

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С УГЛУБЛЕННЫМ  
ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ № 10»

ПРИКАЗ

«02» сентября 2024 года

№1236

Об утверждении Программы производственного контроля в МБОУ «СОШ №10»

В целях осуществления контроля за организацией питания обучающихся, контроля за соблюдением требований санитарного законодательства и санитарно-противоэпидемиологического режима при организации питания,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Программу производственного контроля в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением отдельных предметов №10».
2. Считать утратившим силу приказ от 05.02.2024г №284 «Об утверждении программы производственного контроля в муниципальном бюджетном образовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением отдельных предметов №10».
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

Т.А. Синдякова

## **Программа производственного контроля на 2024-2025 учебный год**

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.1999 года «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», Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации», СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019)», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», приказа Минздрава России от 28.01.2021 № 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры".

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 Программа производственного контроля утверждается директором 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.

1.6. 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 юридическими лицами 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, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

2.3.2. осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и другими государственными

санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами:

2.3.3. на границе санитарно-защитной зоны и в зоне влияния предприятия, на территории (производственной площадке), на рабочих местах с целью оценки влияния производства на среду обитания человека и его здоровье;

2.3.4. сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

2.3.5. организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей.

2.3.6. контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;

2.3.7. обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;

2.3.8. ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

2.3.9. своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;

2.4. визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

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

### **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 контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения (п.10).

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (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.

- 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 другие документы согласно перечню.
- 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 о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
- Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

#### 5. 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 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.	«О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»	ФЗ № 248-ФЗ от 31.07.2020г.
6.	"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"	СП 2.4.3648-20
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019)»	СП 3.1/2.4.3598-20
8.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
9.	"Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»,	СанПиН 1.2.3685-21
И.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01

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

№	Направление работы по осуществлению производственного контроля	Занимаемая должность
1	Организация производственного контроля	Директор
2	Режим образовательного процесса	Заместители директора
3	Организация питания Организация медицинского обслуживания обучающихся	Заведующая производством школьной столовой (по согласованию) Фельдшер (по согласованию) Ответственный за питание
4	- Санитарное состояние территории учреждения. - Санитарно-техническое состояние здания. - Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях. - Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов. - Состояние оборудования медицинского кабинета. - Исправность холодильного и технологического оборудования - Состояние территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений.	Заместитель директора
5	- Профилактика травматических и несчастных случаев - Своевременное прохождение медицинского осмотра работников, флюорографии, профессиональной гигиенической подготовки	Заместитель директора Специалист по охране труда

**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, болирежущего 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, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302и от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке.**

№: п/п	Должность	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1	Директор, учителя, заместители директора	Работа в школьном образовательном учреждении. Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью.	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Специалисты, служащие, технический персонал	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года

**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.Непредвиденные ЧС:
- 6.Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

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

Наименование мероприятий	Ответственные	Срок исполнения
Проверка оборудования системы хозяйственного питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления	Акатова Н.Н.	Ежедневно
Проверка применения и размещения светоосветительных приборов	Акатова Н.Н. Синдякова Т.А.	Ежедневно
Температурный режим холодильного оборудования, на складских помещениях и холодильном оборудовании измерительных приборов	Самойлова З.М.	Ежедневно
Проверка укомплектованности обеденного зала мебелью; проверка укомплектованности и соответствии требованиям производственного оборудования в столовой	Акатова Н.Н.	Ежедневно
Проверка укомплектованности столовой посудой, столовыми приборами, оборудованием, инвентарем	Акатова Н.Н. Самойлова З.М.	Ежедневно
Проверка маркировки холодильников, производственных столов, раздаточного инвентаря, кухонной посуды	Пугачева А.В., Самойлова З.М.,	Ежедневно
Контроль за проведением мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами	Акатова Н.Н. Самойлова З.М.	По договору

Контроль за наличием разработанного рациона питания, меню	Пугачева А.В., Самойлова Терехова Е.Г.,	Ежедневно
Проверка меню на соответствие требований, на наличие блюд, запрещенных к использованию	Пугачева А.В., Самойлова З.М., Терехова Е.Г.,	Ежедневно
Контроль за наличием соответствующих документов к продуктам, поступающим в столовую, подтверждающим их качество	Пугачева А.В., Самойлова З.М., Терехова Е.Г.	1 раз в неделю
Контроль за хранением сырой продукции, поступающей на пищеблок, сроки реализации продуктов питания	Пугачева А.В., Самойлова З.М., Терехова Е.Г.,	Ежедневно
Контроль за соблюдением требований к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции	Пугачева А.В., Самойлова З.М., , Терехова Е.Г.,	Ежедневно
Контроль за организацией обслуживания обучающихся горячим питанием, соблюдением графика питания	Пугачева А.В., Самойлова З.М., Терехова Е.Г.,	Ежедневно
Контроль за работой классных руководителей по организации питания обучающихся	Пугачева А.В.,	Ежедневно
Контроль за ведением документов по организации бесплатного питания (составление графика питания, списка детей)	Пугачева А.В.,	Ежедневно
Контроль за витаминизацией блюд	Пугачева А.В., Самойлова З.М.,	1 раз в неделю
Контроль за организацией питьевого режима	Акатова Н.Н.	Ежедневно
Контроль за соблюдением правил личной гигиены персонала (наличие спецодежды, укомплектованность рабочих мест гигиеническими средствами и пр.)	Акатова Н.Н., Синдякова Т.А.	Ежедневно
Контроль за наличием нормативной документации, документов о проведении производственного контроля, за наличием санитарных книжек работников столовой, ежедневным ведением необходимой документации	Пугачева А.В., Самойлова З.М., Терехова Е.Г.,	1 раз в неделю
Контроль за наличием аптечек и их своевременным пополнением	Синдякова Т.А.	1 раз в неделю
Контроль за соблюдением технологического процесса путем отбора суточных проб и условия хранения	Самойлова З.М., Терехова Е.Г.	Ежедневно
Организация работы по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний, контроль за исполнением	Пугачева А.В., Самойлова З.М., Терехова Е.Г.	Постоянно
Проведение анализа потребительского спроса среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по ассортименту и качеству питания	Пугачева А.В.,	1 раз в учебную четверть
Проверка документации пищеблока		
Журнал здоровья	Пугачева А.В., Самойлова З.М., Кунцевич И.М.,	1 раз в неделю
Журнал осмотров работников столовой на гнойничковые заболевания и ОРВИ	Самойлова З.М.,	1 раз в неделю



Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Пугачева А.В., Самойлова З.М., Кунцевич И.М.,	Ежедневно
Журнал переходящих остатков пищи	Самойлова З.М.,	1 раз в неделю
Журнал учета скоропортящихся продуктов	Самойлова З.М.,	1 раз в неделю
Журнал витаминизации третьих и сладких блюд	Самойлова З.М.,	1 раз в неделю
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Самойлова З.М.,	1 раз в неделю
Наличие сертификатов на продукты питания	Пугачева А.В., Самойлова З.М.	1 раз в неделю
Наличие книги отзывов и предложений	Самойлова З.М.	1 раз в четверть
Наличие журнала учета санитарных книжек работников столовой, прохождение медосмотров	Пугачева А.В., Самойлова З.М.,	1 раз в неделю
Журнал проверки весоизмерительного оборудования	Акатова Н.Н.	1 раз в полгода
Журнал регистрации и контроля ультрафиолетовых бактерицидных установок	Акатова Н.Н.	Ежедневно
Один раз в квартал комиссия по контролю за организацией и качеством питания предоставляет отчет по результатам контроля на заседании общешкольного родительского комитета		

### 11. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в образовательном учреждении

№ по/п	Вид исследований	Меры профилактики
1	Исследования питьевой воды после системы доочистки по органолептическим, санитарно-химическим и микробиологическим показателям	Согласно условию договора на оказание услуг по технической эксплуатации установки доочистки питьевой воды (ежемесячно или 1 раз в квартал)
2	Исследование уровня шума в производственных помещениях	После реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума
3	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	1 раз в год в темное время суток, после замены светильников
4	Измерение параметров микроклимата в производственных помещениях	Не менее 1 раза в год

