

Утверждаю
Директор МКОУ СОШ № 1

г. Суровикино

О.А.Конорева

2022г.



Программа

**производственного контроля за
соблюдением санитарных правил**

МКОУ СОШ № 1

г.Суровикино

1.Общеположения

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 МКОУ СОШ № 1 г. Суворикино возлагается на директора школы Конореву О.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. 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.

3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.

3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля.

3.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования.

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

- Директор школы Конорева О.А. –общие организационные вопросы.
- Методист Касьянова Н.Н.— расписание уроков, режим работы школы.
- Заведующая хозяйством Зимовейская В.А. — санитарно-техническое состояние здания и помещений, территории, своевременная дератизация и дезинсекция помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля.
- Инструктор по труду Роговенко О.В. - соблюдение охраны труда работников, обучающихся и воспитанников МКОУ СОШ № 1.
- Фельдшер Попова Л.Л. — контроль прохождения медицинского осмотра педагогических работников, вспомогательного и обслуживающего персонала. Качество питания. Соблюдение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, санитарных правил и гигиенических нормативов.
- Организация питания и качественного приготовления пищи. Соблюдение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, санитарных правил и гигиенических нормативов.
- Методист Гасанова Э.Д. - организация досуговой деятельности учащихся, кружковой работы за санитарно-просветительской работой.

5. Контроль за выполнением требований к размещению, устройству, содержанию и организации режима работы.

Объект производственного контроля	Кратность	Ответственный
Визуальный контроль соблюдения санитарных норм и правил, обеспечения противоэпидемического режима оздоровительного учреждения.	Ежедневно	Директор школы Заведующая хозяйством
Контроль за состоянием источников водоснабжения, зоны санитарной охраны питьевых скважин, накопительных резервуаров	Ежедневно	Заведующая хозяйством
Контроль за использованием помещений образовательного учреждения в соответствии с их назначением.	Ежедневно	Директор школы
Контроль за соответствием состава и площади помещений образовательного учреждения требованиям СанПиН.	Перед открытием	Директор школы Заведующая

		хозяйством
Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания.	Ежедневно	Заведующая хозяйством
Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению.	Перед открытием, ежедневно	Заведующая хозяйством
Контроль за укомплектованностью оборудованием помещений образовательного учреждения.	Перед открытием	Директор школы
Контроль за содержанием помещений и участка, состоянием оборудования, вывозом мусора.	Ежедневно	Заведующая хозяйством
Контроль за своевременностью уборки помещений.	Ежедневно	Заведующая хозяйством
Контроль за соблюдением режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты техническим персоналом.	Ежедневно	Заведующая хозяйством
Контроль за рациональной организацией режима дня оздоровительного учреждения.	Ежедневно	Начальник лагеря Заведующая хозяйством
Контроль за организацией физического воспитания в оздоровительном учреждении.	Ежедневно	Учитель физической культуры
Контроль за содержанием мест занятий физической культурой и спортом.	Ежедневно	Учитель физической культуры
Контроль за проведением спортивных и оздоровительных мероприятий.	Ежедневно	Учитель физической культуры
Мебель <ul style="list-style-type: none"> • маркировка • правильность маркировки • правильность рассаживания • соблюдение правил расстановки мебели 	1 раз в год	Заведующая хозяйством Медицинский работник
Компьютерный класс: <ul style="list-style-type: none"> • наличие спец.мебели и подставок для ног • соблюдение режима работы на ПЭВМ • наличие заземления • наличие гигиенического сертификата • правильность расстановки • напряженность электрополя • плотность магнитного потока (поверхностный электростатический потенциал)	1 раз в год	Заведующая хозяйством Инструктор по труду
5. Организация учебно-воспитательного процесса: <ul style="list-style-type: none"> • проверка расписания • длительность урока и перемен • наличие отдельного расписания на факультативы, спортивные секции, кружки • Наличие перерыва между основными и дополнительными занятиями • Оценка расписания уроков • Соблюдение требований к двойным урокам 	1 раз в семестр 1 раз в мес. 1 раз в полуг.	Заместители директора
Контроль за использованием производственных цехов пищеблока по назначению.	Ежедневно	Заведующая хозяйством
Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока.	Ежедневно	Заведующая хозяйством

Проверка качества поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции по документам, органолептическим показателям, условиям ее транспортировки, хранения и реализации.	Ежедневно	Повар Заведующая хозяйством
Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования.	Ежедневно	Заведующая хозяйством
Контроль за исправностью и работы систем холодильного оборудования и технологического оборудования	Ежедневно	Заведующая хозяйством
Контроль за приобретением использованием моющих средств уборочного инвентаря.	Ежедневно	Заведующая хозяйством
Контроль за состоянием столовой, кухонной посуды, столовых приборов, соблюдением правил мытья посуды.	Ежедневно	Повар. Заведующая хозяйством
Контроль за соблюдением требований к обработке сырья и производству продукции.	Ежедневно	Повар. Заведующая хозяйством
Контроль за соблюдением норм питания по нормам продуктов и ассортимента основных продуктов питания.	Ежедневно	Повар. Заведующая хозяйством
Контроль за соблюдением технологии приготовления и качеством готовых блюд.	Ежедневно	Повар. Заведующая хозяйством
Отбор суточной пробы и контроль условий хранения.	Ежедневно	Повар Медицинский работник
Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены	Ежедневно	Повар Медицинский работник
Контроль за ведением медицинской документации по организации питания.	Ежедневно	Повар Медицинский работник
Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.	Ежедневно	Медицинский работник
Лабораторный контроль качества текущей дезинфекции – смывы с посуды, инвентаря, оборудования, рук, санитарной одежды персонала.		Центр гигиены и эпидемиологии.
Проверка личных медицинских книжек на сотрудников и документов на детей.	Перед открытием	Медицинский работник
Контроль за состоянием здоровья детей.	Ежедневно	Медицинский работник
Осмотр детей на педикулез, чесотку, микроспорию.	Перед открытием	Медицинский работник
Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	Ежедневно	Медицинский работник
Контроль соблюдения охраны труда и техники безопасности при организации трудовой деятельности персонала и отдыхающих детей.	Ежедневно	Инструктор по труду

Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным осуществлением производственного контроля:

– журнал бракеража готовой продукции;

- журнал бракераж продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок;
- журнал «С» - витаминизации блюд;
- журнал «Здоровья»;
- журнал контроля за выполнением суточных норм питания;

6. Список должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке.

№	Ф.И.О.	Основная должность
1.	Агеева Лилия Ивановна	Педагог - библиотекарь
2.	Агеева Наталья Анатольевна	Учитель
3.	Андреева Надежда Павловна	Учитель
4.	Барышникова Елена Владимировна	Учитель
5.	Белова Татьяна Анатольевна	Учитель
6.	Боброва Екатерина Николаевна	Воспитатель
7.	Болдырева Антонина Васильевна	Учитель
8.	Борисова Людмила Сергеевна	Учитель
9.	Букина Дина Ивановна	Учитель
10.	Вифлянцева Ольга Ивановна	Учитель
11.	Гасанова Эмиля Довлятовна	Учитель, методист
12.	Гищенко Николай Афанасьевич	Руководитель ОБЖ
13.	Гладченко Вера Григорьевна	Уборщик служебных помещений
14.	Голомидова Татьяна Николаевна	Учитель
15.	Дерюжкин Сергей Константинович	Сторож
16.	Зимовейская Вера Александровна	Заведующий хозяйством
17.	Златкевич Вера Сергеевна	Учитель
18.	Зорина Анастасия Сергеевна	Учитель
19.	Калиева Ольга Юрьевна	Учитель, методист
20.	Калинина Наталья Александровна	Учитель, методист
21.	Касьянова Наталия Николаевна	Учитель, методист
22.	Кибирева Лариса Петровна	Учитель
23.	Кливоденко Ольга Николаевна	Учитель
24.	Конорева Ольга Алексеевна	Директор
25.	Корсунова Светлана Александровна	Учитель
26.	Крамарева Валентина Владимировна	Учитель
27.	Краморенко Валентина Викторовна	Уборщик служебных помещений
28.	Кузнецова Анна Юрьевна	Учитель
29.	Кузьмина Светлана Валентиновна	Учитель
30.	Кунавина Наталья Петровна	Учитель
31.	Кучма Ольга Евгеньевна	Бухгалтер
32.	Лукичева Елена Владимировна	Уборщик служебных помещений
33.	Марьянин Андрей Викторович	Сторож
34.	Марьянина Елена Ивановна	Учитель
35.	Матвеев Владимир Николаевич	Сторож
36.	Маулан Андрей Альбертович	Учитель
37.	Мордвинцева Марина Александровна	Учитель
38.	Напалкова Елена Федоровна	Старшая вожатая
39.	Науменко Юрий Андреевич	Сторож
40.	Наумова Яна Владимировна	Психолог
41.	Николенко Елена Михайловна	Уборщик служебных помещений

42.	Пантелеева Ольга Владимировна	Секретарь
43.	Плешакова Светлана Федоровна	Учитель
44.	Полунина Надежда Павловна	Учитель
45.	Прошкин Игорь Владимирович	Учитель
46.	Радченко Светлана Григорьевна	Учитель
47.	Роговенко Ольга Викторовна	Учитель, инструктор по труду
48.	Родина Евгения Васильевна	Учитель
49.	Рычков Николай Александрович	Системный администратор
50.	Садчикова Татьяна Александровна	Учитель
51.	Сероштанова Наталья Валентиновна	Учитель
52.	Синькевич Виктория Анатольевна	Уборщик служебных помещений
53.	Соколова Светлана Викторовна	Учитель
54.	Соловьева Ольга Ивановна	Учитель
55.	Сухорукова Лилия Петровна	Учитель
56.	Трифонов Роман Васильевич	Учитель
57.	Хамчучева Лариса Анатольевна	Учитель
58.	Чарунова Нина Яковлевна	Учитель
59.	Шевчук Марина Юрьевна	Учитель

7. 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:

- 1) Отключение электроснабжения.
- 2) Аварии на системе водопровода, канализации.
- 3) Отключение тепла в холодный период года.
- 4) Пожар.
- 5) Непредвиденные ЧС
- 6) Обвалы, обрушения.
- 7) Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.
- 8) Сообщение об инфекционном заболевании, отравлении и др.