

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 30 имени С.А. Железнова» города Смоленска
(МБОУ «СШ № 30 им. С.А. Железнова»)

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
МБОУ «СШ № 30 им. С.А. Железнова»**

1. Пояснительная записка

Наименование юридического лица	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 30 имени С.А. Железнова» города Смоленска
Ф.И.О. руководителя, телефон	Губернаторва Наталья Петровна 41-32-82
Юридический адрес	214006, г. Смоленск, ул. Островского, д. 3
Фактический адрес	214006, г. Смоленск, ул. Островского, д. 3
Количество работников	84 человек
Количество обучающихся	924 человек

1.1. Настоящая Программа за соблюдением правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

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. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.4. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Должность
1.	Губернаторова Наталья Петровна	Директор
2.	Дворецкая Татьяна Михайловна	Зам.директора по АХР

2.Порядок организации и проведения производственного контроля

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

2.5. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор школы.

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. 3.Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация (п.7).

3.3. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).

3.4. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствие с установленными требованиями (п.9).

3.5. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).

3.6. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).

3.7. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).

3.8. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность (п.13).

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 необходимую документацию по производственному контролю и отвечать 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. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

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

5. Организация взаимодействия с Роспотребнадзором.

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области.

5.2. В соответствие с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно–эпидемиологических (профилактических) мероприятий» юридическое лицо предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 17 сентября 1998 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- СП 1.1.1058-01 «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 организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.

Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»;

- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;

- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила»;

- СанПин 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;

- Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420 от 31.12.2020 «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 Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н (ред. от 18.05.2020) "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" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.10.2011 N 22111) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.07.2020).

7. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация

- реализация основных общеобразовательных программ начального общего образования;

- реализация основных общеобразовательных программ основного общего образования;

- реализация основных общеобразовательных программ основного общего образования, обеспечивающих углубленную подготовку обучающихся по отдельным предметам;

- реализация основных общеобразовательных программ среднего общего образования;

- реализация основных общеобразовательных программ среднего общего образования, обеспечивающих углубленную подготовку обучающихся по отдельным предметам;

- реализация адаптированных основных общеобразовательных программ;

- организация обучения по индивидуальному учебному плану;

- предоставление услуг и выполнение работ, обеспечивающих создание необходимых условий для организации образовательного процесса, содержание имущества и помещений муниципальной собственности.

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, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302 от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке:

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа предварительного осмотра при поступлении на работу и периодического	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Педагогические работники		Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года

			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
2.	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за краном видеотерминала.	п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г.		
3.	Зам.директора поАХР	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Подъём и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
4.	Учитель технологии, педагог-библиотекарь	2	Пыль растительного происхождения	п.2.7. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
		1				
5.	Секретарь, учитель информатики	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
		1	Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.	п. 4.4.3. приложение №1 приказ №302н от 12.04.2011г.		
			Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ	п.3.2.2.4. приказ № 302н от 12.04.2011г.		
6.	Уборщица служебных и производственных помещений	7	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства	п. 1.3.3. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года

			Хлор и его соединения	п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
7.	Гардеробщик	2	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г	1 раз в год	1 раз в 2 года
8.	Рабочие по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, сторож	2	Работы при повышенных температурах	п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			1	Работа в школьном образовательном учреждении		
		Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.		п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
		Подъём и перемещение груза вручную.		п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
		Пониженная температура воздуха	п. 3.8. приложения №1 к приказу №302н от 12.04.2011г.			

10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первичные 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	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством

Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством
		Ответственная по питанию
		Директор

11. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Территория учреждения	Наличие освещения Наличие ограждения Озеленение не менее 50% Наличие полимерного или натурального покрытия на спортивных и игровых площадках	2 раза в год	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20	Журнал регистрации результатов производственного контроля
Планировка помещений	Обязательное наличие: учебные помещения; помещения для организации питания; санитарные узлы; медкабинет.	1 раз в год	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал регистрации результатов производственного контроля
Оснащение помещений	Обеспечение учебной мебелью в соответствии с возрастом и ростом; Наличие цветовой маркировки; Целостность покрытия мебели; Учебные доски с темным антибликовым покрытием; Правильность расстановки учебной мебели и рассадки обучающихся.	2 раза в год	Заведующий хозяйством; Заместитель директора по УВР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал регистрации результатов производственного контроля; Листок здоровья учебного журнала
Микроклимат	Температура воздуха Частота проветривания помещений	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График проветривания
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений

	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам.директора по УВР	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам.директора по УВР		
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемиологический режим	Дезинсекция Дератизация	Профилактика – ежедневно, Обследование – 2 раза в месяц Уничтожение – по необходимости	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20	Журнал регистрации результатов производственного контроля
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Наличие контейнерной площадки Вывоз ТКО и пищевых отходов	1 раз в год 1 раз в неделю	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	Журнал регистрации результатов производственного контроля
Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств
Производственный контроль организации питания и питьевого режима.					
Меню	Наличие утвержденного меню, разработанного на период не менее 2-х недель; Наличие меню для возрастных категорий 7-10 и 11-18 лет; Наличие ежедневного меню; Размещение ежедневного меню в доступном месте	1 раз в Ежедневно	Ответственный по питанию Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (раздел VIII)	Визуальный контроль
Приемка пищевой продукции и	Условия доставки продукции транспортом		Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (раздел VIII)	

сырья					
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (раздел VIII)	Бракеражный журнал
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (раздел VIII)	Бракеражный журнал
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Температура холодильного оборудования	Ежедневно	Буфетчица	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (раздел VIII)	Журнал температурного режима холодильного оборудования
Питьевой режим	Обеспечение свободного доступа обучающихся к питьевой воде, расфасованной в емкости, в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении; Наличие достаточного количества чистой посуды; Наличие документации на бутилированную питьевую воду	Ежедневно	Ответственный за организацию питьевого режима Заведующий хозяйством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (раздел VIII)	Визуальный контроль Журнал регистрации результатов производственного контроля
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	1 раз в 2 года	Заведующий хозяйством	СП2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки, ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения

б) Перечень продуктов, которые представляют потенциальную опасность:
кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал аварийный ситуаций	По факту	Зам.директора по АХР
Журнал учета расходования	Ежедневно	Зам.директора по АХР

дезсредств		
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственная по питанию
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Зам.директора по АХР
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Зам.директора по АХР
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам.директора

13. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность

Организация лабораторных исследований (помещения пищеблока и иные помещения)

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока			
Исследование 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	2 пробы	1 раз в год
Помещения школы			
Микроклимат	Температура воздуха	Помещения для детей и рабочие места (по 2 точки)	2 раза в год
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещенность	2 помещения (выборочно)	Помещения (по 2-3 точки)	1 раз в год в темное время суток
Шум	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	Помещения (по 2 точки)	1 раз в год и внепланово – после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования

Программу разработала:

Т.В. Дворецкая