



УТВЕРЖДАЮ:

Директор

МБОУ «Червленская СОШ №3»

Э.А. Гацаева

20 23 г.

## ПРОГРАММА

производственного контроля за соблюдением требований  
санитарных правил и выполнением санитарно-  
эпидемиологических (профилактических) мероприятий  
МБОУ «Червленская СОШ №3»  
Шелковского муниципального района ЧР

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Червленская средняя общеобразовательная школа №3»  
Шелковского муниципального района

Руководитель: Гацаева Элина Аптиевна

Юридический адрес: 3667110, ЧР, Шелковской район, ст. Червленная, ул. А.  
Кадырова, зд. 109.

Тел: 8(938) 023-89-37

Программа составлена в двух экземплярах

## 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 санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля в МБОУ «Червленская СОШ №3» Шелковского муниципального района возлагается на

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

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

1.5. 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 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 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 здоровья 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.

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор МБОУ «Червленкая СОШ №3» Гацаева Э.А.

### **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 с а 11 и санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п. 10).

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).

3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п. 12).

3.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (п. 13).

3.8. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул (п. 14).

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

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

4.1. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

4.2. Иметь в наличии санитарные правила и др. 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.

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 МБОУ «Червленская СОШ №3» 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.

4.9. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

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

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Чеченской Республике.

5.2. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

**6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в общеобразовательных учреждениях и по вопросам условия труда работающих.**

№ п/п	Наименование 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	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях.	СанПиН 2.4.1. 2660-10
6	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПиН 2.4.2.2821-10
7	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН 2.4.5. 2409-08

8	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».	СанПиН 2.4.4. 2599-10
9	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
10	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
11	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
12	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1, <sup>А2</sup> 93-07
13	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
14	(Гигиенические требования к персональным электронно- вычислительным машинам и организации работы)», изменения №1 и №2.	СанПиН 222. <i>ilA</i> . 1340-03 СанПиН 2.2.2. 24. 2198-07 СанПиН 2.2.2./24. 2620-10

## 7. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.

Директор – Гацаева Элина Аптиевна

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

- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

**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 и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ №302п от 12.04.2011 г. «О профессионально-гигиенической подготовке».

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п.приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1	Учителя-предметники	20	Работа в школьном образовательном учреждении	П.18. приложения №2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
2			Перенапряжение голосового аппарата обусловленное профессиональной деятельностью	П.4.3.приказа № 302н от 12.-4.2011 г.		
3	Директор	1	Работа в школьном образовательном учреждении	П.18. приложения №2 к приказу №302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Уборщица служебных помещений	10	Работа в школьном образовательном учреждении	П.18. приложения №2 к приказу №302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Уборщица служебных помещений		Синтетические моющие средства	П.1.3.3. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011г.		
			Хлор и его соединения	П.1.3.2.13. приложения №1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	П.4.1.2. приложения №1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
5	Повар	1	Работа в школьном образовательном учреждении	П.18.приложения №2 к приказу №302 от 12.04.2011г.	2 раза в год	1 раз в 1 года
			Хлор и его соединения	П.1.3.2.13. приложения №1 к приказу №302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года

			Работы при повышенных температурах	П. 3.9. приложения №1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
6	Водитель школьного автобуса	1	Работа в школьном образовательном учреждении		1 раз в год	1 раз в год
			Работа, связанная с мышечным напряжением			

**10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуации, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия по Чеченской Республике.**

№ п/п	Ситуации	Мероприятия
1	Отсутствие электроэнергии	-сообщение в УО; -организация ремонтных работ.
2	Отсутствие водоснабжения	- сообщение в УО; -доставка воды в нужном количестве; -остановка работы пищеблока.
3	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	-ограничение ассортимента блюд; -организация ремонта оборудования.
4	Аварийные ситуации на отопительных системах. Отсутствие отопления.	-сообщение в УО; -остановка работы; -организация ремонтных работ.

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	постоянно
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно

6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	постоянно
7	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	постоянно
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно
11	Санитарно-просветительская работа	постоянно
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно

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

1. Журнал бракеражной готовой кулинарной продукции.
2. Журнал здоровья.
3. Журнал бракеража сырой продукции.
4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

## 13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений.

№ п/п	Наименование работ, услуг	Кол. проб за одно обследование	Периодичность	примечание
<b>1. Отбор и исследование воды</b>				
1.1	По микробиологическим Показателям на: ОМЧ ТКБ, ОКБ	1 1	1 раз 1 раз	столовая
1.2	По санитарно – химическим показателям	1	1 раз	столовая

<b>2. Исследование смывов</b>			
2.1	На БГКП	10	1 раз столовая
2.2	На яйца гельминтов	10	1 раз столовая
<b>3. Исследование воздуха</b>			
3.1	По микробиологическим показателям на: ОМЧ Патогенный стафилококк Дрожжи, плесени	2 2 2	1 раз 1 раз 1 раз медкабинет
<b>4. Измерение физических факторов</b>			
4.1	Параметры освещенности Измерение световой среды (искусственной освещенности, естественной освещенности)	1	1 классы
4.2	Микроклимат Измерение температуры воздуха: Измерение относительной влажности:	1 1	1 раз 1 раз классы
<b>5. Исследование пищевых продуктов</b>			
5.1	По микробиологическим показателям Исследование готового блюда (ГБМБ – 1 бл.) Исследование молока и молочных продуктов:	2 2	1 раз 1 раз пищевблок
5.2	По санитарно – химическим показателям: Исследование молока и молочных продуктов: Исследование мяса птицы (замороженное, свежее, полуфабрикаты): Исследование зерна, круп, макаронных изделий:	2 2 2	1 раз 1 раз 1 раз пищевблок
<b>6. Исследование песка.почвы</b>			
6.1	По санитарно – паразитологическим показателям: На яйца гельминтов и цисты патогенных и кишечных простейших: По микробиологическим показателям:	3 3	1 раз 1 раз спортпло щадка

**ПЛАН**  
**санитарно-противоэпидемических мероприятий**  
**на 2023 - 2024 учебный год**

1. Приобрести кухонную посуду в столовую.
2. Произвести ревизию и испытание системы отопления.

3. Приобрести в достаточном количестве моющие и дезинфицирующие средства.
4. Производить генеральную уборку столовых помещений с применением дезинфицирующих средств один раз в месяц.
5. Проводить частое проветривание классов (на каждой перемене) при капельных инфекциях, производить тщательное удаление пыли.
6. Спланировать текущий ремонт школы.