

УТВЕРЖДЕНА  
приказом МОУ «Оршанская  
средняя общеобразовательная школа»  
от «01» сентября 2020 г № 149

**ПРОГРАММА**  
**производственного контроля**  
**за соблюдением требований санитарных правил и**  
**выполнением санитарно-противоэпидемических**  
**(профилактических) мероприятий**  
**в МОУ «Оршанская средняя общеобразовательная школа»**  
**на 2021-2027 годы**

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Оршанская средняя общеобразовательная школа»  
Руководитель: Ефремова Вера Валентиновна  
Юридический адрес: 425250, пгт. Оршанка, ул. Гагарина, д.6  
Телефон: 8 (83641) 2-31-61  
E-mail: orshanka.shkola@gmail.com

2021 год

## 1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий», в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 N СП 2.4.3648-20 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.2. Программа производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МОУ «Оршанская средняя общеобразовательная школа» (далее – 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 МОУ «Оршанская средняя общеобразовательная школа» возлагается на директора Ефремову Веру Валентиновну.

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.

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 директором в соответствии с его деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

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

2.3. Производственный контроль включает:

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

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

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

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

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

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

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

2.3.8. Производственный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля, согласованной

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 МОУ «Оршанская средняя общеобразовательная школа».

2.5. Руководитель образовательной организации обеспечивает:

- наличие настоящих санитарных правил и норм в образовательной организации и доведение их содержания до работников;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками образовательной организации;
- организацию производственного и лабораторного контроля;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил и норм;
- приём на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение периодических медицинских обследований всеми работниками образовательной организации;
- организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- выполнение постановлений, предписаний Управления Роспотребнадзора по Республике Марий Эл;
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами;
- исправленную работу технологического, холодильного и другого оборудования образовательной организации;
- проведение при необходимости мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;

- организацию санитарно-гигиенической работы с персоналом путём проведения семинаров, бесед, лекций.

2.6. Ответственный за питание в образовательной организации отвечает за:

- за организацию питания на пищеблоке образовательной организации, в том числе за качеством поступающей продукции, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;

- выполнение требований санитарных правил работниками пищеблока и техперсоналом;

- создание необходимых условий для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;

- своевременное прохождение периодических медицинских обследований работниками пищеблока;

- выполнение постановлений, предписаний территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Марий Эл;

- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражный журнал, журналы здоровья (осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания), журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании, ведомость контроля за питанием и другие документы, в соответствии с настоящими санитарными правилами;

- отбором суточной пробы;

- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения;

- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих и дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;

- проведение при необходимости мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;

- организацию питьевого режима;

- порядком и объемом лабораторных исследований в соответствии с СанПиН;

- организацию санитарно-гигиенической работы с персоналом путём проведения семинаров, бесед, лекций.

2.7. Медицинский работник проводит:

- медицинские осмотры детей при поступлении в учреждение с целью выявления больных на педикулёз;

- наблюдение за состоянием здоровья обучающихся, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;

- работу по организации углублённых профилактических осмотров обучающихся и проведении профилактических прививок;

- информирование руководителей образовательной организации, воспитателей, классных руководителей, учителя физической культуры о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья.

2.8. Медицинский и педагогический контроль за организацией физического воспитания включает:

- динамические наблюдения за состоянием здоровья и физическим развитием детей, физической подготовленностью, функциональными возможностями детского организма;

- медико-педагогические наблюдения за организацией двигательного режима, методикой проведения различных форм занятий физическими упражнениями и их воздействием на организм ребёнка, контроль за осуществлением системы закаливания;

- контроль за санитарно-гигиеническим состоянием мест проведения занятий (помещение, участок), физкультурного оборудования, одежды и обуви детей;

- гигиеническое обучение и воспитание по вопросам физического воспитания, формирование мотивации к регулярным занятиям физической культурой;

- профилактику травматизма.

#### 2.9. Требования к личной гигиене персонала:

- все работники проходят медицинские осмотры и обследования в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке;

- каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесённых инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении гигиенической подготовки и аттестации. Лица, уклоняющиеся от медосмотров, профессиональной и гигиенической подготовки, не имеющие личной медицинской книжки установленного образца с результатами медосмотров и профессиональной гигиенической подготовки, к работе не допускаются.

### 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 соответствие 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. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю.

3.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательной организации.

### 4. Порядок организации и проведения производственного контроля

4.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется директором соответствия с осуществляемой деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

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

4.3. Производственный контроль включает:

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

4.3.2. Организация медицинских осмотров.

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

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

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

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

4.3.7. 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.

#### **5. Лица, ответственные за организацию производственного контроля осуществляют следующие мероприятия:**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>ответственный</b>	<b>Период</b>
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацией производственного контроля	директор	Постоянно
2	Контроль за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, гигиенической подготовки	специалист по ОТ	Постоянно
3	Контроль за состоянием территории, своевременной дератизации и дезинфекции помещений	заведующий хозяйством	Постоянно
4	Проверка температуры воздуха в классах, спортзале, мастерских	заведующий хозяйством	Ежедневно
5	Проверка поступающей на реализацию продукции - документальная и органолептическая, а также сроков и условий её транспортировки, хранения и реализации	заведующий складом	Постоянно
6	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, использование средств индивидуальной защиты, соблюдение правил личной гигиены	заведующий хозяйством, специалист по ОТ	Постоянно
7	Проверка температуры внутри холодильника	заведующий складом	Ежедневно

8	Контроль за работой пищеблока, организацией питания, организацией учебного процесса, физического воспитания, оздоровления обучающихся	директор	Постоянно
9	Контроль за освещённостью классов, спортивного зала, мастерских	заведующий хозяйством	При изменении системы освещения

**7. 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.

**8. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессионально-гигиенической подготовке**

№	Профессия	Кол-во работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	пункт приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра	Кратность гигиенической подготовки
1	Педагоги: учителя, педагог-организатор, преподаватель-организатор ОБЖ, педагог дополнительного образования, заместители	55	Работы в школьном образовательном учреждении Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п. 18. приложения № 2 к приказу №302н от 12.04.2011г п. 4.3 приказа №302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года

	директора по УВР, ВР; педагог-библиотекарь, социальной педагог, педагог-психолог, учитель-логопед, воспитатель					
2	Директор	1	Работы в школьном образовательном учреждении	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. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г		
3	Заведующий хозяйством	1	Работы в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу №302н от 12.04.2011г	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Подъем 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		
4	Учитель технологии	2	Пыль растительного происхождения	п.2.7. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Заведующий канцелярией, учитель информатики	2	Работы в школьном образовательном учреждении	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		
6	Уборщик	4	Работы в школьных	п. 18.		

	служебных и производственных помещений		образовательных учреждениях	приложения № 2 к приказу №302н от 12.04.2011г	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства	п. 1.3.3. 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	
7.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, дворник, сторож	5	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 г.	
			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.	
			Подъём и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.	

**9. 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. Разлив ртути.
6. Непредвиденные ЧС:
  - смерчи, ураганы;
  - обвалы, обрушения.
7. Выход из строя электротехнологического и холодильного оборудования.

**В случае возникновения аварийных ситуаций необходимо сообщать информацию в соответствующую службу**

## 10. Формы учета и отчетности по организации производственного контроля

№ п/п	Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
1.	Журнал учета несчастных случаев	по факту	Специалист по охране труда
2.	Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	ежедневно	Заведующий хозяйством
3.	Журнал бракеража скоропортящейся продукции	ежедневно	Зав. производством
4.	Журнал бракеража готовых блюд	ежедневно	Зав. производством
5.	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.	ежедневно	Зав. производством
6.	Ведомость контроля за рационом питания	ежедневно	Зав. производством
7.	Журнал регистрации температурного режима холодильного оборудования		Зав. производством
8.	Журнал «Здоровье»	ежедневно	Медицинский работник
9.	Контроль температурного режима в учебных комнатах в осенне-зимний период	ежегодно	Зав. кабинетом

## 11. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований на пищеблоке образовательной организации

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	Следующие 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 БКПП	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
Смывы на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей

Смывы на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	2 раза в год	1 проба (по хим. показателям)-1 раз в год 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	
Шум	1 раз в год	2 помещения	Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования