

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Мари-Куптинская основная общеобразовательная школа»

Утверждаю:  
Директор  
МБОУ «Мари-Куптинская ООШ»:  
/Орлова Г.Я/  
Приказ № 87 от 21.08.2022



**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**  
за соблюдением требований санитарных правил и норм, проведением  
санитарно - противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий  
в МБОУ «Мари-Куптинская  
основная общеобразовательная школа»

## *1. Основные положения*

1. Полное наименование учреждения: муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Мари-Куптинская основная общеобразовательная школа» МО «Мари-Турекский муниципальный район» Республики Марий Эл.
2. Сокращенное наименование учреждения: МБОУ «Мари-Куптинская ООШ». Полное и сокращенное наименования являются равнозначными. МБОУ «Мари-Куптинская ООШ» зарегистрирована Администрацией МО «Мари-Турекский муниципальный район».
3. МБОУ «Мари-Куптинская ООШ» имеет фактический адрес: 425510, РМЭ, Мари-Турекский район, д. мари-купта, ул. Молодежная, д.13; юридический адрес: 425510, РМЭ, Мари-Турекский район, д. Мари-Купта, ул. Молодежная, д.13.
4. Учредителем МБОУ «Мари-Куптинская ООШ» является муниципальное образование «Мари-Турекский муниципальный район». Полномочия учредителя от имени муниципального образования «Мари-Турекский муниципальный район» осуществляет МУ «Отдел образования и по делам молодежи администрации МО «Мари-Турекский муниципальный район».
5. Фактический и юридический адрес учредителя: РМЭ, Мари-Турекский район, п.г.т. Мари-Турек, ул. Парковая, д.5.
6. Предметом деятельности МБОУ «Мари-Куптинская ООШ» является реализация образовательных программ дошкольного образования, начального общего образования, основного общего образования и дополнительного образования.
7. Организация образовательного процесса МБОУ «Мари-Куптинская ООШ» осуществляется на основе образовательных программ, расписания занятий, разработанными в соответствии с ФГОС, Типовым положением об образовательном учреждении, санитарными правилами и нормами и локальными актами, утвержденными МБОУ «Мари-Куптинская ООШ».

## *2. Предмет производственного контроля*

1. Настоящая программа разработана в соответствие с требованиями законодательства Российской Федерации в части соблюдения санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.
2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.
- 3 Организация производственного контроля в МБОУ «Мари-Куптинская ООШ» возлагается на директора школы.
4. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

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

6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

*Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения* – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

*Среда обитания* – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

*Факторы среды обитания* - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

*Вредные воздействия на человека* – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

*Благоприятные условия жизнедеятельности человека* – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

*Безопасные условия для человека* – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

*Санитарно-эпидемиологическая обстановка* - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

*Гигиенический норматив* – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

*Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила)* - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

*Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия* – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

*Профессиональные заболевания* – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

*Инфекционные заболевания* – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и

возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

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

### *3. Порядок организации и проведения производственного контроля*

1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противозидемических (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 противозидемических (профилактических) мероприятий).

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

3. Производственный контроль включает:

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

2. Организация медицинских осмотров.

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

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

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

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

7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

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

5. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор МБОУ «Мари-Куптинская ООШ»

#### *4. Состав программы производственного контроля*

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

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

#### *5. Функции ответственного за осуществление производственного контроля*

1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).
4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.
6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
9. Визуальный контроль
10. Контроль за состоянием системы освещения, электроснабжения, систем отопления, водоснабжения и вентиляции.

11. Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов, сточных вод.
12. Контроль за содержанием санитарно- технического оборудования.
13. Контроль за состоянием воздушно- теплового режима в помещении, соблюдение правил проветривания.
14. Контроль за качеством уборки учебных и служебных помещений.
15. Контроль за содержанием территории учреждения.
16. Контроль за состоянием учебной мебели (с учетом мебели по ростовым группам, маркировки учебных парт и стульев).
17. Контроль за организацией питьевого режима
18. Контроль за соблюдением меню для школьников и воспитанников дошкольных групп.
19. Контроль за гигиеной питания.
20. 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
  - на пищеблоке продукции
  - контроль за технологией приготовления пищи по технологической карте
  - контроль за соблюдением сроков годности пищевых продуктов
  - контроль за качеством принимаемой на пищеблоке продукции
  - контроль за качеством готовых блюд
  - контроль правильности кулинарной обработки
  - контроль за наличием йодированной соли
  - контроль моющих и дезинфицирующих средств
  - контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока
  - контроль за соблюдением сроков прохождения медицинских осмотров работниками пищеблока
  - контроль наличия документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок
  - контроль за рационом питания
  - контроль за потоком сырья- условия и сроки хранения продуктов на складе.
21. Проведение лабораторных исследований: вода водопроводная по микробиологическим и санитарно- химическим показателям.

Производственный контроль осуществляется ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл», филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РМЭ в Сернурском районе» Адрес юридический 6 424007, РМЭ, Г. Йошкар –Ола, ул. машиностроителей, д. 121. Адрес фактический: 425450, РМЭ, ул. Советская, д.56

*6. Организация взаимодействия с надзорным органом по организации производственного контроля.*

1. Надзорным органом по организации производственного контроля является ТО Управления Роспотребнадзора по Республике Марий Эл в Сернурском районе.

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.

*7. 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 защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного надзора и муниципального контроля»	ФЗ -№с294 от 26.12.2008г.
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 устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях	СанПиН 2.4.1. 2660-10
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПиН 2.4.2. 2821-10
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН 2.4.5. 2409-08

8.	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».	СанПиН 2.4.4. 2599-10
9.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
10.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
11.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
12.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
13.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
14.	«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

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

Директор:

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за организацией питания и качественного приготовления пищи;
- за температурой воздуха в холодное время года;
- за санитарно- просветительской работой;
- за профилактикой травматических и несчастных случаев.



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

Руководители (директор, заместители директора); педагогические работники ( учителя, воспитатели, музыкальный руководитель;) учебно- вспомогательный персонал (младший воспитатель, библиотекарь); административно- хозяйственный персонал (делопроизводитель, заведующий хозяйством), профессии рабочих (повар, машинист по стирке и ремонту спецодежды, кладовщик, кухонный работник, дворник, уборщик служебных помещений, рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, сторож)

*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*

№ п/п	Ситуации/ последствия/ инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами, пищевые отравления, вспышка острых кишечных заболеваний	Мероприятия
1	Отсутствие электроэнергии	- сообщение в отдел образования, Роспотребнадзор - организация ремонтных работ
2	Отсутствие водоснабжения /пищевые отравления, вспышка острых кишечных заболеваний	- сообщение в отдел образования, Роспотребнадзор - доставка воды в нужном количестве - остановка работы пищеблока
3	Выход из строя технологического и холодильного оборудования/ инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами, пищевые отравления, вспышка острых кишечных заболеваний	- сообщения в отдел образования, Роспотребнадзор - ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	- сообщение в отдел образования, Роспотребнадзор - остановка работы - организация ремонта отопительных систем

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу 1 раз в год

№ п/п	Ситуации/ последствия/ инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами, пищевые отравления, вспышка острых кишечных заболеваний	Мероприятия
1	Отсутствие электроэнергии	- сообщение в отдел образования, Роспотребнадзор - организация ремонтных работ
2	Отсутствие водоснабжения /пищевые отравления, вспышка острых кишечных заболеваний	- сообщение в отдел образования, Роспотребнадзор - доставка воды в нужном количестве - остановка работы пищеблока
3	Выход из строя технологического и холодильного оборудования/ инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами, пищевые отравления, вспышка острых кишечных заболеваний	- сообщения в отдел образования, Роспотребнадзор - ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	- сообщение в отдел образования, Роспотребнадзор - остановка работы - организация ремонта отопительных систем

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу 1 раз в год

*14. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений*

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в квартал	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи
Содержание «С» витамина	2 раза в год	1 блюдо	Третьи блюда
Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
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 в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	

**14. ПРОГРАММА**

*производственного контроля*

*за качеством и безопасностью приготовляемых блюд ДЛО с дневным пребыванием детей  
МБОУ «Мари-Куптинская ООШ»*

1. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима.
- 1.1. Здание обеспечивается централизованным водоснабжением и канализацией.

2.1. Оздоровительное учреждение обеспечиваются водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду.

3.1. Питьевой режим в оздоровительном учреждении организован в следующей форме: кипяченая вода.

Для детей и подростков должен быть обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в оздоровительном учреждении.

## 2. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню.

2.1. Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания (примерное 18-дневное меню для летних каникул).

2.2. Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня на основании физиологических потребностей в пищевых веществах и рекомендуемого набора продуктов в зависимости от возраста детей настоящих санитарных правил.

2.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед).

2.4. Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное меню на оздоровительную смену в соответствии рекомендуемой формой.

4. Медицинский работник осуществляет ежедневный контроль за соблюдением требований санитарных правил, организует профилактическую работу с детьми и персоналом по предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний, проводит ежедневный осмотр детей при приеме в оздоровительное учреждение (включая осмотр на педикулез), ведет учет заболеваемости и оценивает показатели заболеваемости и эффективность оздоровления детей и подростков.

5. Работники оздоровительного учреждения должны обеспечивать выполнение настоящих санитарных правил.

6. За нарушение санитарного законодательства руководитель и ответственные лица в соответствии с должностными инструкциями (регламентами) несут ответственность в порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации.

15. ПЛАН  
санитарно-противоэпидемических мероприятий

№ п/п	Мероприятия	Сроки выполнения
1.	Ревизия отопительной, водопроводной, канализационной, вентиляционной систем	До начала учебного года
2.	Косметический ремонт учебных, производственных помещений	По необходимости
3.	Благоустройство школьной территории Озеленение территории ОО	Ежегодно Май- июнь
4.	Заключение договоров на дератизацию, вывоз ТБО, лабораторные исследования, подставку продуктов питания, дезинфицирующих и моющих средств и т.д.	Январь-декабрь
5.	Прохождение медицинского осмотра	Ежегодно
6.	Создание локальных актов по обеспечению санитарных норм и правил	Ежегодно
7.	Замена светильников	Ежегодно
8.	Проведение генеральной уборки	Ежемесячно
9.	Проветривание помещений	Ежедневно