

## Общиеположения

* 1. Настоящая программа разработана в соответствие с требованиямиФедерального закона№52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005г.) и санитарныхправил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдениемсанитарно-эпидемиологических(профилактических)мероприятий».
  2. Программаустанавливаетпорядокорганизациииосуществлениепроизводственногоконтролязасоблюдениемсанитарныхправиливыполнениемсанитарно-эпидемиологическихмероприятий,обязательныхдлявыполнения всеми работниками.

1.3Организация производственного контроля МБОУ СОШ №8 им.К.Х.Карсанова возлагаетсянаИ.о.директораХатагову Е.Р.

* 1. Целью производственного контроля является обеспечениебезопасности и безвредности длячеловека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должноговыполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществлениесанитарно-эпидемиологических(профилактических)мероприятий,организациииосуществленияконтролязаихсоблюдением.
  2. Общееруководствоосуществлениемпроизводственногоконтролязасоблюдениемсанитарныхправил,санитарно-противоэпидемических(профилактических)мероприятийвозлагаетсянадиректора.

## Порядокорганизацииипроведенияпроизводственногоконтроля

* 1. Производственныйконтрользасоблюдениемсанитарныхправиливыполнениемпротивоэпидемических(профилактических)мероприятий(далеепроизводственныйконтроль)осуществляетсяюридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии сосуществляемойими деятельностьюпо обеспечению контроля за соблюдением санитарных правилигигиеническихнормативов,выполнениемпротивоэпидемических(профилактических)мероприятий).
  2. Объектамипроизводственногоконтроляявляются:производственные,общественныепомещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы,оборудование,учебно-воспитательныйпроцесс.

## Производственныйконтрольвключает:

* + 1. Наличиеофициально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля ихреализации,методов,методикконтроляфактороввсоответствиисосуществляемойдеятельностью.
    2. Организациямедицинскихосмотров.
    3. Контрользаналичиемсертификатов,санитарно-эпидемиологическихзаключений,иныхдокументов,подтверждающихкачество, реализующейсяпродукции.
    4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам,связаннымспроизводственнымконтролем.
    5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учрежденийгосударственнойсанитарно-эпидемиологическойслужбы РоссийскойФедерации.
    6. Визуальныйконтрольспециалистамизавыполнениемсанитарно-эпидемиологических(профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер,направленныхнаустранениевыявленныхнарушений.
    7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетомналичия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду егообитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории,аккредитованнойвустановленномпорядке.

## 3.Составпрограммыпроизводственногоконтроля.

Программапроизводственногоконтролявключаетвсебяследующиеданные:

* 1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых дляосуществлениядеятельности**(п.6).**
  2. Переченьхимическихвеществ,физическихииныхфакторов,объектовпроизводственногоконтроля,представляющихпотенциальнуюопасность длячеловекаисредыегообитания**(п.8).**
  3. Переченьконтингентаработников,подлежащихпрофилактическиммедицинскимосмотрам,профессионально-гигиеническойподготовкевсоответствиес установленнымитребованиями**(п.9).**
  4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическомублагополучию населения **(п.10).**
  5. Мероприятия,проводимыеприосуществлениипроизводственногоконтроля**(п.11).**
  6. Объеминоменклатура,периодичностьлабораторныхиинструментальныхисследованийворганизацияхпитанияобразовательныхучреждений,учрежденийначальногоисреднегопрофессиональногообразования**(п.12).**

## Функцииответственногозаосуществлениепроизводственногоконтроля.

* 1. Оказыватьпомощьвпроведенииконтроляпособлюдениюработникамииспециалистамитребованийсанитарных правил.
  2. Приниматьучастиевразработкесанитарно-противоэпидемическихмероприятий.
  3. Иметьвналичиисанитарныеправилаидругиедокументысогласноперечню(п.6).
  4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать заеесохранность.
  5. Приниматьучастиевпроведениипроверокпособлюдениюсанитарныхправил,принеобходимостиоформлятьпредписаниядляотдельныхподразделенийучреждения.
  6. Контролироватькритериибезопасностиибезвредностиусловийобученияивоспитанияиусловийработ систочникамифизическихихимических фактороввоздействияначеловека.
  7. ИнформироватьУправлениеФедеральнойслужбыпонадзорувсферезащитыправпотребителей и благополучия человека по РСО-Алании (Территориальный отдел в городеВладикавказ) о мерах, принятыхпоустранению нарушений санитарныхправил.
  8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохожденияобучающимисяиработникамиучрежденияобязательныхмедицинскихосмотров.
  9. Контролировать выполнение предписанийФедеральной службы по надзору в сфере защитыправ потребителей и благополучия человека по РСО-Алании и своевременно отчитыватьсяобихвыполнении.

1. **Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты** правпотребителейи благополучиячеловекапоРСО-Алании
   1. НадзорныморганомпоорганизациипроизводственногоконтроляявляетсяУправлениеФедеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека поРСО-Алания.
   2. ВсоответствиессанитарнымиправиламиСП1.1.1.1058-01«Организацияипроведениепроизводственногоконтролязасоблюдениемсанитарныхправиливыполнениемсанитарно–эпидемиологических(профилактических)мероприятийюридическоелицо(индивидуальныйпредприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственногоконтроля,заисключениеминформациипредоставляющейкоммерческуютайну,определеннуюсуществующимзаконодательствомРоссийской Федерации.

## Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовыхактовповопросамсанитарно-эпидемиологическогоблагополучиявдетских

**образовательныхучрежденияхиповопросамусловийтрудаработающих.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Наименованиенормативногодокумента** | **Регистрационныйномер** |
| 1. | «Осанэпидблагополучиинаселения»**.** | ФЗ№52от 30.03.1999г. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2. | «Озащитеправпотребителей»споследующимидополнениями  иизменениями. | ФЗ№2300/1 от  07.02.1992г. |
| 3. | «Окачествеибезопасностипродуктовпитания». | ФЗ№29-ФЗот  02.01.2000г. |
| 4. | «О защите прав юридических лиц и индивидуальныхпредпринимателей при осуществлении государственного  контроля(надзора)имуниципальногоконтроля». | ФЗ№294-ФЗот26.12.2008г. |
| 5. | «Санитарно-эпидемиологическиетребованиякорганизациямвоспитанияиобучения,отдыхаиоздоровлениядетейи  молодежи» | СанПиН2.4.1.3648-20 |
| 6. | «Организация ипроведениепроизводственногоконтролязасоблюдениемсанитарныхправиливыполнениемсанитарно-  противоэпидемических(профилактических)мероприятий». | СП1.1.1058-01 |
| 7. | «Санитарно-эпидемиологическиетребованиякорганизациям  общественногопитаниянаселения». | СанПиН2.3/2.4.3590-20 |
| 8. | «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству водыцентрализованныхсистемпитьевоговодоснабжения.Контроль  качества». | СанПиН2.1.4.1074-01 |
| 9. | «Гигиеническиетребованияккачествуибезопасности  продовольственногосырьяипищевыхпродуктов». | СанПиН2.3.2.1078-01 |
| 10. | «Гигиеническиетребованияксрокамгодностииусловиям  храненияпищевыхпродуктов». | СанПиН2.3.2.1324-03 |
| 11. | «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительныммашинамиорганизацииработы»,изменения  №1и№2 | СанПиН2.2.2./2.4.1340-  03  СанПиН2.2.2./2.4.2198-  07  СанПиН2.2.2./2.4.2620-  10 |
|  |  |  |

## Переченьдолжностныхлиц,накоторыхвозлагаютсяфункциипоосуществлениюпроизводственногоконтроля.

И.о.директора–Хатагова Елена Руслановна

Заместитель директора по ВР – ГалазоваЗалинаЭриковна

заведующийхозяйством–Валиева А.М.

председательбракеражнойкомиссии–воспитательШаталинаА.А.ичленыкомиссии

## Переченьхимическихвеществ, физическихииныхфакторов,объектов

**производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человекаисреды его обитания**.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Факторыпроизводственн**  **ойсреды** | **Влияниенаорганизмчеловека** | **Мерыпрофилактики** |
| Зрительноенапряжениеприработе накомпьютере | Развиваетсякомплексзрительныхфункциональных расстройств, нарушениеаккомодационнойфункцииглаз(зрительноеобщееутомление,болирежущегохарактеравобластиглаз,  снижениезрения). | Чередованиетрудаиотдыха,правильное оформлениерабочегоместа,проведениегимнастикидля глаз. |
| Физическиеперегрузки  опорно- | При подъеме и переносе тяжестейвозможноразвитиеострыхзаболеваний  пояснично-крестцового отдела | Ограничение подъема ипереносатяжестейдо 30кг–  для мужчин, 10 кг – для |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| двигательногоаппарата | позвоночника, острых миопатозов,периартритов.  При работе с ручным инструментомвозможно развитие хронических  заболеваний мышечно-связочногоаппаратакистей,предплечий,плеча. | женщинболее2развтечениекаждогочасарабочейсмены. |

## Переченьконтингентаработников,подлежащихмедицинскимосмотрам,согласноприказаМинистерстваздравоохраненияРФот28января 2021 г. N29н

**ипрофессионально-гигиеническойподготовке.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п**  **/**  **п** | **Профессия** | **Характер**  **производимыхработивредныйфактор** | **п.п. приказа иобъемпредварительного осмотраприпоступлении наработу** | **Кратностьпериодическогомедосмотра** | **Кратностьпрофессионально-гигиеническойподготовк**  **и** |
| 1  . | Педагоги:учителя,педагог-психолог,  заместителидиректора  ,педагог -библиотекарь | Работы ворганизациях,  деятельность которыхсвязана с воспитаниемиобучениемдетей | *прил1 п. 25* | 1раз вгод | 1 раз в 2года |
| Нагрузка на голосовойаппарат (суммарноеколичествочасов,  наговариваемоевнеделю,более20) | *прил1. п. 5.2.2.* |
| 2  . | Директор. | Работы ворганизациях,  деятельность которыхсвязана с воспитаниемиобучениемдетей | *прил1 п. 25* | 1раз вгод | 1раз в 2года |
| Работы с оптическимиприборами(более50%  временисмены) | *прил.1 п.5.2.1.* | 1 раз в 2года |
| 3  . | Завхоз | Работы ворганизациях,  деятельность которыхсвязана с воспитаниемиобучениемдетей | *прил1 п. 25* | 1раз вгод | 1раз в 2года |
| Тяжесть трудовогопроцесса. Подъем,перемещение,удержание грузавручную | *прил1. п. 5.1* |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4  . | Рабочий покомплексномуобслуживаниюзданий | Работы ворганизациях,  деятельность которыхсвязана с воспитаниемиобучениемдетей | *прил1 п. 25* | 1раз вгод | 1 раз в 2года |
| Синтетические  моющиесредства | *прил1 п. 1.48* | 1 раз в2  года |
| Хлориегосоединения | прил1 п.1.8.1 | 1раз вгод |
| 5  . | Сторож. | Работы ворганизациях,  деятельность которыхсвязана с воспитаниемиобучениемдетей | *прил1 п. 25* | 1раз вгод | - |
| Тяжесть трудовогопроцесса. Подъем,перемещение,удержаниегруза  вручную. | *прил1. п. 5.1* |
| 6 | Работники  пищеблока | Работавпищеблоке | *прил1 п.23* | 1раз вгод | 1развгод |

## Перечень возможныхаварийных ситуаций, связанных с остановкой производства,нарушениями технологическихпроцессов,иных,создающихугрозусанитарно-

**эпидемиологическомублагополучиюнаселения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информированиенаселения, органов местного самоуправления,Федеральную службу по надзору в сферезащитыправпотребителейиблагополучия человекапоРСО-**

**Алания**

1. Отключениеэлектроснабжения.
2. Отключениетеплавхолодныйпериодгода.
3. Пожар.
4. Разливртути.
5. НепредвиденныеЧС:

-Смерчи, ураганы,наводнения;

1. Обвалы,обрушения.
2. Выходизстрояэлектротехническогоихолодильногооборудования.Информацияв:

## В Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей иблагополучия человека по Липецкой областиг. Липецк ул Гагарина 60-а Телефон +7(4742)27-64-2911

**11.Мероприятия,проводимыеприосуществлениипроизводственногоконтроля**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№п/**  **п** | **Наименованиемероприятий** | **Сроки** | **Ответственные** |
| 1 | Контроль за соблюдением санитарно-гигиеническихтребований | Втечениегодапостоянно | Заведующийхозяйством  ТефановВ.И. |
| 2 | Организация и проведение профилактическихмедицинскихосмотров работников | при приемке на работуивсоответствиис  перечнемсогласноп.9 | Заместительдиректора  ПрохороваВ.Д. |
| 3 | Проведениепрофилактическихработпо  дезинсекции,дератизацииидезинфекции. | постоянно | Заведующийхозяйством  ТефановВ.И |
| 4 | Проверкакачестваисвоевременностиуборкипомещений,территории. | ежедневно | Заведующийхозяйством  ТефановВ.И |
| 5 | Контрользакачествомпоступающихпродуктовпитания, соблюдениеусловийтранспортировки, хранения и реализациипищевыхпродуктов. | постоянно | ДиректорЛ.И.Орлова,  ответственный заорганизациюпитания ВолодинаТ.А., бракеражнаякомиссия |
| 6 | Контрользаорганизациейрационального  питаниядетей,качественнымприготовлениемпищи, организацией питьевого режимаобучающихся, проведения витаминизации,хранениемсуточныхпроб. | 1развмесяц-комиссия  по питаниюЕжедневно  бракеражнаякомиссия | Директор  Л.И. Орлова,ответственныйза  организациюпитания ВолодинаТ.А.,бракеражная  комиссия |
| 7. | Своевременноепроведениепрофилактических  прививокдетейиперсоналавсоответствиеснациональнымкалендаремпрививок. | постоянно | Заместительдиректора  ПрохороваВ.Д. |
| 8 | Контрользатемпературнымрежимом  помещенийдляпребываниядетейирежимомпроветривания. | постоянно | Заведующий  хозяйствомТефановВ.И |
| 9 | Контрользаналичиемсертификатов  безопасностинапоступающиетоварыдетскогообихода,одежды,обуви,мебели,игрушек,  отделочныеистроительныематериалыприпроведениикосметическихремонтов. | постоянно | ЗаведующийхозяйствомТефановВ.И |
| 10 | ОбеспечениеСИЗ,спецодеждойперсонал  образовательногоучреждения. | постоянно | Директор  Л.И.Орлова |
| 11 | Санпросветработа | постоянно | Директор  Л.И.Орлова |
| 12 | Профилактикатравматизмаинесчастныхслучаев | постоянно | Заместительдиректора по ВР  Галазова З.Э. |

## Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальныхисследованийворганизацияхпитанияобразовательногоучреждения.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Показатели**  **исследования** | **Кратность** | **Местозамеров**  **(количествозамеров)** | **Примечание** |
| Готовая продукциянамикробиологическиепоказатели(КМАФнМ,БГКП) | 1развгод | 2пробыисследуемогоприемапищи  -пищеблок | Салаты,сл.блюда,напитки,вторые  блюда, гарниры,соусы, творожные,яичные, овощныеблюда |
| Калорийность | 1развгод | 1рацион,прием | Суточныйрацион,  приемыпищи |
| Содержание «С»  витамина | 2разавгод | 1 блюдо | Третьи блюда |
| СмывынаБКГП | 1развгод | 10смывов -пищеблок | Объектыпроизводственногоокружения, руки испецодежда  персонала |
| - на наличиевозбудителей | 1развгод | 5-10смывов | Оборудование,инвентарь иовощехранилищаисклады храненияовощей,цех  обработкиовощей |
| - на наличие яицгельминтов | 1развгод | 10смывов | Оборудование,инвентарь, тара,спецодеждаперсонала, сырье,пищевыепродукты  (рыба,мясо,зелень) |
| Питьеваявода | 1разавгод | 1 проба (по хим.показателям)1развгод(запах, цветность,мутность),1пробапо  м/б показателям –(ОМЧ,ОКБ)2разав/гг |  |
| Освещенность | 1развгод  втемноевремясуток | 2помещения(по5  точеквкаждом) |  |
| Температура  воздуха | Ежедневно  (самостоятельно) | Всепомещения |  |
| Шум | 1развгод | 2помещения | Проводятся замерытакжепослевведенияреконструируемыхсистем вентиляции,ремонта  оборудования |