

УТВЕРЖДАЮ :

Директор государственного казенного
общеобразовательного учреждения
Ростовской области
«Специальное учебно-воспитательное
учреждение закрытого типа »



В. Н. Тищенко

«20» января 2023 г.

Программа

производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в государственном казенном общеобразовательном учреждении Ростовской области «Специальное учебно-воспитательное учреждение закрытого типа » расположенном по адресу :Ростовская область, Чертковский район, с. Маньково-Калитвенское ,пер. Луначарского,39

Министерство образования Ростовской области государственное казенное общеобразовательное учреждение Ростовской области «Специальное учебно-воспитательное учреждение закрытого типа »

Директор : Тищенко Владимир Николаевич

Юридический адрес: 346009,Ростовская область, Чертковский район, с. Маньково-Калитвенское, пер. Луначарского,39

Тел. (886387)47-9-04

Программа составлена в 2-х экземплярах

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 спецшколе с. Маньково возлагается на директора спецшколы с. Маньково Тищенко Владимира Николаевича.

1.4. 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 осуществления контроля за их соблюдением.

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 – организационные административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных и не инфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации состоянии здоровья населения 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, предотвращение возникновения и распространения инфекционных и не инфекционных 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

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

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

2.1. Производственный контроль включает:

2.1.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.1.2. Организация медицинских осмотров.

2.1.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.

2.1.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.1.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.1.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.1.7. 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 испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.1.8. Производственный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля, согласованной с Территориальным отделом территориального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области в г. Миллерово, Миллеровском, Чертковском, Тарасовском районах.

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

2.2.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор школы с. Маньково Гищенко В.Н.

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).

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

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 др. Документы согласно перечню (п.6).

4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отчеты 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 Ростовской области в г. Миллерово, Миллеровском, Чертковском, Тарасовском 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 Ростовской области в г. Миллерово, Миллеровском, Чертковском, Тарасовском районах и своевременно отчитываться в их выполнении.

5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области в г. Миллерово, Миллеровском, Чертковском, Тарасовском районах.

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области в г. Миллерово, Миллеровском, Чертковском, Тарасовском районах.

5.2. В соответствии с санитарными правилами СП1.1.1.1058-01 «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 представляющей 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.

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- СП 1.1.1058-01 «1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- 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»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными

производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры);

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

Методические рекомендации МРЗ.1/2.4.0178/120 «Рекомендации по организации работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»

Методические рекомендации МРЗ.1/2.4.0179/-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся образовательных организаций»

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

Директор – Тищенко Владимир Николаевич.

- 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;
- за организацией питания и качественного приготовления пищи;
- за температурой воздуха в холодное время года;
- за санпросветработой;
- за профилактикой травматических и несчастных случаев;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания.

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, периаартритов. При работе с ручными 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 Министерства здравоохранения РФ № 29 от 28.01.2021 и 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	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 4.9 п. 25		

			Световая среда.		1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель директора по УВР	1	Работы в школьных образовательных учреждениях Световая среда.	п.4.9 п. 5.2.2 п. 25	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Учителя-предметники (социальный педагог, педагог-психолог, зав. библиотекой)	8	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 4.9 п. 5.2.2 п. 25	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Световая среда. Напряженность трудового процесса.			
4	Воспитатель интерната	6	Работы в школьных образовательных учреждениях	п.4.9 п. 5.2.2 п. 25	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Световая среда. Напряженность трудового процесса.			
5	Уборщица служебных помещений	9	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 5.1 п. 25	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Тяжесть трудового процесса.			
6	Повар	2	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 4.4 п. 4.8 п. 4.9 п. 5.1 п. 23	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Шум. Микроклимат. Световая среда. Тяжесть трудового процесса.			
7	Кухонный работник	2	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 4.9 п.5.1 п. 23	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Световая среда. Тяжесть трудового процесса.			
8	Заместитель директора по АЧР	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 4.9 п. 25	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Световая среда.			
9	Учитель информатик, бухгалтер	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 4.9 п. 25	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Световая среда.			
10	Машинист по стирке белья	1	Шум. Световая среда. Тяжесть трудового процесса.	п. 4.9 п. 25	1 раз в год	1 раз в 2 года

11	Рабочий по обслуживанию зданий	4	Работа в школьном образовательном учреждении Шум. Вибрация локальная. Тяжесть трудового процесса.	п. 5.1 п.25	4 раз в год	1 раз в 2 года
12	Зав. здравпунктом	1	Световая среда, биологический, тяжесть трудового процесса.	п. 4.9 п. 25	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Медицинская сестра диетическая	1	Биологический. Шум. Микроклимат. Световая среда.	п. 4.9 п. 25	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Заведующий библиотекой	1	Световая среда.	п. 4.9 п. 5.2.2 п. 25	1 раз в год	1 раз в 2 года

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 Ростовской области в г. Миллерово, Миллеровском, Чертковском, Тарасовском районах.

№ п/п	Ситуации	Мероприятия
1	Отсутствие электроэнергии	- Сообщение в ТУ Роспотребнадзора - Временная остановка работ - Организация ремонтных работ
2	Отсутствие водоснабжения	- Сообщение в ТУ Роспотребнадзора - Остановка работы пищеблока - Организация ремонтных работ - Проведение дезинфекции и генеральной уборки после устранения аварийной ситуации
3	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	- Ограничение ассортимента блюд
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	- Организация ремонта оборудования - Сообщение в ТУ Роспотребнадзора - Остановка работы - Организация ремонта отопительных систем

11. Лицами ответственным 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 приеме на работу и в соответствии с перечнем согласноп.9
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации, 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 и обучающихся, хранением суточных проб.	постоянно
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии 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 персонала образовательного учреждения.	постоянно
11.	Санпросветработа	постоянно
12.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно

12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал здоровья.
4. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Ведомость контроля за рационом питания.
7. Акт отбора проб.
8. Протоколы исследований, измерений
9. Заключение по результатам исследований, измерений.

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

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Калорийность, суточный рацион	1 раз в год	Суточный рацион	Суточный рацион, приемы пищи
Смывы на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь и склады хранения овощей, цех обработки овощей
Смывына БКГП	1 раз в год	10 смывов-пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
Смывы на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	4 раза в год	1 проба по м/б показателям (ОМЧ, ОКБ, ТБК, колифаги) – 4 раза в год	Пищеблок
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	

Готовое кулинарное изделие на эффективность тепловой обработки содержание пероксидазы	2 раза в год	1 блюдо	Блюда из мяса или рыбы
ЭМИ	1 раз в год	1 помещение 5 рабочих мест	Кабинет информатики
Готовые кулинарные изделия на микробиологические показатели КМАФнМ, БГКП (колиформы), протей, стафилококк патогенные в том числе сальмонеллы	1 раз в квартал	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда.
Исследование дезинфицирующих средств	1 раз в полугодие	2 пробы	Пищеблок
Исследование воды Санитарно-химические показатели, общая жесткость, сухой остаток	1 раз в год 3 квартал	1 проба	Пищеблок