

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ Калининская СОШ

В.В. Калдузова

«02» января 2021 г



**Программа
производственного
КОНТРОЛЯ
за соблюдением требований
санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в МБОУ Калининская средняя
общеобразовательная школа
Ташлинского района Оренбургской
области**

Директор: Калдузова Валентина Владимировна

*Юридический адрес: 461185, Оренбургская
область, Ташлинский район, пос. Калинин,
ул. Центральная, дом 3
тел. (835347) 2-43-56*

введена в действие приказом № 6 от 12.01. 2017
С изменениями
Приказ № 1 от 02 .01. 2021 года

Пояснительная записка

1. Общие положения

полное наименование организации	<i>Муниципальное бюджетное образовательное учреждение Калининская средняя общеобразовательная школа</i>
юридический и фактический адрес	<i>461185, Оренбургская область, Ташилинский район, пос. Калинин, ул. Центральная, дом 3</i>
номера контактных телефонов	<i>тел. (835347) 2-43-56</i>
<i>Руководитель</i>	<i>Калдузова Валентина Владимировна</i>
виды деятельности	Образовательная деятельность по уровням образования: начальное общее, основное общее, среднее общее; дополнительное образование
количество обучающихся	104
Количество сотрудников	22
виды деятельности, требуют санитарно-эпидемиологической оценки	организация образовательной деятельности, организация питания
краткое описание зданий и сооружений	здание школы 2-х этажное, столовая размещена в отдельном здании, имеется котельная, оборудованы санузлы, пришкольный участок включает зоны рекреации, спортивные площадки
санитарно-эпидемиологическое заключение на производство услуги в системе образования	№ 56.08.05.110.М.000409.06.06 от 30.06. 2006
санитарно-эпидемиологическое заключение на производство услуги в системе дополнительного образования	№ 56.08.05.000.М.00058.06.16 от 09.06.2016

1.1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании:

требований статьи [39 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"](#) (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст.1650; 2019, N 30, ст.4134)

[постановления Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 N 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации, Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании"](#) (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст.3295; 2004, N 8, ст.663; N 47, ст.4666; 2005, N 39, ст.3953)

Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 Санитарные правила от 28.09.2020 N 2.4.3648-2 « Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

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 Калининская средняя общеобразовательная школа возлагается на завхоза школы Сенина Геннадия Сергеевича

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 **Калдузову Валентину Владимировну**.

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.

Производственный контроль -контроль за соблюдением санитарных правил, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организуемых и проводимых юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ и оказанием услуг в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, сохранения жизни и здоровья людей и окружающей среды.

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.

ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки): Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Система ХАССП: Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

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 реализуется на принципах ХАССП:

1 - идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля;

2 - выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые

операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию;

3 - в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем;

4 - разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений;

5 - разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга;

6 - разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП;

7 - документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

2.4. Производственный контроль включает:

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

Организация медицинских осмотров.

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

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

Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

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

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.

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

3. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).

Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

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

4. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области

4.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области.

4.2. 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.

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

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;

- СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;
- СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;
- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы
- ГН 2.2.5.3532-18 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 302н «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».

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

Должность	Функции по осуществлению общественного контроля	отчетная документация
директор	1.Соблюдение требований к прохождению работниками <u>обязательных медицинских осмотров</u> , профосмотров, прививок, <u>гигиенического обучения</u> , гигиенической аттестации, наличие личных медицинских книжек у работников 2. Соблюдение требований к <u>личной гигиене</u> и условиям труда работников	Личные медицинские книжки работников с отметками о прохождении обязательных медицинских осмотров (предварительных и периодических) гигиенической аттестации Результаты специальной оценки условий труда и другие документы по оценке условий труда.
Заведующий хозяйством	1. Соблюдение требований к участку (территории) объекта, благоустройству, зонированию и обустройству отдельных зон участка), <u>озеленению территории помещений</u> и ограждению участка, санитарному содержанию территории 2. Соблюдение требований к санитарному состоянию и содержанию помещений проведению <u>уборки помещений</u> и санитарной обработки санитарно-технического оборудования, предметов ухода, медицинского оснащения и других эпидемиологически-значимых объектов, <u>дезинфекции, дезинсекции и дератизации</u> (включая профилактические мероприятия), требований к сбору, хранению и обработке постельного белья, <u>спецодежды</u> и т. п., требований к сбору, хранению и вывозу <u>отходов</u> 3. Соблюдение требований к <u>санузлам</u> , к санитарно-техническому состоянию и отделке помещений, эксплуатации оборудования 4. Соблюдение требований к воздушно-тепловому режиму, отоплению, вентиляции здания и отдельных помещений, проветриванию помещений, аэроионному составу воздуха 5. Соблюдение требований к естественному и искусственному освещению учебных помещений, требований к инсоляции и солнцезащите 6. Соблюдение требований к водоснабжению и канализации, организации питьевого режима	Журнал учета расхода дезинфицирующих средств. Журнал учета проведенных работ по дезинсекции и дератизации Журнал регистрации аварийных ситуаций. журнал для регистрации проведенных текущих и генеральных уборок. Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения и других объектов производственного контроля
Ответственная за за	1. Соблюдение требований к планировке, набору помещений и <u>оборудованию пищеблока</u>	Договоры с поставщиками продовольственных

<p>организацию питания</p>	<p>2. Соблюдение требований к транспортировке, приему, хранению, ассортименту, безопасности и <u>пищевой ценности</u> используемых в питании обучающихся пищевых продуктов, изготовлению кулинарной продукции, рациону питания (меню) обучающихся , организации приема пищи, посещении столовой обучающимися</p>	<p>товаров</p> <p>Документы, подтверждающие качество и безопасность используемой посуды, оборудования. Проведение проверки весоизмерительного оборудования.</p> <p>Документы по складскому учету пищевых продуктов, журнал витаминизации кулинарной продукции.</p> <p>Рацион питания и цикличное меню обучающихся, технологические карты</p> <p>Меню- на выдачу продуктов питания и накопительная ведомость по приходу продуктов питания.</p>
<p>Старший воспитатель</p>	<p>1. Соблюдение требований к участку (территории) объекта, благоустройству, озеленению участка - пришкольного участка, озеленение школьного двора.</p> <p>2. Соблюдение требований к личной гигиене обучающихся и мероприятий по неспецифической <u>профилактике</u> отдельных эпидемиологически значимых заболеваний (педикулеза)</p> <p>3. Соблюдение требований к мастерским, учебно-производственным и производственным помещениям, организации трудового и профессионального обучения, общественно-полезного труда детей и подростков, <u>условиям и тяжести труда.</u></p>	<p>справка</p>
<p>учитель физкультуры ответственный организацию спортивной работы</p>	<p>1. Соблюдение требований к участку (территории) объекта, благоустройству <u>спортивной зоны</u>, оборудованию</p> <p>2. Соблюдение требований к <u>оборудованию</u> и <u>эксплуатации спортивных (физкультурных) залов</u></p>	<p>Документы, подтверждающие <u>качество</u> и безопасность (протоколы исследований, акты, декларации, сертификаты, паспорта, (инструкции и руководства эксплуатации) на оборудование</p>
<p>заместитель директора</p>	<p>1. Соблюдение требований к учебным, игровым кабинетам, административным</p>	<p>Документы, содержащие информацию</p>

	<p>помещениям и их <u>оборудованию</u> (площади, размещение, оборудование), включая требования к санитарно-техническому состоянию и отделке помещений, требований к <u>учебной мебели</u> и ее расстановке, иному оборудованию, включая компьютеры;</p> <p>2. Соблюдение требований к режиму дня и режиму образовательного процесса; учебной нагрузке, <u>расписанию</u> и сменности занятий, реализуемым программам;</p> <p>3. Соблюдение требований к организации лабораторных работ работ на ПК</p> <p>4. Соблюдение требований к используемым учебным и книжным <u>изданиям, электронным учебникам</u></p> <p>5. за профилактикой травматических и несчастных случаев.</p>	<p>используемых в образовательном процессе программах, методиках и действующих режимах обучения и воспитания.</p> <p>Журнал контроля соответствия издательской продукции обязательным требованиям к изданиям для детей электронным учебникам</p>
Преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности	акты комиссии, учет инструкций

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. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке.

№ п/п	Профессия	во работают	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Учителя-предметники	7	Работы 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 12.04.2011 г.		
2.	Директор.	1	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 непрерывным слежением за экраном видеотерминала.	п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г.		
3.	Уборщица служебных помещений	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие	п. 1.3.3.		

			средства	приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
			Хлор и его соединения	п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
4.	Повар	1	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в год
			Хлор и его соединения.	пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011 г.		
			Подъём и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работы при повышенных температурах	п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
			вакцинация	Приказ Минздрава России от 21.03.2014 N 125н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" , приказами Минздрава России от 16.06.2016 N 370н (зарегистрирован Минюстом России 04.07.2016, регистрационный N 42728), от 13.004.2017 N 175н (зарегистрирован Минюстом России 17.05.2017, регистрационный N 46745), от 19.02.2019 N 69н (зарегистрирован Минюстом России 19.03.2019, регистрационный N 54089), от 24.04.2019 N 243н		

5	завхоз	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Подъём и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
6	учитель информатики	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала	п. 4.4.3. приложение №1 приказ №302н от 12.04.2011г		
			Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ	п.3.2.2.4. приказ № 302н от 12.04.2011г		
7.	Водитель школьного автобуса.	1	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	-1 раз в год
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		

8	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, Ночные сторожа.	3	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г	1 раз в год	
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011		
			Подъём и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Пониженная температура воздуха	п. 3.8. приложения №1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		

10 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, температура воздуха в складских помещениях. График проветривания,	Ежедневно	Бражникова Е.П.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал регистрации температуры и влажности

Освещенность	2 помещения (по 5 точек в каждом)	1 раз в год в темное время суток	Аккредитованная организация	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03	
Ремонтные работы	наличие сертификатов безопасности на строительные материалы при проведении косметических ремонтов учебных кабинетов	В период ремонта	Завхоз Калдузов А.Н.		
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	Аккредитованная организация		заключение
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	1 раз в месяц	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий Гупп Л.Л.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Чек-лист проведения мероприятий по уборке.
Наличие дезинфицирующих средств	Количество средств	ежедневно	Завхоз Калдузов А.Н.	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств

х и моющих средств					
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз Калдузов А.Н.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Контроль своевременности проведения генеральной уборки (санитарный день)	график, утвержденный руководителем,	Ежемесячно, в период пандемии еженедельно	Завхоз Калдузов А.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал учета проведения генеральных уборок
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Повар Ошкина О.В., ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» Калдузов А.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольств	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Повар Ошкина О.В., ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» Калдузов А.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет

венного сырья	Время смены кипяченной воды		Повар Ошкина О.В.,		График
	Температура и влажность на складе		. ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» Калдузов А.Н.		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температуры
Приготовлен ие пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию Калдузов А.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Повар Ошкина О.В.,		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия			Отчет
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар Ошкина О.В.,	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Повар Ошкина О.В.,	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал

	дезинфицирующ их средств в рабочих растворах				
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Повар Ошкина О.В.,	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет

Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников

Гигиеническ ая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, пищеблока, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года	Делопроизводитель Гревцева А.В..	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медработник.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)
Обеспечение СИЗ,.	Наличие СИЗ и их применение Сертификаты соответствия	1 раз в месяц			
Режим	Расписание	При	Заместитель директора	СанПиН	Расписание занятий (гриф)

образовательной деятельности	занятий	составлении и пересмотре расписания занятий	Лотарева Т.Г	2.3/2.4.3590-20	согласования)
	Объем образовательной нагрузки обучающихся	Один раз в месяц (выборочно)	Заместитель директора Лотарева Т.Г,		Контрольный журнал
	спортивные объекты	постоянно	Учитель физкультуры Доброскокин С.В.		акты приемки и испытаний оборудования

Профилактика травматизма и несчастных случаев, снижение заболеваемости сотрудников и обучающихся

проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.	Выполнение календаря прививок	1 раз в квартал	фельдшер		справка
Проведение карантинных мероприятий	Фильт, дезинфекция	По необходимости	Фельдшер, директор	СанПин	Учет посещаемости

Контроль за результатами производственного контроля					
территория и здание школы, работа персонала	журналы, визуальный контроль	1 раз в квартал	директор		журнал регистрации результатов производственного контроля, административные совещания

11. Раздел «Объекты лабораторных исследований»

а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: *помещения пищеблока*
 Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока			
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 - 10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 - 10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год
Помещения школы			
Микроклимат	Температура воздуха	по 1 точке	2 раза в год

	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Исследование искусственного освещения	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Шум	Рабочее место	2	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

12 Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность:

сметана, молоко.

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

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
Педагоги	12	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Заведующий хозяйством	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Делопроизвод	1	Работы в образовательных	1 раз в год	1 раз в 2 года

итель		организациях		
Работники пищеблока	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в год
Уборщик служебных помещений	4	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в год
водитель	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в год
сторож	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в год

14. Раздел «Формы учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля»

<i>Наименование форм учета и отчетности</i>	<i>Периодичность заполнения</i>	<i>Ответственное лицо</i>
<i>Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию Калдузов А.Н.</i>
<i>Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию Калдузов А.Н.</i>
<i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработник Побережная М.Н.</i>
<i>Ведомость контроля за рационом питания</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию Калдузов А.Н.</i>
<i>График смены кипяченой воды</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Повар Ошкина О.В.</i>
<i>Журнал регистрации результатов производственного контроля</i>	<i>По факту</i>	<i>Директор Калдузова В.В.</i>
<i>Журнал аварийных ситуаций</i>	<i>По факту</i>	<i>Завхоз Калдузов А.Н.</i>
<i>Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Завхоз Калдузов А.Н.</i>
<i>Журнал регистрации температуры и влажности</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Повар Ошкина О.В.</i>
<i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработник Побережная М.Н.</i>
<i>Ведомость контроля своевременности прохождения</i>	<i>По факту</i>	<i>Старший</i>

<i>медосмотров и гигиенического обучения</i>		<i>воспитатель Волохина С.В.</i>
<i>Классный журнал</i>	<i>1 раз в неделю (выборочно)</i>	<i>Зам. директора Лотарева Т.Г.</i>
<i>Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Завхоз Калдузов А.Н.</i>
<i>Журнал витаминизации</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Завхоз Калдузов А.Н.</i>
<i>Журнал осмотра территории</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Гупп Л.Л, рабочий</i>

15. 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
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	директор
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	директор
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Преподаватель-организатор ОБЖ
		Ответственный по питанию
		Директор

16. Показатели эффективности производственного контроля:

- отсутствие случаев кишечных инфекций и пищевых отравлений;
- улучшение санитарно-технического состояния объектов;
- перевод объектов в вышестоящую группу по санитарно-эпидемиологическому благополучию;

- отсутствие неудовлетворительных результатов лабораторно-инструментальных исследований, измерений, испытаний или снижение их удельного веса (отдельно по каждому объекту исследований);
- улучшение условий труда, в том числе снижение числа случаев временной утраты трудоспособности и числа календарных дней временной утраты трудоспособности относительно предыдущего периода,
- наличие и динамика дисциплинарных мер воздействия и мер поощрения работников по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия за отчетный период;
- приостановление деятельности объектов и отдельных подразделений, связанное с выявлением нарушения санитарных норм и правил.
- дополнительными критериями оценки эффективности системы производственного контроля являются степень и конструктивность взаимодействия службы производственного контроля с государственной санитарно-эпидемиологической службой и другими контролирующими организациями

Программу разработали:

директор

Ответственный за
охрану труда





Калдузова В.В.

Мухаметзянова
Л.Н.