руководителя школы	Дегтярева Светлана Владимировна
ФИО организатора питания	Черный Александр Васильевич
Бракеражная комиссия (приказ)	Приказ № 65/1 от 01.09.2020 г.

Размещение объекта	Пищеблок и комната для приема пищи размещены в спортивном комплексе
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Установлен 1 водонагреватель
Отопление	От собственной котельной
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, комната для приема пищи на 24 человека в приспособленном помещении спортивного комплекса
Доставка продуктов	Автотранспорт организатора питания

Контроль за выполнением комплекса санитарно-эпидемиологических мероприятий на пищеблоке

Мероприятия по осуществлению визуального контроля	Периодичность
Проверка санитарно-технического состояния пищеблока: исправность и эффективная работа отопительной, вентиляционных систем, систем холодного и горячего водоснабжения, канализации, системы освещения, технологического оборудования.	Постоянно
Проверка температурного режима внутри холодильного оборудования с использованием термометров	Постоянно
Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования (соблюдение правил приготовления, хранения, применения)	Постоянно
Проверка наличия соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы и др.), подтверждающих безопасность и качество поступающих продуктов и продовольственного сырья	Постоянно
Проверка сроков годности и условий хранения пищевых продуктов	Постоянно
Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов -соответствие видов и наименований поступившей продукции, маркировка на упаковке и товарно-сопроводительной документации, -соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации	Постоянно

-соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов	
Наличие нормативно-технологической документации, соблюдение питьевого режима, объема порций и выполнения норм питания с учетом возраста детей, проведение искусственной «С» витаминизации, использование обогащенных микронутриентами продуктов питания	Постоянно
Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно
Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарам верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы	Ежедневно
Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий	Ежедневно
Отбор суточных проб, соблюдение сроков их хранения	Ежедневно
Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены	Постоянно
Контроль за своевременным удалением отходов потребления	Постоянно
Наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение	Постоянно
Контроль соответствия автотранспорта поставщиков продукции	При поступлении
Ведение учетной документации	Ежедневно

15. Перечень форм учета результатов производственного контроля

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

Гигиенический журнал (сотрудники)

Журнал разведения дезинфицирующих средств (приложение СП 2.4.3648-20)