# 

# 1.Общие положения

# Область применения и общие положения

* 1. Настоящая программа производственного контроля (далее - Программа) разработана в соответствии с требованиями Санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий», Санитарных правил СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 2 декабря 2020 г. N 40.
  2. Программа разработана с целью обеспечения санитарно-эпидемиологических критериев безопасности условий обучения и производственной среды, что позволит исключить вредное воздействие на здоровье обучающихся, преподавателей и персонала Муниципального общеобразовательного казенного учреждения «Вышнереутчанская средняя общеобразовательная школа» (далее - Учреждение).
  3. Программа предусматривает осуществление мероприятий по контролю за санитарно- эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами и обеспечивает контроль за созданием благоприятных условий обучения детей, труда преподавателей и персонала.
  4. В основу показателей, подлежащих производственному контролю в Учреждении, положены санитарно-эпидемиологические правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".
  5. Программа устанавливает порядок и периодичность организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.
  6. При возникновении ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию обучающихся, преподавателей и персонала, администрация Учреждения разрабатывает соответствующие санитарно-противоэпидемиологические (профилактические) мероприятия.
  7. Общее руководство за осуществлением производственного контроля по соблюдению санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий возлагается на заместителя директора, отвечающего за хозяйственную деятельность Учреждения, заведующих филиалами.
  8. 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 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, при возникновении 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.

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

1. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 02.07.2021) "О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения"
2. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"
3. СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
4. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
5. СП 2.1.3678 - 20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг".
6. СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда"
7. [МР 2.4.0242-21](https://base.garant.ru/400785078/) "Методические рекомендации по обеспечению санитарно- эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденные Роспотребнадзором 17 мая 2021 г.
8. Постановление правительства РФ от 25.12.2001г. №892 «О реализации Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» (ред. 15.08.2019)
9. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 04.02.2022 №4"О внесении изменений в санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"‚ утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2020 № 15"(Зарегистрирован 04.02.2022 № 67165).
10. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 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"
11. Приказ от 6 марта 2021г N 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям профилактических прививок».
12. МУК 4.3.2756-1.
13. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению.

3. **Перечень осуществляемых работ, услуг и других видов деятельности**.

Осуществление образовательной деятельности:

МОКУ «Вышнереутчанская средняя общеобразовательная» – дошкольное образование, начальное общее образование, основное общее образование, среднее общее образование, реализация дополнительных программ - общеразвивающих программ;

Нижнереутчанский филиал МОКУ «Вышнереутчанская средняя общеобразовательная школа» –начальное общее образование, основное общее образование, среднее общее образование.;

Любачанский филиал МОКУ «Вышнереутчанская средняя общеобразовательная школа» – начальное общее образование, основное общее образование, среднее общее образование.

# 4. Порядок организации и проведения производственного контроля

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется в соответствии с осуществляемой 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 осуществляемой деятельностью.

Организация медицинских осмотров.

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

1. **Состав программы производственного контроля**

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности.

Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного

контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствие с установленными требованиями.

Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно- эпидемиологическому благополучию населения.

Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля.

Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования.

# Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению произв

* 1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор учреждения, заведующие филиалами. Ответственность за осуществление производственного контроля несут лица, на которых возложены такие обязанности на основании приказа.
  2. Основными задачами производственного контроля являются:
* организация работ по разработке мер, направленных на улучшение состояния безопасности, а именно: на предупреждение аварий, инцидентов и несчастных случаев в учреждении;
* контроль за своевременным проведением необходимых испытаний и технических освидетельствований технических устройств, применяемых на объектах, ремонта и поверки контрольных средств измерений.

6.3. В функции директора, заведующих филиалами входит:

* оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
* иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.3).
* принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.
* контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

6.4. Директор учреждения, заведующий филиалами при выявлении нарушений санитарных правил производственного контроля должен принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

* приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;
* прекратить использование материалов, не соответствующих установленным требованиям представляющих опасность для человека и принять меры, исключающие причинение вреда человеку;
* информировать орган, уполномоченный на осуществление государственного санитарно- эпидемиологического надзора, о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;
* принять другие меры, предусмотренные законодательством.
  1. Функции лица, ответственного за осуществление производственного контроля, возлагаются на заместителя директора, отвечающего за хозяйственную деятельность, завхоза.
  2. Работник, на которого возложены функции лица, ответственного за осуществление производственного контроля, обязан:
* обеспечивать проведение контроля за соблюдением работниками требований техники безопасности;
* разрабатывать план работы по осуществлению производственного контроля;
* организовывать и проводить проверки состояния безопасности;
* ежегодно разрабатывать план мероприятий по обеспечению безопасности на основании результатов проверок состояния безопасности;
* участвовать в техническом расследовании причин аварий, участвовать в расследовании инцидентов и несчастных случаев;
* участвовать во внедрении новых технологий и нового оборудования;
* доводить до сведения сотрудников информацию об изменении требований безопасности, устанавливаемых нормативными правовыми актами, обеспечивать работников указанными документами;
* вносить директору учреждения предложения (в случае выявления нарушения требований безопасности) о проведении мероприятий по обеспечению безопасности;
* оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность;
* поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения учащимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
  1. Сотрудник, на которого возложены функции лица, ответственного за осуществление производственного контроля, обеспечивает контроль за:
* соблюдением требований безопасности при осуществлении рабочей деятельности.
* устранением причин возникновения аварий, инцидентов и несчастных случаев;
* своевременным проведением соответствующими службами необходимых испытаний, замеров и освидетельствований, применяемых учреждении, за ремонтом и поверкой контрольных средств измерений;
* наличием документов о СОУТ;
* организацией и проведением подготовки и обучения сотрудников в области охраны труда.

# Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по территориальному отделу Роспотребнадзора в Курской 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.

# 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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Должность** | **Факторы производственной среды** | **Влияние на организм человека** | **Меры профилактики** |
| Директор | **Физические факторы** | Воздействие электромагнитного поля негативно влияет на  нервную систему и тесно  связанную с ней сердечно-  сосудистую систему.  Возникают изменения со  стороны центральной  нервной системы: головные  боли, утомляемость, нарушения внимания и др. Со стороны сердечно- сосудистой системы  наблюдается снижение  артериального давления,  учащение частоты сердечных сокращений, Замедление  внутри-желудочковой  проводимости. | В помещениях,  оборудованных  ПЭВМ, проводится  ежедневная влажная  уборка и  систематическое  проветривание после  каждого часа работы  на ПЭВМ, наличие  комнатных растений. |
| Зам.директора | (низкочастотные  электрические и магнитные  поля; статическое  электричество; ионизация  воздуха; статические и  динамические нагрузки; шум;  вибрация) |
| Секретарь  учитель |
| **Химические факторы:**  (пыль; вредные химические  вещества, выделяемые при  работе принтеров,  копировальной техники); | При постоянном контакте с  тонером могут возникать  такие симптомы, как [головная боль,](http://comp-doctor.ru/head/) повышение температуры  тела, кашель, а также  преждевременное старение.  Частицы краски  копировальной техники  могут проникать глубоко в  легкие, в связи с этим может  развиться бронхиальная  астма, силикоз, хронический  бронхит, злокачественные  образования легких. |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Психофизиологические факторы**  (напряжение зрения и внимания;  интеллектуальные и эмоциональные нагрузки;  длительные статические нагрузки и монотонность труда). | Приводит к временному снижению зрения,  слезотечению и головным болям.  Оказывает угнетающее влияние на психическую деятельность: ухудшаются функции внимания (объем, концентрация), памяти (кратковременной и долговременной),  восприятия (появляется большое число ошибок).  Снижение уровня  показателей сердечно- сосудистой системы и высшей нервной деятельности. | 1. Своевременное назначение отдыха 2. Увеличение микропауз 3. Регламентация физической и   умственной нагрузки;   1. Использование функциональной музыки. 2. Выполнение гимнастики,   раздражение кожных покровов при выпол- нении самомассажа головы, лица, шеи, туловища.   1. Аутогенная тренировка,   дыхательная гимнастика |
| Уборщик производственны х помещений Гардеробщик  Рабочий по комплексному обслуживанию зданий | **механические** (поражение электрическим током;  острые кромки, заусеницы на поверхности оборудования, инвентаря;  падение на скользком полу, высоты). | Остановка сердца,  нарушение сердечного ритма (неровный пульс), расстройство или остановка дыхания, боль в мышцах или сокращения мышц, судорожные припадки.  Повреждения кожных покровов, мышц, костей, сухожилий, позвоночника, глаз, головы и других частей тела.  Нарушение подвижности в поврежденном суставе. | Соблюдение правил техники безопасности при работе с  электрооборудованием  Применение СИЗ (перчаток).  Инструктажи по  технике безопасности, меры предосторожности |
| **химические** (повышенная запыленность воздуха;  вредные химические вещества, применяемые при уборке). | Появляются головные боли, тошнота, чувство слабости, снижается или теряется трудоспособность.  Пагубно влияют на нервную систему и внутренние органы. | Ежедневные влажные уборки по несколько раз в день (генеральная уборка раз в месяц).  Использование в соответствии с инструкцией. |
| **физические** (перегрузки) | Проблемы с сердечно- сосудистой системой, опорно-двигательным  аппаратом, нервной системой | Оптимизация условий труда |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Водитель  Автомобиля | **- физические факторы:**  шум,  вибрация,  микроклимат; | Воздействуют на органы слуха и кору головного мозга, снижается  зрительное восприятие, ослабевает сумеречное зрение, нарушается координация движений и функций вестибулярного аппарата, наступает  преждевременное утомление.  Колебания, передающиеся к голове, вызывают  изменения ритма и частоты дыхания, артериального  давления, снижают остроту бинокулярного зрения, ухудшают деятельность  нервной системы.  В случае повышения или понижения температуры возрастает степень утомления. | Шумопоглощающая обивка под капотом звукопоглощающие покрытия  металлических поверхностей;  амортизационная подвеска различных деталей.  Для уменьшения  вибраций применяют балансировку деталей, используют  вибропрокладки, вибропоглощающие  смазочные материалы и покрытия,  пневматические шины.  Использовать  теплопоглощающие стекла, оборудовать  кондиционерами воздуха. |
| **- химический фактор:**  наличие в воздухе вредных примесей. | Отравление | Правильная  регулировка двигателя, своевременное  устранение  неисправностей  системы питания, эффективное  использование  системы вентиляции и отопления. |
| Оператор котельной | **- физические факторы:** повышенная температура воздуха,  пониженная влажность воздуха,  повышенная скорость воздуха, тепловое излучение, недостаточное естественное освещение,  вибрация на рабочем месте (общая); | Затрудняет функционирование  сердечно-сосудистой  системы человека, приводит к потере большого количества влаги и солей, может привести к тепловому удару.  затрудняет дыхание, ухудшает работу сердечно- сосудистой системы человека.  Нарушает терморегуляцию организма человека.  Вызывает нарушение  зрения, быструю утомляемость, головные боли.  Может вызвать нарушение функций организма. Возникают изменения со стороны центральной  нервной системы: головокружение, шум в ушах, сонливость, нарушается координация движений. Со стороны | Для нормальной  работы организма человека сочетание температуры,  влажности, скорости движения воздуха и теплового излучения, достаточно  равномерное  распределение яркости на рабочей  поверхности, применены  виброизоляция, виброгасящие основания. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | сердечно-сосудистой  системы наблюдается неустойчивость  артериального давления, гипертонические явления. Поражение кожно-  суставного аппарата локализуется в ногах и позвоночнике. При большой интенсивности и в определенном диапазоне частот – разрыв тканей. | |  |
| **- химические факторы:** воздействие на организм токсичных веществ (СО, NO2, углекислый газ СО2 , углеводороды СН4, С2Н4; | Токсические вещества при попадании в организм  человека вызывают отравление, нарушение работы дыхательной  системы. | | Для создания  надлежащих условий и чистоты воздуха в помещении должна  быть предусмотрена вентиляция и кондиционирование воздуха, создание теплоизоляции поверхностей  оборудования, экранирование  источников излучения. |
| **- факторы трудового процесса:** физические  нагрузками, монотонность работы, высокая концентрация внимания при наблюдении за приборами; | Снижении тонуса  симпатического отдела вегетативной нервной  системы (урежение частоты пульса, снижение  артериального давления,  увеличение аритмии пульса и др.) | | Регламентированные перерывы |
| **- травмоопасные факторы:**  высокое давление и температура среды в оборудовании и  трубопроводах, наличие электрооборудования; | Наблюдается сгущение крови, что приводит к  развитию острой сердечно- сосудистой недостаточности | | Физическая активность на свежем воздухе |
| **- аварийные ситуации:** возможность возникновения пожаров и взрывов. | Пожары создают опасность жизни и здоровью людей, являются основной причиной гибели. | | Соблюдение  требований техники пожарной  безопасности. |
| Сторож | **- физические факторы:**  недостаточная освещенность  поражение электрическим током | вызывает зрительный дискомфорт,  выражающийся в ощущении неудобства или  напряженности.  Остановка сердца,  нарушение сердечного ритма (неровный пульс),  расстройство или остановка дыхания, боль в мышцах  или сокращения мышц, | | правильно  спроектированное освещение,  рациональные режимы труда и отдыха,  лечебно-  профилактические меры.  Прохождение инструктажа ,  применение знаний на практике. |
| судорожные припадки |  |
| - вероятность хулиганских действий со стороны  посторонних людей или посетителей | Последствия сложно интерпретировать | | Умение вести диалог, установленные  видеокамеры по всему периметру. |

1. **Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке**
2. Директор
3. Заместитель директора
4. Учитель
5. Воспитатель
6. Музыкальный руководитель
7. Секретарь

7.Уборщик служебных помещений

8.Водитель

9.Оператор котельной 10.Сторож

11.Дворник

12.Рабочий по комплексному обслуживанию здания

Все работники образовательного учреждения должны проходить медосмотр 1 раз в год и 1 раз в 2 года гигиеническую подготовку с аттестацией. Результаты отмечаются в медицинской книжке, которая должна быть у каждого сотрудника.

При проведении предварительных осмотров обследуемые лица, проходят:

* анкетирование в целях сбора анамнеза, выявления отягощенной наследственности, жалоб, симптомов.
* общий анализ крови;
* клинический анализ мочи;
* электрокардиография в покое;
* измерение артериального давления;
* определение уровня общего холестерина в крови;
* исследование уровня глюкозы в крови натощак;
* флюорография;
* измерение внутриглазного давления при прохождении предварительного осмотра выполняется у граждан в возрасте с 40 лет и старше.
* осмотр врача-терапевта, врача-невролога, врача-психиатра и врача-нарколога;
* женщины - осмотр врачом - акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования, ультразвуковое исследование органов малого таза;
* женщины в возрасте старше 40 лет - маммографию обеих молочных желез (раз в 2 года)
* заключение у врача-профпатолога.

Все сотрудники должны быть привиты от дифтерии, кори (до 55 лет), гепатита В, коронавирусной инфекции, девушки до 25 лет от краснухи, если у них нет письменного заключения терапевта об отводе от прививок.

# Объем и периодичность лабораторных исследований.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Вид исследования | Место замеров или отбора проб | Периодичность | Количество проб  или измерений | Кем проводится |
| 1 | Температура, влажность, скорость движения воздуха. | ОУ, классы, кабинеты. | 2 раза в год в холодный и  теплый периоды года. | По 3 измерения в каждом  помещении. | Силами учреждения. |
| 2. | Уровень искусственной освещенности. | ОУ, классы, кабинеты, | 1 раз в год | По 1 измерению на рабочем месте  и в контрольных точках. | аккредитованная лаборатория. |
| 3 | Электромагнитные поля. | Учебные или рабочие места пользователей ПК. | По плану СОУТ | 1 измерение на каждом  рабочем месте. | аккредитованная лаборатория. |
| 4. | Уровень  производственного шума. | Рабочие или учебные места. | По плану СОУТ и по показаниям. | 1 измерение на каждом  рабочем месте | аккредитованная лаборатория. |
| 5. | Содержание паров ртути. | Помещения, подвергшиеся загрязнению  ртутью. | По показаниям. | 1 проба в каждом помещении | аккредитованная лаборатория. |
| 6. | Исследование эффективности вентиляции. | ОУ. | По показаниям и после  реконструкции систем. | Не менее 1 исследования каждой  системы вентиляции. | аккредитованная лаборатория. |
| 7. | Вода холодная и горячая из  водопроводной сети. | туалеты | Водоразборные краны в  помещениях | 1 проба в каждом  помещении. | аккредитованная лаборатория. |
| 8. | Мебель учебная. | ОУ. Классы,  кабинеты. | 1 раз в год | Вся мебель. | Своими силами. |
| 9. | Замеры сопротивления | Кабинеты | 1 раз в год | 1 проба в  каждой розетке | Специализирова  нная организация |

1. **Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды.**
2. Ведение ответственными должностными лицами производственного контроля за соблюдением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий. Должностные лица, ответственные за осуществление производственного контроля, назначаются приказом.
3. Проведение периодических медицинских осмотров сотрудников в соответствии с требованиями действующего законодательства.
4. Выдача работникам смывающих и обеззараживающих средств, а также СИЗ, согласно положениям о выдаче.
5. Принятие мер по предотвращению возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.
6. Обучение персонала правилам выполнения требований санитарного законодательства и санитарных норм.
7. Замеры выбросов в атмосферу загрязняющих веществ от стационарных источников и в санитарно-защитной зоне.
8. Профилактика заболеваний путем проведения мед. осмотров и вакцинации персонала.
9. Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации необходимых объектов.
10. Проведение специальной оценки условий труда.
11. Поддержание порядка и условий содержания территории, соответствующих санитарным правилам.
12. Соблюдений условий сбора, накопления, вывоза и утилизации ртутьсодержащих ламп в соответствии с действующим законодательством.

# 12. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой образовательного процесса, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения

Нарушениями образовательного процесса, создающих угрозу санитарно- эпидемиологическому благополучию населения считаются нарушения, при которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | | Ситуации | | | | Мероприятия | | | | |
| 1 | | Отсутствие электроэнергии | | | | - сообщение в электросети  - организация ремонтных работ | | | | |
| 2 | | Отсутствие водоснабжения | | | | * сообщение в ТСН «Медвенское водоснабжение» * доставка воды в нужном количестве * остановка работы пищеблока | | | | |
| 3 | | Выход из строя технологического и холодильного оборудования | | | | * ограничение ассортимента блюд * организация ремонта оборудования | | | | |
| 4 | | Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления | | | | * сообщение в газовую службу * остановка работы * организация ремонта отопительных ситем | | | | |
| **Наименова ние**  **подразделе ний** | | **Перечень**  **дополнительны х возможных аварийных**  **ситуаций** | **Зона (радиус действи я аварийн ых**  **ситуаци й)** | **Последствия аварийных ситуаций** | | **Информирование об аварийной ситуации (телефон, факс,**  **электронная почта, др виды связи).** | | | **Перечень основных мероприяти й,**  **проводимых по локализации аварийной**  **ситуации.** | |
| **Население** | **органы самоупра вления** | **Госсанэп ид служба** |
| МОКУ «Вышнереутчанская средняя общеобразовательная школа», Нижнереутчанский филиал,  Любачанский филиал | | 1 .Разрыв трубопровода горячей воды. 2.Разрушение внутренних  сетей хозяйственно  -фекальной канализации.  З.Разрыв  трубопровода, системы отопления  здания.  4.Нарушение  целостности люминесцентных ртутьсодержащих ламп. | В  пределах территор ии  объекта. | Ожоги людей в результате попадания горячей воды. Инфицировани е объектов внешнейсреды патогенными микробами  Переохлажден  ие детей и персонала Отравление парами ртути | | Информация родителям о временном прекращении функциониро вания  учреждения. | Управление по вопросам образования и молодежной политики Медвенского района | ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в  Курской области» | 1.Вызоваварий нойбригады. 2.Эвакуация из здания учащихся и персонала школы по  необходимости З.Организация проведения,  дезинфекционн ых мероприятий после устранения  аварии на сети канализации.  4. Проведение  лабораторных и инструмен-таль ных  исследований факторов среды  обитания после ликвидации аварии и  другие. | |

# 13. Мероприятия по осуществлению эффективного контроля соблюдения санитарных правил, гигиенических и санитарных норм.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование мероприятий** | | **Периодичность** | **Ответственный** |
| 1 | Контроль за соблюдением режима обучения. Занятия проводятся по группам, подгруппам или индивидуально. Занятия начинаются не ранее 8.00 часов утра и заканчиваются не позднее 18.00 часов. | | Ежедневно | Зам.директора, отвечающий за учебную работу |
| 2 | Возможность обработки рук при входе работников в учреждение кожными антисептиками,  предназначенными для этих целей (с помощью установленных дозаторов) | | Ежедневно | Зам.директора, отвечающий за  хозяйственную деятельность |
| 3 | Контроль температуры работников в учреждение, и в течение рабочего дня (по показаниям), с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным способом с обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и с признаками инфекционного  Заболевания | | Ежедневно | Заместители директора |
| 4 | Информирование работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом или обработки кожными антисептиками - в течение всего рабочего  дня, после каждого посещения туалета | | 1 раз в месяц | Заместители директора |
| 5 | Контроль за качественной уборкой помещений с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия, уделив особое внимание дезинфекции дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов и стульев работников, орг.техники), мест общего пользования  (отдыха, туалетных комнат), во всех помещениях | | Ежедневно | Зам.директора, отвечающий за хозяйственную деятельность |
| 6 | Контроль наличия в организации не менее чем пятидневного запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук сотрудников, средств индивидуальной защиты органов дыхания на  случай выявления лиц с признаками инфекционного заболевания (маски, респираторы) | | Ежедневно | Зам.директора, отвечающий за хозяйственную деятельность |
| 7 | Проветривание рабочих помещений. Проветривание в  присутствии детей не проводится | | Каждые 2 часа | Сотрудники |
| 8 | Применение в рабочих помещениях бактерицидных ламп, рециркуляторов воздуха закрытого типа с целью регулярного обеззараживания воздуха | | Ежедневно | Зам.директора, отвечающий за  хозяйственную деятельность |
| 9 | Контроль за расстановкой ученической мебели, соблюдением расстояний между рядами столов; рядом  столов и наружной продольной стеной; рядом столов и | | 1 раз в месяц | Зам.директора, отвечающий за  учебную работу |
| внутренней продольной стеной или шкафами. |  | |
| 10 | Уборка территории. Для очистки собственной территории от снега использование химических реагентов не допускается. Контроль за вывозом мусора. Мусор должен собираться в мусоросборники, мусоросборники следует закрывать крышками. Очистка мусоросборников проводится при заполнении 2/3 их объема. Не допускается сжигание мусора на собственной территории, в том числе в мусоросборниках. | Ежедневно | | Зам.директора, отвечающий за хозяйственную деятельность |
| 11 | Контроль наличия официально изданных санитарных правил, Контроль за наличием документов, подтверждающих безопасность новых учебников,  компьютеров, мебели, отделочных материалов | По мере издания, приобретения | | Зам. директора |
| 12 | Организация проведения дератизационных и дезинсекционных мероприятий (борьба с грызунами), профилактика тараканов. | Ежемесячно | | Зам.директора, отвечающий за хозяйственную  деятельность |
| 13 | Контроль за проведением мероприятий, направленных на комплексное оздоровление детей, имеющих отклонения в состоянии здоровья | Ежедневно | | Заместители директора |
| 14 | Контроль за качеством используемых моющих средств, их хранением, приготовлением рабочих растворов | Ежедневно | | Зам.директора, отвечающий за хозяйственную  деятельность |
| 15 | Выполнение требований к зданию и основным  Помещениям | согласно плана  работ | | Комиссия по охране  труда |
| 16 | Организация питьевого режима для детей:   * контроль сертификатов соответствия * своевременная мойка и санитарная обработка оборудования | Еженедельно, раз в год | | Зам.директора, отвечающий за  хозяйственную деятельность |
| 17 | Проверка соответствия уровня естественного и искусственного освещения в помещениях, исправности осветительных приборов | Ежедневно | | Зам.директора, отвечающий за хозяйственную  Деятельность |
| 18 | Контроль за своевременностью сбора, условиями хранения и сроками сдачи на демеркуризацию отработанных ртутьсодержащих ламп | по мере  необходимости | | Зам.директора, отвечающий за  хозяйственную деятельность |
| 19 | Контроль температурного режима в помещениях | Ежедневно | | технический персонал |
| 20 | Медицинское обеспечение:   * при поступлении на работу * периодические медосмотры | Перед началом учебного года | | Заместители директора |
| 21 | Контроль и обеспечение укомплектованности медицинской аптечки | Постоянно | | Зам.директора, отвечающий за  хозяйственную деятельность |
| 22 | Контроль за маркировкой уборочного инвентаря | Постоянно | | Зам.директора, отвечающий за  хозяйственную деятельность |
| 23 | Обучение сотрудников санитарным и гигиеническим правилам, с последующей аттестацией по гигиенической подготовке | не реже 1 раза в 2 года | | заместитель директора, (обучение проводит ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в  Курской области» |

# План производственного контроля организации питания в МОКУ «Вышнереутчанская средняя общеобразовательная школа», Нижнереутчанский филиал МОКУ «Вышнереутчанская средняя общеобразовательная школа», Любачанский филиал МОКУ «Вышнереутчанская средняя общеобразовательная школа»

# 2023 – 2024 учебный год

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность контроля** | **Ответственный исполнитель** | **Учетно-отчетная документация** | | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | | |
| **1*. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов*** | | | | | | |
| 1.1. | Документация поставщика на право поставок продовольствия . | При заключении договоров | Руководитель образовательного учреждения | Договор с поставщиком продуктов питания | | |
| 1.2. | Сопроводительная документация на пищевые продукты | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Товарно-транспортные накладные.  Журнал бракеража сырой продукции | | |
| 1.3. | Условия транспортировки | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством  Питания | Акт ( при выявлении нарушений условий транспортировки) | | |
| **2*. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции*** | | | | | | |
| 2.1. | Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока. | Ежемесячно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции | | |
| 2.2. | Качество готовой продукции | Ежемесячно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал бракеража готовой продукции. | | |
| 2.3. | Суточная проба | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал бракеража готовой продукции | | |
| **3. *Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.*** | | | | | | |
| 3.1. | Рацион питания | 1 раз в 10 дней | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Примерное меню, согласованное с роспотребнадзором, ассортиментный перечень. | | |
| 3.2. | Наличие нормативно технической и технологической документации. | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Сборник рецептур.  Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы. | | |
| 3.3. | Первичная и кулинарная обработка продукции. | Каждая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.  Инструкции, журналы, графики. | |
| 3.4. | Тепловое технологическое оборудование | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | | Журнал регистрации температуры теплового оборудования. | |
| 3.5. | Контроль достаточности тепловой обработки блюд. | Каждая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | | Журнал бракеража готовой продукции. | |
| 3.6. | Контроль за потоками сырья,  полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. | |
| **4. *Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).*** | | | | | | |
| 4.1. | Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | | Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима И относительной влажности. | |
| 4.2. | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры). | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством  питания | | Журнал температурного режим | |
| **5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.** | | | | | | |
| 5.1. | Условия труда. Производственная среда пищеблоков. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питан. | | Визуальный контроль | |
| ***6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования*** | | | | | | |
| 6.1. | Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | | Визуальный контроль | |
| 6.2. | Инвентарь и оборудование пищеблока. | 1 раз в неделю. | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | | Визуальный контроль | |
| **7. *Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке*** | | | | | | |
| 7.1. | Сотрудники пищеблоков | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | | | Медицинские книжки сотрудников.  Журнал здоровья |
| 7.2. | Санитарно-противоэпидемический режим. | 1 раз в неделю | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | | | Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.  Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины. |
| **8. *Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся*** | | | | | | |
| 8.1. | Контингент питающихся детей | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | | | Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи. |
| 8.2. | Режим питания | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | | | График приема пищи. |
| 8.3. | Гигиена приема пищи. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством  питания. | | | Акты по проверке организации питания школьной комиссии |

**Лабораторный контроль**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Вид исследований | Объект исследования (обследования) | Количество, не менее | Периодичность | Учетно-отчетная форма |
| 1 | Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд | Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки |  | 1 раз в квартал | Акт проверки |
| 2 | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Суточный рацион питания | 2-3 блюда исследуемого приема пищи | 1 раз в год | Акт проверки |
| 3 | Контроль проводимой витаминизации | Третьи блюда | 1 блюдо | 2 раза в год | Акт проверки |
| 4 | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно- показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 10 смывов | 1 раз в год | Акт проверки |
| 5 | Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь,  тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 10 смывов | 1 раз в год | Акт проверки |
| 6 | Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) | 2 пробы | По химическим показателям- 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год | Акт проверки |
| 7 | Исследование параметров микроклимата производственных помещений | Рабочее место | 2 | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды) | Акт проверки |
| 8 | Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год в темное время суток | Акт проверки |
| 9 | Исследование уровня шума в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума | Акт проверки |

# Г Р А Ф И К

**проведения генеральных уборок столовой**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Мероприятия** | **Сроки** |
| 1 | Уборка столовой проводится после каждого приема пищи. | Ежедневно |
| 2 | Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором. | Ежедневно |
| 3 | Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме  согласно сан. Минимума. | Ежедневно |
| 4 | Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. Правилам. | Ежедневно |
| 5 | Остатки пищи обеззараживаются и удаляются. | Ежедневно |
| 6 | Борьба с мухами и грызунами. | Постоянно |
| 7 | Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений. | Ежедневно |
| 8 | Генеральная уборка помещений с мытьем окон. | 1 раз в месяц |

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

1. Личные медицинские книжки работников;
2. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
3. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);
4. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)