

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Старокузнецовская основная общеобразовательная школа»

Утверждена:

Директор Л.В. Якименко  
(приказ от 12.08.2019 года №129о/д)



**Программа**  
**(План) производственного контроля**  
**за соблюдением санитарных правил и норм,**  
**проведением санитарно-противоэпидемических**  
**(профилактических) мероприятий**  
**в МБОУ Старокузнецовская ООШ**  
**(2019-2020 уч.г.)**

х. Лиманский  
2019г

## 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 над соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля в МБОУ Старокузнецовская ООШ возлагается на директора МБОУ Старокузнецовская ООШ Якименко Ларису Владимировну.

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 над их соблюдением.

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

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 над 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 над 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 наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся 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.

2.3.8. Производственный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля, согласованной с Территориальным отделом территориального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области в Семикаракорском районе.

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 МБОУ Старокузнецовская ООШ.

## **3. Организация взаимодействия**

МБОУ Старокузнецовская взаимодействует с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в Семикаракорском районе

3.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в Семикаракорском районе

3.2. В соответствие с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо (индивидуальный

предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

#### **4. 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.**

ФЗ РФ № 52-ФЗ от 30.03.99г. "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ " О качестве и безопасности пищевых продуктов

Федеральный закон №184 -ФЗ от 27.12.2002г. "О техническом регулировании";

СП 1.1.1058-01 " Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий";

СП 1.1.2193-07 " Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий" ( изменения №1 к СП 1.1.1058-01);

СанПиН 2.4.4.2599 -10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»

СанПиН 2.4.2.2821-10 " Санитарно-эпидемиологические требования к организации обучения в общеобразовательных учреждениях";

СанПиН 2.2.2/2.4.1.1340-03 " Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы";

СанПиН 2.4.5.2409-08 " Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

СП 2.3.6.1079-01 " Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья";

СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания».

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы».

СанПин 2.2.1/2.1.1.1278-03 "Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий", СанПин 2.2.1/2.1.1.2585-10 Изменения и дополнения 1 к СанПин 2.2.1/2.1.1.1278-03 "Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий"

Закон РФ от 07.02.1992г.№2300-1"О защите прав потребителей";

" Правила оказания услуг общественного питания" (утв. Постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997г. № 1036);

Правила оказания платных образовательных услуг (утв. постановлением Правительства РФ от 5 июля 2001 г. N 505) (с изменениями от 1 апреля 2003 г., 28 декабря 2005 г., 15 сентября 2008 г.),

Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005г. №402 "О личной медицинской книжке и санитарном паспорте";

Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12.04.2011 г. 302 н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

СанПин 3.2.1333-03 "Профилактика паразитарных заболеваний на территории РФ"

СП 3.2.1317-03 " Профилактика энтеробиоза";

СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения",  
 Федерального закона "Об иммунопрофилактике инфекционных болезней" от 17.09.1998 года № 157-ФЗ; СанПиН 3.5.2.1376-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих";  
 СП 3.5.1129-02 "Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации";  
 СанПиН 42-128-4690-88 "Санитарные правила содержания территории населенных мест";  
 СП 3.1.1295-03 "Профилактика туберкулеза";  
 СП 3.1.2.1319-03 "Профилактика гриппа";  
 СП 3.1/3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;

## 5. Ответственные за организацию и осуществление производственного контроля

Ф.И.О.	Должность	Приказ
Якименко Лариса Владимировна	Директор	№ 129о/д от 12.08.2019г
Рябущенко Галина Викторовна	Зам. директора по УВР	
Науменко Марина Александровна	ответственная за организацию питания	

## 6. Функции ответственных за осуществление производственного контроля.

- 6.1. Контролировать соблюдение работниками МБОУ Старокузнецовская ООШ требований санитарных правил.
- 6.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- 6.3. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- 6.4. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.
- 6.5. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- 6.6. Информировать территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в Семикаракорском районе о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
- 6.7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
- 6.8. Контролировать выполнение предписаний территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в Семикаракорском районе и своевременно отчитываться в их выполнении.

## 7. Объекты производственного контроля.

### 7.1. Визуальный контроль

№	Объекты контроля	Периодичность	Ответственный
1	Контроль за состоянием системы освещения	ежедневно	Якименко Л.В.
2	Контроль за системой электроснабжения	ежедневно	Якименко Л.В.
3	Контроль за состоянием системы отопления	ежедневно в отопительный сезон	Якименко Л.В.
4	Контроль за системой водоснабжения	ежедневно	Якименко Л.В.
6	Контроль за состоянием канализации	ежедневно	Якименко Л.В.
7	Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов	ежедневно	Якименко Л.В.
8	Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования	ежедневно	Якименко Л.В.
9	Контроль за состоянием воздушно – теплового режима в помещении, соблюдение правил проветривания	каждую перемену	Рябущенко Г.В.

10	Контроль за качеством уборки школьных помещений	ежедневно	Рябущенко Г.В.
11	Контроль за содержанием территории учреждения	каждые 2 дня	Якименко Л.В. Рябущенко Г.В.
12	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	Рябущенко Г.В.
13	Контроль за маркировкой учебных парт и стульев	ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц	Рябущенко Г.В.
14	Контроль за организацией питьевого режима в школе	ежедневно	Науменко М.А.
15	Контроль за контингентом питающихся Контроль за гигиеной приема пищи учащимися	ежедневно	Науменко М.А.
16	Контроль выполнения санитарно – эпидемиологических требований в пищеблоке: правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов; уборки столовой; правила мытья посуды; контроль за соблюдением температурного режима в холодильных установках; контроль за технологией приготовления пищи по технологическим картам; контроль за соблюдением сроков годности пищевых продуктов контроль за качеством принимаемой на пищеблоке продукции; контроль за качеством готовых блюд, правильностью состояния 10-дневного примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.п. 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; 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 , реализация продукции - бракераж готовых блюд.	Еженедельно  Ежедневно Ежедневно Еженедельно  Еженедельно  2 раза в неделю  Еженедельно  Еженедельно Еженедельно  2 раза в неделю  2 раза в неделю  Еженедельно Еженедельно	Науменко М.А.
17	Контроль за прохождением медицинского осмотра сотрудниками: -первичный :- все сотрудники; -периодический: -все сотрудники	В соответствии с графиком прохождения мед. осмотров, при приеме сотрудников на работу	Якименко Л.В.

## 7.2. Лабораторные исследования

Вид исследований	Кратность
Микробиологические исследования готовых блюд	1 проба 1 раз в год
Микробиологические исследования воды	1 проба 1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие БГКП	5 смывов 1 раз в год

## 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, 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.

## 9. Моделирование возможных аварийных ситуаций

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы. 2. Размораживание системы отопления.	1. Отдел образования Администрации Семикаракорского района 2. Администрация Золотаревского сельского поселения. 3. ТО Роспотребнадзора	Временная остановка работы
Авария систем хозяйственно – питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие	1. Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Отдел образования Администрации Семикаракорского района 2. Администрация Золотаревского сельского поселения. 3. ТО	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия.

		Роспотребнадзора	
Авария системы электроснабжения отсутствие электроэнергии длительное время	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Отдел образования Администрации Семикаракорского района 2. Администрация Золотаревского сельского поселения. 3. ТО Роспотребнадзора	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов. 4. Провести лабораторные исследования продтоваров после ликвидации аварии
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Отдел образования Администрации Семикаракорского района 2. Администрация Золотаревского сельского поселения. 3. ТО Роспотребнадзора	1. Ограничение ассортимента блюд. 2. Прекратить работу столовой. 3. Провести мероприятия по ремонту. 4. Провести экспертизу пищевых продуктов.

### 10. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Контроль над соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	постоянно
5.	Контроль над качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно
6.	Контроль над организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима учащихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	постоянно
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.	постоянно
8.	Контроль над температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно
9.	Контроль над наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, одежды, обуви, мебели, игрушек, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно



10.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно
11.	Санпросветработа	постоянно
12.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно

### **11. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю**

Формы учета и отчетности:

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
- Журнал здоровья.
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- Ведомость контроля над рационом питания.

### **12. Прогноз ожидаемых с 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.