



Утверждаю
Директор школы

Е.В. Просветова

Приказ № 01 от

01.09.2020

Программа производственного контроля

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».

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарноэпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля в МКОУ «Вязноватовская СОШ имени Пенькова С.В.» возлагается на директора школы.

1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

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

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

- Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения - состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.
- Среда обитания - совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.
- Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

- Вредные воздействия на человека - воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.
- Благоприятные условия жизнедеятельности человека - состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.
- Безопасные условия для человека - состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.
- Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.
- Гигиенический норматив - установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.
- Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие санитарноэпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.
- Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия - организационные, административные, инженерно-технические, медико- санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.
- Профессиональные заболевания - заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.
- Инфекционные заболевания - инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).
- Массовые не инфекционные заболевания (отравления) - заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

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

2.3. Производственный контроль включает:

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

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

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

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

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

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарноэпидемиологических (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.

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

2.5. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор школы

2.6. 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 (п.6).

3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).

3.3. Перечень должностей работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарноэпидемиологическому благополучию населения (п. 10).

3.5. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия (п.11).

3.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п. 12).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

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

- 4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- 4.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.6).
- 4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- 4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.
- 4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- 4.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Москве о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
- 4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

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

5.1. 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» МКОУ «Вязноватовская СОШ имени Пенькова С.В.» предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

6. Правовые основания производственного контроля

- Закон РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей».
- Федеральный Закон - № 52 от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ Об образовании в Российской Федерации.
- Федеральный закон от 27.12.2002 №184-ФЗ «О техническом регулировании».
- СП-1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».
- СанПиН - 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды центральных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения.
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.
- СанПиН 2.2.4.548-96 Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений.
- СанПиН 2.4.4.3172-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей".
- СП 3.1/3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней». 12. СанПиН - 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические

требования к организации, проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».

- СП 3.5.3.3223 - 14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий.
- СанПиН 42-128-4690-88 Санитарные правила содержания территории населенных мест.
- Постановление Правительства РФ от 15.08.2013 №706 Об утверждении Правил оказания платных образовательных услуг.
- СП 1.1.1058 -01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий.
- Федеральный Закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака».
- Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 №302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и профилактические медицинские осмотры».
- ТР ТС 025/2012 О безопасности мебельной продукции.
- СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. 21. СП 3.1.2.3109 Профилактика дифтерии.
- СП 3.1.2952-11 Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита.
- СП 3.1.3.2352-08 Профилактика клещевого вирусного энцефалита.
- СП 3.1.2.3114-13 Профилактика туберкулеза.
- СП 3.1.2.3117-13 Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций.
- Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2002 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».
- СП 3.1.958-00 Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами.
- СанПиН 2.1.7.1322-03 Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления.
- СанПиН 2.2.0.555-96 Гигиенические требования к условиям труда женщин.
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки.
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96 Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. 32. СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.
- СанПиН 3.2.3215-14 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации.
- Постановление Главного санитарного врача России от 13 июля 2001 г. № 18.
- СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03, СанПиН 2.2.2./2А. 2198-07, СанПиН 2.2.2./2А. 2620-10 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2
- СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- СП 1.1. 2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

- СП 1.1. 1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».
- СанПиН 2.1.4. 1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
- СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- СанПиН 2.4.1. 2660-10 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях.

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

1. Директор
2. Специалист ОТ
3. Ответственный за питание
4. Специалист АХЧ
5. Ответственные за здания

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	<p>При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов.</p> <p>При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.</p>	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 должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011г. и профессиональной гигиенической подготовке

Педагог-библиотекарь	1 раз в год	1 раз в 2 года
Музыкальный руководитель	1 раз в год	1 раз в 2 года
Инструктор по физической культуре	1 раз в год	1 раз в 2 года
Воспитатель ГПД	1 раз в год	1 раз в 2 года
Старший воспитатель	1 раз в год	1 раз в 2 года
Старший методист	1 раз в год	1 раз в 2 года
Методист	1 раз в год	1 раз в 2 года
Тьютор	1 раз в год	1 раз в 2 года
Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	1 раз в год	1 раз в 2 года
Контрактный управляющий	1 раз в год	1 раз в 2 года
Секретарь (учебной части)	1 раз в год	1 раз в 2 года
Помощник воспитателя	1 раз в год	1 раз в 1 год
Специалист	1 раз в год	1 раз в 2 года
Вожатый	1 раз в год	1 раз в 2 года
Бухгалтер	1 раз в год	1 раз в 2 года
Экономист	1 раз в год	1 раз в 2 года
Специалист по охране труда	1 раз в год	1 раз в 2 года
Специалист в сфере закупок	1 раз в год	1 раз в 2 года
Специалист по кадрам	1 раз в год	1 раз в 2 года
Техник-смотритель	1 раз в год	1 раз в 2 года
Техник	1 раз в год	1 раз в 2 года
Учитель	1 раз в год	1 раз в 2 года
Воспитатель	1 раз в год	1 раз в 2 года
Педагог дополнительного образования	1 раз в год	1 раз в 2 года

10. 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, Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

1. Авария на водопроводе, отключение воды
2. Авария на канализационной сети
3. Отключение электроэнергии
4. Отключение отопления, выход из строя отопительной системы
5. Пожар, возгорание
6. Непредвиденные ЧС (смерчи, ураганы, наводнения, обрушения, обвалы и т.д.)

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель	Формы учета (регистрации) результатов контроля
-------	--------------------------	---------------	-------------	--

1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	В течение года постоянно	Специалист по ОТ	Личная медицинская книжка
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников (в соответствии с приказом МЗСР РФ №302 от 12.04.2011 года)	В течение года постоянно	Специалист по ОТ	Личная медицинская книжка
3.	Контроль профилактических прививок сотрудников	Постоянно	Специалист по ОТ	Личная медицинская книжка
4.	Соблюдение охраны труда сотрудниками	В течение года постоянно	Специалист по ОТ	Журнал инструктажа
5.	Проведение вводного, повторного внепланового, целевого инструктажа по охране труда	В течение года (при поступлении на работу, далее 1 раз в 6 месяцев)	Специалист по ОТ	Журналы инструктажа
6.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение года постоянно	Директор	Визуальный контроль
7.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	Ежедневно	Специалисты АХЧ Ответственные по зданиям	Визуальный контроль
8.	Своевременное проведение профилактических прививок детей	постоянно	Медицинские работники	Медицинские карты
9.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	Постоянно	Специалист по ОТ, Контрактный управляющий	Договор, акт выполненных работ
10.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов..	В течение года постоянно	Заместитель Директора по управлению ресурсами, Контрактный управляющий, Специалисты АХЧ, Ответственные за здания	
11.	Профилактика травматизма и несчастных случаев с обучающимися, воспитанниками	В течение года постоянно	классные руководители, Воспитатели групп	
12.	Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора	Ежедневно	Заместитель Директора по управлению ресурсами, Техник-смотритель, Специалисты АХЧ	
13.	Контроль за приобретением мощных средств и уборочного инвентаря.	Постоянно	Заместитель Директора по управлению ресурсами Специалисты АХЧ	
14.	Заключение договора на вывоз ТБО	Ежегодно	Заместитель Директора по управлению ресурсами	Договор, акт выполненных работ

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

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля и место контроля	Исполнитель контроля	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1	Документация поставщика на право поставок производства	При заключении договоров	Заместитель директора по управлению ресурсами	Договор с поставщиком продуктов питания
1.2	Качество поставленных сырых продуктов	Каждая поступающая партия (сертификаты, накладные, гигиенические заключения)	Зав. производством (поставщик продуктов питания) Ответственный за питание по зданию	Журнал бракеража сырой продукции.
1.3	нота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке	Постоянно	Зав. производством (поставщик продуктов питания)	Визуально
1.4	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Зав. производством (поставщик продуктов питания) Ответственный за питание по зданию	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
1.5	Наличие пересекающих потоков сырья и готовой продукции	1 раз в полгода (отсутствие или наличие)	Зав. производством (поставщик)	Акт проверки

		пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары)	продуктов питания) Комиссия по контролю за организацией качеством питания	
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции, условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)				
2.1	Ассортимент вырабатываемой продукции, качество готовой продукции	Ежедневно(номенклатура, внешний вид, цвет, запах)	Зав. производством (поставщик продуктов питания) Ответственный за питание по зданию	Журнал бракеража готовой продукции
2.2	Суточная проба	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	Зав. производством (поставщик продуктов питания) Ответственный за питание по зданию	Журнал бракеража готовой продукции
2.3	Соответствие веса выпускаемой готовой продукции	1 раз в 3 месяца	Зав. производством (поставщик продуктов питания) Ответственный за питание по зданию	Акт проверки
2.4	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Ежедневно (накладные, журнал учета отпущенной продукции)	Зав. производством (поставщик продуктов питания) Ответственный за питание по зданию	Акт списания
2.5	Условия и сроки хранения продуктов	1 раз в 3 месяца	Зав. производством (поставщик продуктов питания) Ответственный за питание по зданию	Акт проверки
3. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий				
3.1	Качество мытья посуды	1 раз в неделю (посудомоечный цех)	Зав. производством (поставщик продуктов питания) Ответственный за питание по зданию	Визуально

3.2	Контроль отходов	В течении года (маркировка тары, своевременный вывоз)	Зав. производством (поставщик продуктов питания) Ответственный за питание по зданию	Визуально
3.3	Исправность холодильного и технологического оборудования	1 раз в 3 месяца	Зав. производством (поставщик продуктов питания) Ответственный за питание по зданию	Акт проверки
3.4	Соблюдение личной гигиены детей перед приемом пищи	Ежедневно (холл перед столовой, на местах в группах)	Дежурный учитель, воспитатель группы	Визуально
3.5	Состояние здоровья питающихся обучающихся, воспитанников	В течении года (медицинские карты)	Медицинские работники	Графики, диаграммы