

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Ошминская средняя школа»

УТВЕРЖДЕНО
приказом МОУ Ошминская
СОШ от 06.09.2022 № 125/2
и.о.директора школы Окунева
И.П.

ПРОГРАММА
производственного контроля
на 2022-2023 год
МОУ Ошминская СОШ

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 2005г.) 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 МОУ Ошминская СОШ Тоншаевского муниципального округа Нижегородской области возлагается на и.о. директора Окуневу И.П.

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.

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, реализующейся 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.

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.

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 Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области (Надзорным органом по организации производственного контроля является территориальный отдел управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области в городском округе город Шахунья, Тоншаевском, Тонкинском, Шарангском, Ветлужском, Уренском районах) 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 по Нижегородской области и своевременно отчитываться в их выполнении.

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

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является территориальный отдел управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области в городском округе город Шахунья, Тоншаевском, Тонкинском, Шарангском, Ветлужском, Уренском районах

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 (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 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.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СанПиН 2.4.1. 3648-20
6.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения».	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
8.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
9.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
10.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
11.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2	СанПиН 2.2.2./2.4. 134003 СанПиН 2.2.2./2.4. 219807 СанПиН 2.2.2./2.4. 262010

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

И.о.директора – Окунева Ирина Павловна, за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля; - за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

Заведующий хозяйством – Галкин Владимир Сергеевич, за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии; -за температурой воздуха в холодное время года - за профилактикой травматических и несчастных случаев

председатель бракеражной комиссии – социальный педагог Лубягина Галина Леонидовна Лубягина Г.Л., повар Зайцева Н.И: - за организацией питания и качественного приготовления пищи

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-	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг - для мужчин, 10 кг - для
двигательного аппарата	позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 г. N 29н и профессионально-гигиенической подготовке.

№ п / п	Профессия	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	Педагоги: учителя, педагог-психолог, заместители директора, педагог-библиотекарь	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	<i>прил 1 п. 25</i>	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Нагрузка на голосовой аппарат (суммарное количество часов, наговариваемое в неделю, более 20)	<i>прил 1. п. 5.2.2.</i>		
2	Директор.	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	<i>прил 1 п. 25</i>	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работы с оптическими приборами (более 50% времени смены)	<i>прил. 1 п.5.2.1.</i>	1 раз в 2 года	
3	Завхоз	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	<i>прил 1 п. 25</i>	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Тяжесть трудового процесса. Подъем, перемещение, удержание груза вручную	<i>прил 1. п. 5.1</i>		
4	Водитель	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	<i>прил 1 п. 25</i>	1 раз в год	1 раз в 2 года

		Управление наземными транспортными средствами. Категории "С", "С1", "СЕ", "D1", "D1E", трамвай, троллейбус	<i>прил 1 п. 18.2</i>	1 раз в 2 года	
5	Рабочий по комплексному обслуживанию зданий	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	<i>прил 1 п. 25</i>	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Синтетические моющие средства	<i>прил 1 п. 1.48</i>	1 раз в 2 года	
		Хлор и его соединения	<i>прил 1 п. 1.8.1</i>	1 раз в год	
6	Сторож.	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	<i>прил 1 п. 25</i>	1 раз в год	-
		Тяжесть трудового процесса. Подъем, перемещение, удержание груза вручную.	<i>прил 1. п. 5.1</i>		
7	Работники пищеблока	Работа в пищеблоке	<i>прил 1 п.23</i>	1 раз в год	1раз в год

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 по Нижегородской области

1. Отключение электроснабжения.
2. Отключение тепла в холодный период года.
3. Пожар.
4. Разлив ртути.
5. Непредвиденные ЧС:
- Смерчи, ураганы, наводнения;
6. Обвалы, обрушения.
7. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

Информация в:

В Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по **Нижегородской** области 603950, Нижегородская обл.г.Нижний Новгород, ул.Тургенева, д.1.Телефон: (831) 4364165

Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1	Контроль за соблюдением санитарногигиенических требований	В течение года постоянно	Заведующий хозяйством Галкин В.С.
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	И.о.директора Окунева И.П.
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	Заведующий хозяйством Галкин В.С.
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	ежедневно	Заведующий хозяйством Галкин В.С.
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	И.о.директора Окунева И.П., ответственный за организацию питания Лубягина Г.Л., бракеражная комиссия
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 бракеражная комиссия	И.о.директора Окунева И.П., ответственный за организацию питания Лубягина Г.Л., бракеражная комиссия
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.	постоянно	И.о.директора Окунева И.П.
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	Заведующий хозяйством Галкин В.С.
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, одежды, обуви, мебели, игрушек, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	Заведующий хозяйством Галкин В.С.
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	И.о.директора Окунева И.П.
11	Санпросветработа	постоянно	И.о.директора Окунева И.П.
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Заместитель директора Галкин В.С.

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

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в год	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи
Содержание «С» витамина	2 раза в год	1 блюдо	Третьи блюда
Смывы на БКПП	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
- на наличие возбудителей	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей
- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	1 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/г г	
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	
Шум	1 раз в год	2 помещения	Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

**12. ПЛАН санитарно-противоэпидемических мероприятий на 2022 – 2023 учебный год
МОУ Ошминская СОШ**

1. Приобрести в достаточном количестве моющие и дезинфицирующие средства.

2. Производить генеральную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств каждую пятницу.
3. Проводить ежедневное проветривание классов (на каждой перемене), производить тщательное удаление пыли.
4. Производить искусственную витаминизацию третьих блюд.
5. Ежедневно производить термометрию обучающихся и сотрудников школы.