

Отдел образования администрации Клетского муниципального района  
Волгоградской области  
**муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Распопинская средняя школа»  
Клетского муниципального района Волгоградской области**

403576, Волгоградская область Клетский район станица Распопинская пер. Б.Г. Ермака 4 тел.(факс) (84466) 4-65-30

**ПРИКАЗ**

**10.01.2022 г.**

**№ 10**

Об утверждении программы  
производственного контроля  
за соблюдением санитарных  
правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических)  
мероприятий муниципального казенного  
общеобразовательного учреждения «Распопинская средняя школа»

В целях осуществления контроля мер по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья воспитанников, а также среды обитания от вредного влияния объектов производственного контроля, в соответствии с нормативными документами по соблюдению санитарных правил и выполнением санитарии:

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Распопинская средняя школа» прилагается.
2. Контроль над исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МКОУ «Распопинская СШ»




С.В. Чаплиева

Отдел образования администрации Клетского муниципального района  
Волгоградской области  
**муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Расопинская средняя школа»  
Клетского муниципального района Волгоградской области**


403576, Волгоградская область Клетский район станица Расопинская пер. Б.Г. Ермака 4 тел.(факс) (84466) 4-65-30

СОГЛАСОВАНА

Председатель профкома  
Протокол от 10.01.2022 г. № 1  
  
В.А. Брылева



УТВЕРЖДЕНА

Приказом от 10.01.2022 г. № 10  
Директор МКОУ «Расопинская СШ»  
  
С.В. Чаплиева



## Программа

**производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Расопинская средняя школа» Клетского муниципального района Волгоградской области**

2022 г.

## РАЗДЕЛ 1.

### 1. Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Распопинская средняя школа» Клетского муниципального района Волгоградской области (МКОУ «Распопинская СШ»)	
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Чаплиева Светлана Вячеславовна, 89377434214	
Юридический адрес:	403576, Волгоградская область, Клетский район, станица Распопинская, переулок Б.Г. Ермака, дом 4	
Фактический адрес:	403576, Волгоградская область, Клетский район, станица Распопинская, переулок Б.Г. Ермака, дом 4	
Количество работников:	25 человек	
Количество обучающихся:	97 человек	
Свидетельство о государственной регистрации	34-АА №533191	от 19.12.2011г.
ОГРН	1023405364916	
ИНН	3412005638	
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 125	от 04.02.2016

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

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

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

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ № 28 от 28.09.2020 г.
- Рекомендации по организации работы организаций отдыха и их оздоровления в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 МР 3.1/2.4.0239-21, утвержденными Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю.Поповой 29.03.2021 г.
- СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»
- Сан.ПиН 2.3.2.1324-03 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
- Сан.ПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (извлечение).

- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных учреждениях»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- ГОСТ 31861-2012. Межгосударственный стандарт. Вода. Общие требования к отбору проб;
- СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- Приказ Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. № 229 "О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций";
- 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 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.1/3.2.3146-13. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;
- 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;
- СанПиН 2.2.2.540-96. 2.2.2. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к ручным инструментам и организации работ. Санитарные правила и нормы;
- СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;
- СанПиН 2.2.0.555-96. 2.2. Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;
- СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03. 2.2.2. Гигиена труда, технологические процессы, сырье, материалы, оборудование, рабочий инструмент. 2.4. Гигиена детей и подростков. Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 2.2.2.1327-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;– ПОТ РМ-017-2001 «Межотраслевые правила по охране труда при окрасочных работах»;
- приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Чаплиева Светлана Вячеславовна	директор	01.09.2020 № 24-лс
2	Земцов Сергей Геннадьевич	Завхоз	01.04.2020 № 7

3	Кардаильская Светлана Константиновна	И.о.зам. директора по УВР	08.09.2005 № 53
4	Брылева Валентина Андреевна	И.о.зам. директора по ВР, ответственный по питанию	24.08.2021 № 157

## РАЗДЕЛ 2.

### 2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий 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 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.

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

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор МКОУ «Распопинская СШ» Чаплиева Светлана Вячеславовна.

### 3. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

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

3.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

3.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы.

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

3.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

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

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

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

#### 4. Организация взаимодействия с ТО Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области в Калачевском, Суrowsикинском, Чернышковском и Клетском районах.

4.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является ТО Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области в Калачевском, Суrowsикинском, Чернышковском и Клетском районах.

4.2. 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 предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

#### 5. 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, 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.

#### 6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
<b>Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического перевооружения и ремонтных работ</b>					
Микроклимат	Температура воздуха Относительная влажность	2 раза в год	Аккредитованная организация	СанПиН 2.4.2.2821-10	Акты проверки
	Температура воздуха График проветривания	Ежедневно	Завхоз	СанПиН 2.4.2.2821-10	Журнал регистрации температуры и влажности
Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год	Аккредитованная организация	СП 52.13330.2016 СанПиН 2.2.1/2.1.1.127-03	Протокол замеров
Качество воды	Микробиологические	2 раза в год	Аккредитованная лаборатория	СанПиН 2.1.4.1074-01	Протокол

Песок	Микробиологические, паразитологические показатели	1 раз в год	Аккредитованная организация	СанПиН 2.1.4.1074-01	Протокол
<b>Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания</b>					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	И.о.зам. директора по УВР	СанПиН 2.4.2.2821-10	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	И.о.зам. директора по УВР		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	И.о.зам. директора по УВР		Классный журнал
<b>Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования</b>					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	2 раза в год	Завхоз	СанПиН 2.4.2.2821-10	Чек-лист проведения мероприятий по уборке.
Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	Завхоз	СанПиН 2.4.2.2821-10	Журнал расхода дезинфицирующих средств
<b>Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции</b>					
Рацион питания	Наличие меню Набор продуктов, используемых при формировании рациона питания	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.4.2.2821-10	Ведомость контроля за питанием
Контроль суточной пробы	Температура хранения	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.4.2.2821-10	Бракеражный журнал
Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.4.2.2821-10	Бракеражный журнал
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	Один раз в месяц	Ответственный по питанию	СанПиН 2.4.2.2821-10	Акт проверки
Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-дневному меню	Ежедневное меню, 10-дневное меню	Один раз в месяц	Ответственный по питанию	СанПиН 2.4.2.2821-10	Протокол/акт проверки

Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясомолочной и кондитерской продукции, детского питания, питания дошкольников, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года	Директор	СанПиН 2.4.2.2821-10	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.4.2.2821-10	Журнал «Здоровье»

## 7. Перечни:

7.1. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока. Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в квартал	2 пробы исследуемого приема пищи на пищеблоке – салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные; овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием – за сутки
Содержание витамина С	2 раза в год	1 блюдо в третьих блюдах
Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов – объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
Смывы на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5–10 смывов – оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей
Смывы на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов – оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	2 раза в год	1 проба 1 раз в год – по химическим показателям



		1 проба 2 раза в год – по м/б показателям (ОМЧ, ОКБ)
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 – в том числе по введению реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

7.2. Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

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

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
Педагоги, воспитатели	17	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Завхоз	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Уборщик служебных помещений	4	Работы в образовательных организациях Синтетические моющие средства	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Водитель автобуса, оператор газовой котельной	2	Работа в школьном образовательном учреждении Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.	1 раз в год	-

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
--------------------------------------	--------------------------	--------------------

Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз
Журнал бракеража скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал бракеража готовых блюд	Ежедневно	Ответственный по питанию
Ведомость контроля за питанием	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Завхоз
Журнал «Здоровье»	Ежедневно	Ответственный по питанию
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Директор
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	И.о.зам. директора по УВР
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Завхоз

7.5. 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

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Завхоз
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз, Ответственный по питанию, Директор