

«Утверждаю»
И. о. директора
Л. Ф. Яннаева
« 15 » _____ 2022 г.

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ГБОУ СОШ пос. Лепинский

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Объектами производственного контроля являются производственные, общественные помещения, здания, сооружения, санитарно-защитные зоны, зоны санитарной охраны, оборудование, транспорт, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства и потребления.

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью

- 1.1. Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".
- 1.2. Санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".
- 1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
- 1.4. СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения.
- 1.5. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
- 1.6. СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"

1.7. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

1.8. ФЗ от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

1.9. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

1.10. СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий

1.11. СанПиН 3.5.2.3472-17 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение.

1.12. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.

1.13. МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. Оценка освещения рабочих мест. МУ

1.14. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»

1.15. Р 2.2.2006-05 от 01.11.2005 г. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда

1.16. ГОСТ Р 50949-2001. Средства отображения информации индивидуального пользования. Методы измерений и оценки эргономических параметров и параметров безопасности

1.17. СН 2.2.4./2.1.8.562-96 Шум на рабочих местах, в помещениях общественных зданий и на территории жилой застройки

1.18. СН 2.2.4./2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»

1.19. Р 2.2.2006-05 от 01.11.2005 г. Руководство по гигиенической оценке факторов

1.20. СанПиН 2.2.4.1294-03. Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда.

1.21. СП 1.1.2193-07 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения N 1 к СП 1.1.1058-01

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

2.1. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на директора ГБОУ СОШ пос. Ленинский.

2.2. В соответствии с приказом № 1 о/д от 10.01. 2022 г. по ГБОУ СОШ пос. Ленинский назначены ответственные лица по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов:

- Контроль за условиями труда, в соответствии с действующим законодательством – Маскайкина А.А., специалист по охране труда.
- Контроль за прохождением предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров:
 - в структурном подразделении – детский сад «Журавушка» - Петрова О.А., диетическая сестра;
 - в школе – Бузина Н.А., делопроизводитель.
- За организацию вывоза твердых бытовых отходов – Бадалян И.В., заведующий хозяйством.
- За организацию проведения дезинсекционных и дератизационных работ:
 - в структурном подразделении – детский сад «Журавушка» - Бадалян И.В., заведующий хозяйством;
 - в школе – Волошина Е.В., заведующий хозяйством.
- За осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов при организации питания:
 - в структурном подразделении – детский сад «Журавушка» - Петрова О.А., диетическая сестра;
 - в школе – Новикова О.А., учитель начальных классов.

3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний)

- параметры искусственного и естественного освещения;
- параметры микроклимата;
- неионизирующие электромагнитные излучения (статические электрические поля, переменные электрические и магнитные поля на РМ ПЭВМ);

- уровни шума;
- концентрация вредных веществ в воздухе рабочей зоны.

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Перечень должностей работников	Периодичность медицинского осмотра	Периодичность профессиональной гигиенической подготовки и аттестации
Все сотрудники	- при поступлении; - далее ежегодно	- при поступлении; - далее 1 раз в 2 года
Работники, связанные с приготовлением и раздачей пищи	- при поступлении; - далее ежегодно	- при поступлении; - далее ежегодно

5. Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

5.1. Оказание образовательных услуг по реализации образовательных программ по видам образования, по уровням образования, по подвидам дополнительного образования:

- дошкольное образование;
- начальное общее образование;
- основное общее образование;
- среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых.

5.2. Осуществление деятельности по перевозкам пассажиров и иных лиц автобусами.

6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды 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, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
1	2	3	4	5	6
1	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.); 	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ФЗ от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01
2	Контроль на этапе технологических процессов	Процессы приготовления, готовая продукция	<p>Лабораторный и инструментальный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на этапах технологического процесса <p>Готовой продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептические показатели; - физико-химические и микробиологические показатели. <p>Воды питьевой:</p> <p>Лабораторные исследования воды питьевой:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептические, микробиологические 	<p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно, каждый вид блюда</p> <p>1 раз в 6 месяцев</p> <p>30 % от каждого вида блюд собственного производства</p> <p>2 раза в год</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1078-01</p> <p>нормативная и техническая документация</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.1.4.1074-01</p>

			показатели.		
3	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала	1 раз (не менее 10 смывов) в квартал	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	<p>Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте:</p> <p>Физические факторы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - микроклимат: (температура, влажность воздуха; скорость движения воздуха); - температура рабочих поверхностей; - освещенность, тепловое излучение, шум, вибрация; <p>-химические факторы; физиологоэргонимические исследования (физические, динамические нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статические нагрузки, рабочая поза, перемещение в пространстве, интеллектуальные нагрузки, сенсорные нагрузки, эмоциональные нагрузки, монотонность нагрузок, режим работы)</p>	<p>2 раза в год (холодный и теплый периоды года)</p> <p>Один раз в год</p> <p>При вводе в эксплуатацию и при вводе нового технологического оборудования</p> <p>При аттестации рабочих мест</p>	<p>СП 1.1.1058-01</p> <p>СП 1.1.2193-07</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>

7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

Личные медицинские книжки на каждого работника установленного образца.

Журнал учёта прохождения медицинского осмотра и гигиенической подготовки персонала.

Журнал производственного контроля.

8. 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, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

1. Возникновение инфекционных и неинфекционных заболеваний.
2. Аварийная ситуация в работе систем электроснабжения.
3. Аварийная ситуация в работе систем водоотведения.
4. Аварийная ситуация в работе систем водоснабжения.
5. Аварийная ситуация в работе систем теплоснабжения.
6. Аварийная ситуация в работе систем
7. Пожар.
8. Возникновение и распространение инфекционных заболеваний и отравлений.
9. Непредвиденные ЧС: смерчи, ураганы, наводнения; обвалы, обрушения и т.д.;
10. Выход из строя технологического и холодильного оборудования.

При возникновении аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения необходимо в течение двух часов с момента выявления проинформировать территориальный отдел Территориального Управления Федеральной службы по надзору в сфере

защиты прав потребителей и охраны здоровья населения и обеспечить проведение санитарно-противоэпидемические (профилактические мероприятия).

9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

9.1. Производственный контроль за санитарным состоянием территории Учреждения, за состоянием помещений и оборудования.

9.2. Производственный контроль за условиями обучения обучающихся.

9.3. Производственный контроль за условиями труда педагогов и персонала.

9.4. Контроль за качеством питьевой воды.

9.5. Контроль за качеством медицинских услуг.

9.6. Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств.

