

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Суетовская средняя школа
Ярцевского района Смоленской области

Директор школы Паша **УТВЕРЖДАЮ**
С.В. Пацова МБОУ Суетовская СШ
« 01 » сентября 2021 г.



ПРОГРАММА
производственного контроля за соблюдением требований
санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемическим (профилактических) мероприятий в
МБОУ Суетовской СШ

1. Общие положения

- 1.1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и Постановление Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 № СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 № 32 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
- 1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.
- 1.3. Организация производственного контроля в МБОУ Суетовской СШ возлагается на директора школы Панову С.В.
- 1.4. Целью производственного контроля являются: - 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; контроль качества пищевой продукции в образовательной организации, в процессе её производства и реализации.
- 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 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 противозидемических (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 противозидемических (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 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.

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор МБОУ Суетовской СШ Герасимчук Людмила Николаевна.

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. 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).

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.

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. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

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

**5. Организация взаимодействия с Территориальным отделом
Управления Роспотребнадзора по Смоленской области в Ярцевском,
Духовщинском, Кардымовском районах .**

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Смоленской области в Ярцевском, Духовщинском, Кардымовском районах.

5.2. В соответствии с санитарными правилами СП 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 детских образовательных учреждениях
и по вопросам условий труда работающих.**

| № п/п | Наименование нормативного документа | Регистрационный номер |
|------------------|---|--|
| 1. | СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" | СП 2.4.3648-20 |
| 2. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 1058-01 с изменениями и дополнениями от 27 марта 2007 г. |
| 3. | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». | СанПиН 2.3.2. 1324-03 |
| 4. | «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» | СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03 (с изменениями и дополнениями от 25 апреля 2007г., 30 апреля, 3 сентября 2010 г., 21 июня 2016 г.) |

| | | |
|----|--|--------------------|
| 5. | « Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» | СП 3.1/3.3146-13 |
| 6. | « Профилактика острых кишечных инфекций» | СП 3.1.1.3108-13 |
| 7. | « Профилактика паразитарных болезней на территории РФ» | СанПиН 3.2.3215-14 |
| 8. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий» | СП 3.5.3.3223-14 |
| | Санитарно-эпидемиологические правила «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» | СП 3.1.3597-20 |

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

- За соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля – Герасимчук Л.Н., директор школы.
- За своевременным прохождением медосмотров, флюорографии - Герасимчук Л.Н., директор школы.
- За соблюдением личной гигиены и обучением работников – Герасимчук Л.Н., директор школы.
- За организацией питания и качественного приготовления пищи – Лущик Н.Ф., кладовщик.
- За своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля – Залицаева Л.Н., завхоз.
- За благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, технического переоснащения и ремонтных работ - Залицаева Л.Н., завхоз.
- За организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания – Осипкова Л.А., заместитель директора.

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 | Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, | Чередование труда и отдыха, правильное |

| | | |
|---|---|---|
| компьютере | нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения). | 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 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

| № п/п | Ситуации | Мероприятия |
|-------|---|--|
| 1 | Отсутствие электроэнергии | - сообщение в диспетчерскую службу Ярцевского района; - организация ремонтных работ |
| 2 | Отсутствие водоснабжения | - сообщение в Суетовскую сельскую администрацию; - 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 Суетовскую сельскую администрацию - остановка работы ОУ; - организация ремонта отопительных систем |

10. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля, лицами, ответственными за осуществление производственного контроля

| Контролируемый показатель | Периодичность контроля | Ф.И.О., должность |
|--|---|--|
| Водоснабжение и водоотведение | Постоянно, еженедельно | Завхоз-Залицаева Л.Н. |
| Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся) | Ежедневно | Завхоз-Залицаева Л.Н. |
| Организация питания обучающихся | Ежедневно | Кладовщик-Лущик Н.Ф. Бракеражная комиссия |
| Сбор и утилизация отходов | Договор возмездного оказания услуг по вывозу ТБО | Завхоз-Залицаева Л.Н. |
| Проведение дезинфекции и дератизации | Договор на обработку | Завхоз – Залицаева Л.Н. |
| Медицинский осмотр | Ежегодно | Директор – Герасимчук Л.Н. |
| Проведение профилактической иммунизации | В соответствии с прививочным календарем | Фельдшер ФАП |
| Наличие сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции | Ежедневно | Кладовщик-Лущик Н.Ф. Завхоз-Залицаева Л.Н. |
| Соблюдение технологии приготовления блюд | Ежедневно | Повар – Данченкова Н.Н., Шитова Н.А. Бракеражная комиссия |
| Соблюдение санитарного состояния пищеблока | Ежедневно | Кладовщик-Лущик Н.Ф. Кухонный работник-Машенская М.В. |
| Контроль суточной пробы | Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения) | Повар – Данченкова Н.Н., Шитова Н.А. Бракеражная комиссия |
| Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню. | Раздача 1 раз в месяц | Бракеражная комиссия, |
| Условия хранения поставленной продукции | Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения) | Кладовщик-Лущик Н.Ф. |

| | | |
|---|--|--|
| Соблюдение санитарных правил при мытье посуды | 1 раз в неделю (Посудомоечный цех) | Кухонный работник-Машенская М.В. Бракеражная комиссия |
| Контроль за организацией приема пищи обучающихся | 1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание) | Зам.директора-Осипкова Л.А. |
| Контроль за отходами | Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз) | Кладовщик-Лущик Н.Ф. |
| Качество поставленных сырых продуктов | Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение) | Кладовщик-Лущик Н.Ф. Бракеражная комиссия. |
| Устройство и планировка пищеблока | 1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования) | Завхоз-Залицаева Л.Н. |
| Качество готовой продукции | Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус) | Кладовщик-Лущик Н.Ф. Бракеражная комиссия |
| Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием | В течении года (медицинские карты) | Фельдшер ФАП |
| Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи | Ежедневно | Классные руководители |

11. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал здоровья.
4. Журнал отходов.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

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

| Показатели исследования | Кратность | Место замеров (количество замеров) | Примечание |
|-------------------------|-------------|------------------------------------|------------|
| Готовая продукция на | 1 раз в год | 2 пробы | |

| | | | |
|--|---|--|--|
| микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП) | | | |
| Калорийность | 1 раз в год | обед | |
| Содержание «С» витамина | 1 раз в год | 1 блюдо | |
| Смывы на БКГП | 1 раз в год | 10 смывов - пищеблок | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала |
| Питьевая вода | 2 раза в год | 1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год | |
| Освещенность | 1 раз в год | 8-10 точек | |
| Температура воздуха | 1 раз в год | 8-10 помещений | |
| Влажность | | | |
| ЭМП | 1 раз в 3 года | 5 компьютеров | |
| Гигиеническая аттестация работников учреждения | Повар, кладовщик, директор, помощник воспитателя - 1 раз в год; Учителя, воспитатели, тех.персонал- 1 раз в 2 года. | | |
| Анализ овощей на нитраты. | 1 раз в год | | |

13. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы

- формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;
- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;

- оснащение пищеблока школы современным высокотехнологичным оборудованием;

- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции.

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.

1. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

2. **9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302 от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке**

3.

| № 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 | 13 | Работа в общеобразовательном учреждении | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | | | Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью | п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г. | | |
| 2. | Директор, зам. директора | 2 | Работа в общеобразовательном учреждении | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в год |
| | | | Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчётности, работой за компьютером, разъездной характер работы (переохлаждение, высокая температура окружающей среды и т.д.) | п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г. | | |
| 3. | Уборщик служебных помещений | 3 | Работа в общеобразовательном учреждении | п. 18. Приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 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. | | |
| | | | Работа, связанная с мышечным напряжением | п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. | | |
| 4. | Повар | 2 | Работа в общеобразовательном учреждении | п. 18. Приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в год |
| | | | Работа, связанная с мышечным напряжением | 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. | | |
| | | | Работы при повышенных температурах | п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | | |
| 5. | Завхоз | 1 | Работа, связанная с мышечным напряжением | п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 6. | Помощник воспитателя | 2 | Работа в общеобразовательном учреждении | п. 18. Приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | | | Синтетические моющие средства | п. 1.3.3. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

| | | | | | |
|--|--|--|---|-------------|----------------|
| | | Хлор и его соединения | п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | | Работа, связанная с мышечным напряжением | п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. | | |