

УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала
«Сайгатинская СШ»
И.Н. Потемкина
01.09.2023 года

Приказ от 01.09.2023 г. № 169

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-
противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
Филиал МБОУ «Солнечная СОШ № 1»
«Сайгатинская СШ»**

д.Сайгатина
2023 год

Наименование юридического лица:	МБОУ «Солнечная СОШ № 1»		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Козаченко Людмила Викторовна, тел.550109		
Юридический адрес:	628452 Российская Федерация, Тюменская область, ХМАО-Югра, Сургутский район, с.п. Солнечный, ул. Сибирская, д. 22		
Фактический адрес:	628452 Российская Федерация, Тюменская область, ХМАО-Югра, Сургутский район, д. Сайгатина, ул. Центральная, д. 24		
Количество работников:	38 человек		
Количество обучающихся:	165 человек		
ОГРН	1028601679810		
ИНН	861700342		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№	0007735	от 21.12.2018 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 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 санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3. Организация производственного контроля в филиале МБОУ «Солнечная СОШ № 1» «Сайгатинская СШ» возлагается на директора.

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. Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик;
- контроль факторов среды обитания в соответствующей осуществляемой деятельности;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

1.6. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

1.7. 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 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.

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), а именно организации производственного контроля в филиале МБОУ «Солнечная СОШ № 1» «Сайгатинская СШ» с применением принципов ХАССП.

Программа действует в течении 1 календарного года. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности ОО или других существенных изменений в данный документ. Программа пролонгируется на следующий календарный год.

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 уста 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.

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 соответствии 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. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений; учреждений начального и среднего общего образования.

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

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

В соответствие 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 (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно – правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих:

- ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г. № 52-ФЗ.
- ФЗ «О качестве и безопасности продуктов питания» от 02.01.2000 г № 29-ФЗ
- «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» от 28.12.2008 № 294-ФЗ
- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг».
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- СП 3.1/2.4.3590-20 «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 -19)».
- СанПин 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда».
- СП 3.1.3597—20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID -19)».

7. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

- 7.1 Директор школы
- 7.2. Заместитель директора филиала, курирующий административно-хозяйственную часть.
- 7.3. Заместитель директора филиала, курирующий учебно- воспитательный процесс.
- 7.4. Заместитель директора филиала, курирующий воспитательную и оздоровительную работу.
- 7.5. Социальный педагог, курирующий организацию питания обучающихся.

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

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
--------------------------------	------------------------------	-------------------

Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения.	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно - двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема переноса тяжестей до 30 кг — для мужчин, [0 кг — для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

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

- 9.1. Директор
- 9.2. Учитель
- 9.3. Лаборант
- 9.4. Библиотекарь
- 9.5. Заместитель директора
- 9.6. Социальный педагог
- 9.7. Учитель логопед
- 9.8. Педагог – организатор
- 9.9. Педагог – психолог
- 9.10. Специалист по персоналу
- 9.11. Уборщик служебных помещений
- 9.12. Сторож
- 9.13. Вахтер
- 9.14. Гардеробщик
- 9.15. Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий
- 9.16. Дворник
- 9.17. Водитель

Кратность прохождения медицинского осмотра – 1 раз в год.

Кратность прохождения гигиенического обучения и аттестации 1 раз в 2 года.

10. Мероприятия, производимые лицами, ответственными за осуществление производственного контроля

№п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1	Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований	В течении года, постоянно	Директор школы
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров	При приеме на работу и в	Директор школы

	работников	соответствии с перечнем	
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	По договору
4	Проверка качества и своевременной уборки помещений, территории	ежедневно	Зам. директора по АХР
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	Заместитель директора по оздоровительной работе
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	1 раз в месяц – комиссия по питанию Ежедневно – брокеражная комиссия	Бракеражная комиссия
7	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок	постоянно	Медицинский работник БУ «Поликлиника п. Белый Яр»
8.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	Зам. директора по АХР
9.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	Зам. директора по АХР
10.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	Зам. директора по АХР
11.	Санпросветработа	постоянно	Зам. директора по АХР
12.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Зам. директора по АХР

11. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательного учреждения

№ п/п	Показатели исследования	Объект исследования	Место замеров (количество замеров)	Кратность
1	Микробиологическое исследование проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
2	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюда	1 раз в год

3	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры	Объемы производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
4	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	обед	3-4 блюда	2 раза в год
5	Питьевая вода		1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, 1 проба по м/б показателям- (ОМЧ, ОКБ) – 2 раза в год	2 раза в год
6.	Освещенность		2 помещения (по 5 точек в каждом)	1 раз в год в темное время суток)
7	Температура воздуха		Все помещения	Ежедневно (самостоятельно)
8	Шум	Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	2 помещения	1 раз в год

12. Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля, наличие

- 12.1. Книга движения учащихся по школе.
- 12.2. Журнал учета посещаемости учащихся по классам.
- 12.3. Журнал учета и регистрации аварийных ситуаций.
- 12.4. Журнал учета работы УФО облучателя.
- 12.5. Журнал учета инфекционных заболеваний Ф-60
- 12.6. Журнал карантина, схемы карантинных мероприятий.
- 12.7. Журнал осмотра специалистов.
- 12.8. Журнал гигиенического обучения и воспитания.
- 12.9. Журнал инструктажа персонала.
- 12.10. Журнал осмотра на педикулез и кожные заболевания.
- 12.11. Журнал Д- учета.
- 12.12. Журнал учета травм и посттравматической профилактики.

- 12.13. Брокеражный журнал сырой продукции
 12.14. Журнал витаминизации готовых блюд.
 12.15. Журнал проведения генеральных уборок
 12.16. Журнал здоровья.
 12.17. Журнал осмотра персонала на наличие гнойничковых и острых респираторных заболеваний.
 12.18. Журнал брокеража готовой продукции.
 12.19. Журнал неисправностей технологического и холодильного оборудования
 12.20. Журнал учета температурного режима холодильников.

13. Перечень возможных аварийных ситуаций

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
1. Отключение отопления. 2. Отсутствие централизованного обеспечения холодного и горячего водоснабжения. 3. Затопление канализационными или сточными водами. 4. Отсутствие энергоснабжения. 5. Возникновение и распространение инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и массовых неинфекционных заболеваний.	1. Температурный режим ниже нормы. 2. Размораживание системы отопления. 3. Карантин	1. Департамент образования и молодежной политики администрации Сургутского района 2. ТО Управления Роспотребнадзора по Хмао-Югре в г. Сургуте и Сургутском районе 3. ФФГУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в городе Сургуте и Сургутском районе	Временная остановка работы

14. Перечень других мероприятий, проведение которых необходимо для осуществления контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов:

- 14.1. При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований реализуемых пищевых продуктов и вырабатываемой готовой продукции проводить повторное исследование удвоенного количества образцов, проводить дополнительный

контроль производства по ходу технологического процесса, санитарно – гигиенического состояния всех рабочих помещений. Разработать и проводить необходимые санитарно–гигиенические и противоэпидемические мероприятия, информировать ТО ТУ «Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г. Сургуте и Сургутском районе».

14.2. Информировать ТО ТУ «Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г. Сургуте и Сургутском районе» об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

14.3. Информировать ФФГУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в городе Сургуте и Сургутском районе о каждом случае инфекционного заболевания, о случаях массовых неинфекционных заболеваний.

15. Порядок отчета о выполнении Программы производственного контроля

Ежегодный отчет о выполнении Программы производственного контроля с предоставлением справки.