

бюджетное общеобразовательное учреждение города Омска
«Средняя общеобразовательная школа № 56
с углубленным изучением отдельных предметов»



УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Ходзицкая И.Ю.

Приказ № 58-О от 25.03.2021

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

БОУ г. Омска «Средняя общеобразовательная школа № 56
с углубленным изучением отдельных предметов»

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с:

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные Постановлением Главного государственного врача РФ от 28.09.2020 № 28;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного врача РФ от 27.10.2020 № 32;

- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», утвержденные Постановлением Главного государственного врача РФ от 28.01.2021 № 4.

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля в БОУ г. Омска «Средняя общеобразовательная школа № 56 с углубленным изучением отдельных предметов» возлагается на директора.

1.4. Целью производственного контроля 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.

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

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

- **Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения** - состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.
- **Среда обитания** - совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.
- **Факторы среды обитания** - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.
- **Вредные воздействия на человека** - воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

- **Благоприятные условия жизнедеятельности человека** - состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.
- **Безопасные условия для человека** - состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.
- **Санитарно-эпидемиологическая обстановка** - состояние здоровья населения и 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, медикосанитарные, 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, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.
- **Инфекционные заболевания** - инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).
- **Массовые не инфекционные заболевания (отравления)** - заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля.

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

3. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).

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

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

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

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

3.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (п.12).

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 другие документы согласно перечню (п.6).

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

4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.

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

4.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

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

5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по территориальному отделу Роспотребнадзора по Омской 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 (индивидуальный предприниматель) 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 детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О санэпидблагополучии населения».	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
5.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
8.	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
9.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4.1074-01
10.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
11.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СанПиН 2.3/2.4.3590-20

12.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
13.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
14.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2	СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

Директор

- за организацию производственного контроля
- за профилактикой травматических и несчастных случаев
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания.

Заведующий производством

- за микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- за полноту и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- за качество мытья посуды;
- за условия и сроки хранения продуктов;
- за исправность холодильного и технологического оборудования;
- за контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- за дезинфицирующие мероприятия;
- за санитарное состояние столовой.

Заведующий хозяйством

- за профилактикой травматических и несчастных случаев.
- за температурой воздуха холодное время года;
- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

Заместитель директора

- за организацией питания и качественного приготовления пищи.

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 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 Приказа Министерства здравоохранения РФ № 29н от 28 января 2021г. «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» и профессионально-гигиенической подготовке.

№ п/п	Профессия	Работающих, кол-во	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1	Педагоги: учителя, заместители директора, директор	49	Работа в школьном образовательном учреждении. Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью. Зрительно-напряженные работы, связанные с работой на компьютере.	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Учитель химии	1	Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой. Синтетические моющие средства.	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Заведующая производством	1	Работа в школьном образовательном учреждении, подъем, перемещение груза вручную.	1 раз в год	1 раз в 1 год
4.	Заведующий хозяйством	1	Работа в школьном образовательном учреждении, подъем, перемещение груза вручную.	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, сторож (вахтер)	18	Работа в школьном образовательном учреждении, Хлор и его соединения, синтетические и моющие средства. Подъём и перемещение груза вручную. Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Сотрудники и служащие	4	Работа в школьном образовательном учреждении. Зрительно-напряженные работы, связанные с работой на компьютере.		

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

- Отключение электроснабжения.
- Аварии на системе водопровода, канализации.
- Отключение тепла в холодный период года.
- Пожар.
- Разлив ртути.
- Непредвиденные ЧС. Смерчи, ураганы, наводнения. Обвалы, обрушения.
- Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

11. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение года постоянно	Директор
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Директор
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	По договору
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	ежедневно	Заведующий хозяйством
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	Бракеражная комиссия, заместитель директора.
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	1 раз в месяц-комиссия по Питанию, Ежедневно бракеражная комиссия	Бракеражная комиссия
7	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.	постоянно	Директор школы
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	Заведующий хозяйством
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	Заведующий хозяйством
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	директор школы, Заведующий хозяйством
11	Санпросветработа	постоянно	Заведующий хозяйством

12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Заведующий хозяйством
----	---	-----------	-----------------------

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

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	В рамках проверки	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда.
Смывы на БКГП	В рамках проверки	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
-на наличие возбудителей иерсиниозов	В рамках проверки	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей.
- на наличие яиц гельминтов	В рамках проверки	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо).
Питьевая вода	В рамках проверки	1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям - (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год	
Освещенность	В рамках проверки, в течение учебного года (1 раз в неделю - осмотр)	3 помещения (по 5 точек в каждом)	Отв.: заведующий хозяйством, электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования 3-го разряда.
Температура воздуха	Ежедневно	Все помещения	Отв.: заведующий хозяйством.

Характеристика условий размещения объекта питания

БОУ г. Омска «Средняя общеобразовательная школа № 56 с углубленным изучением отдельных предметов»

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	644071, г. Омск, ул. Масленникова, д. 171 644071, г. Омск, ул. Масленникова, д. 223
Размещение объекта	Столовые размещены в зданиях школы на 1 этажах.
Холодное водоснабжение	Централизованное.
Горячее водоснабжение	Централизованное, резервное водонагревающее устройство.
Отопление	Централизованное.
Вентиляция	Естественная, приточная, механическая.
Освещение	Люминесцентные, светодиодные лампы.
Набор производственных и вспомогательных помещений	Масленникова, 171: пищеблок на сырье, обеденный зал на 120 мест. Масленникова, 223: пищеблок на полуфабрикатах, обеденный зал на 40 мест.
Доставка продуктов	Автотранспорт организатора питания.

Контролируется:

- Полнота и правильность ведения и оформления соответствующей документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой.