



**ПРОГРАММА**  
**производственного контроля**  
**за соблюдением требований санитарных правил и**  
**выполнением санитарно- противоэпидемических**  
**(профилактических) мероприятий**  
**в МБОУ гимназии №12**

## **Общие положения**

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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (раздел II. «Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания»).

Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

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 осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора гимназии.

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 воздействие неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

## **2. Порядок организации и проведения производственного контроля**

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляющей ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

Производственный контроль включает:

- наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляющейся деятельностью;
- организация медицинских осмотров;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем;
- своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации;
- визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

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.

Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

Ответственность за организацию производственного контроля несет директор МБОУ гимназии №12.

## **3. Состав программы производственного контроля**

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).
- перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).
- перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствие с установленными требованиями (п.9).
- перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
- мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).

- перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).
- объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (п.13).

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

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

Принимать участие в разработке санитарно- противоэпидемических мероприятий.

Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).

Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

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

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

#### **5. Организация взаимодействия с Территориальной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области**

Надзорным органом по организации производственного контроля является Территориальная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области.

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 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.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (пп.1.1-5)	СанПиН3.5.1378-03
2.	"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (разделы 1, 2, 3, п.3.4 спп.3.4.1-3.4.19,п.3.5 спп.3.5.1 до 3.5.15)	СанПиН2.4.3648-20
3.	"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (п. разделов с 1 по 6, раздел 8, приложения с 1 по 13)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4.	«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 3.1/2.4.3598-10
5.	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности	СанПиН2.1.4.1074-01

	систем горячего водоснабжения»	
6.	Изменения и дополнения № 1к СП1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП1.1.2193-07
7.	«Гигиенические требования к срокам годности условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН2.3.2.1324-03
8.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2	СанПиН2.2.2./2.4.1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4.2198-07 СанПиН2.2.2./2.4. 2620-10
9.	«Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»	СПЗ.1/3.3146-13
10.	«Профилактика гриппа и других респираторных вирусных инфекций»	СПЗ.1.2.3117-13
11.	«Профилактика острых кишечных инфекций»	СПЗ.1.1.3108-13
12.	«Профилактика геморрагической лихорадки с почечным синдромом»	СПЗ.1.7.2614-10
13.	«Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»	СанПиН3.2.3215-14
14.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»	СПЗ.5.3.3223-14
15.	«О санэпидблагополучии населения»	ФЗ №52 от 30.03.1999 г.
16.	«О качестве и безопасности продуктов питания»	ФЗ № 29 от 02.01.2000 г.

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

Директор:

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;

- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания.

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе:

- за соблюдение Сан ПиН при составлении расписания уроков;
- за соблюдение Сан ПиН во время уроков учителями.

Заместитель директора по воспитательной работе:

- за организацией питания и качественного приготовления пищи;
- за санпросветработой;
- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

Заведующий хозяйством:

- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за температурой воздуха в холодное время года.

## 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	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз

Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	области глаз, снижение зрения)	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 приказу Минздравсоцразвития РФ №302 от 12.04.2011 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	Педагогические работники	Работа в школьных образовательных учреждениях	п.18.приложения №2 к приказу №302н от 12.04.2011	1раз в год	1раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п.4.3приказа №302н от 12.04.2011		
2	Директор, зам.директора	Работы в школьных образовательных учреждениях	п.18.приложения №2 к приказу №302н от 12.04.2011	1 раз в год	1раз в год
		Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчётности, работой за компьютером, разъездной характер работы и пр.	п.4.4.3. приложения №1приказ № 302н от12.04.2011		
3	Уборщицы	Работы в школьных образовательных учреждениях	п.18.приложения№2 к приказу №302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1раз в 2 года
		Синтетические моющие средства	п.1.3.3. Приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011г.		
		Хлор и его соединения	п.1.3.2.13.приложение1 к приказу №302н от12.04.2011г.		
		Работа, связанная с мышечным	п.4.1.2.приложение1приказа №302н от 12.04.2011г.		

		напряжением			
4	Работники пищеблока	Работа в школьном образовательном учреждении	п.18.приложения №2 к приказу №302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1раз в 2 года
		Хлор и его соединения	Пункт1.3.2.13. приложение1 к приказу №302н от12.04.2011г.		
		Работа, связанная с мышечным напряжением	п.4.1.2.приложение1 приказ а№302 н от 12.04.2011г.		
		Подъём и перемещение груза вручную	П.4.1.приложение1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		

**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**

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Выход из строя электротехнологического и холодильного оборудования.

ПАО «ТНС энерго Ростов-на-Дону», ОАО «Исток», МУП «Каменсктеплосети»

**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	постоянно

	поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов	
10.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения	постоянно
11.	Санпросветработка	постоянно
12.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно

**11. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю**

1. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
2. Журнал бракеража готовой скоропортящейся продукции.
3. Журнал здоровья (гигиенический)
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Ведомость контроля за рационом питания.