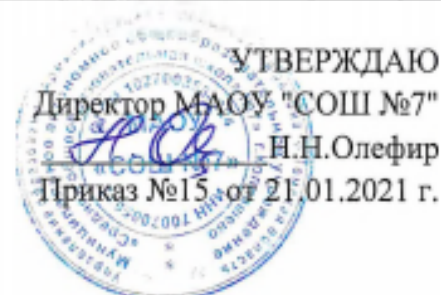


**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №7» Г.КОЛПАШЕВО**
м-н Геолог, 20, г.Колпашево Томской области 636460
тел. (38-254) 5-20-45, факс (38-254) 5-20-45, 5-11-28
электронный адрес: gensch7@kolpashevo.tomsknet.ru
ИНН 7007005642



**Программа производственного контроля
Муниципального автономного общеобразовательного учреждения
"Средняя общеобразовательная школа №7" г.Колпашево
на 2021-2025 учебный год**

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствие с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

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

1.3 Организация производственного контроля в МАОУ "СОШ №7" 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, 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, 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 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, 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.
- 3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.
- 3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

- 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения .
- 3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля.
- 3.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования.

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.
- 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 Томской 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 30.03.1999 г.
2	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992 г.
3	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000 г.
4	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008 г.
5	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПиН 2.4.2. 2821-10
6	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН 2.4.5. 2409-08
7	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».	СанПиН 2.4.4. 2599-10
8	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
9	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
10	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
11	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
12	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
13	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2	СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4. 2198- 07 СанПиН 2.2.2./2.4. 2620- 10

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

Директор образовательной организации

- ✓ За организацию производственного контроля;
- ✓ За профилактикой травматических и несчастных случаев;

- ✓ За своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания.

Заместитель директора по АХЧ, члены бракеражной комиссии

- ✓ Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- ✓ Полнота и правильность ведения и оформления соответственной 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.

Заместитель директора по безопасности

- ✓ За профилактикой травматических и несчастных случаев;
- ✓ За температурой воздуха в холодное время года.

ИП Антонова И.В. (организация питания обучающихся в школе (по договору))

- ✓ За организацией питания и качественного приготовления пищи;
- ✓ 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.

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.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

	При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	
--	---	--

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

№ п/п	Профессия	Кол - во сотрудников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1	Педагоги, учителя, заместители директора	69	Работа в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 3 года
2	Заместитель директора по безопасности	1	Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	1 раз в год	1 раз в 3 года
3	Директор	1	Работа в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 3 года
4	Заместитель директора по АХЧ	1	Работа в школьных образовательных учреждениях. Подъём и перемещение груза вручную.	1 раз в год	1 раз в 3 года
5	Учитель технологии	2	Пыль растительного происхождения	1 раз в год	1 раз в 3 года
6	Учитель информатики	2	Работа в школьных образовательных учреждениях. Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах. Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ.	1 раз в год	1 раз в 3 года

7	Уборщица служебных и помещений	12	Работа в школьных образовательных учреждениях. Синтетические моющие средства. Хлор и его соединения.	1 раз в год	1 раз в 3 года
8	Учитель химии	1	Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой. Синтетические моющие средства	1 раз в год	1 раз в 3 года
9	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	2	Работа в школьном образовательном учреждении. Подъём и перемещение груза вручную.	1 раз в год	1 раз в 3 года
10	Сторож	3	Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. Подъём и перемещение груза вручную.	1 раз в год	1 раз в 3 года
11	Водитель	1	Работа на школьном автомобиле	1 раз в год	1 раз в 3 года
12	Гардеробщик	4	Работа в школьном образовательном учреждении.	1 раз в год	1 раз в 3 года

10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой образовательного процесса, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию обучающихся и сотрудников.

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Непредвиденные ЧС.
6. Смерчи, ураганы, наводнения.

7. Обвалы, обрушения.

8. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

**11. Ответственные за осуществление производственного контроля,
производятся следующие мероприятия:**

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований.	В течение года постоянно	Заместитель директора АХЧ
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9.	При приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Секретарь УЧ, заместитель директора АХЧ
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	Постоянно	Заместитель директора АХЧ
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	Ежедневно	Заместитель директора АХЧ
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	Постоянно	Фельдшер ОГАУЗ "Колпашевская РБ" Бракеражная комиссия ОО приказ №178 от 31.08.2020
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	Ежедневно 1 раз в неделю	Фельдшер ОГАУЗ "Колпашевская РБ" Бракеражная комиссия ОО приказ №178 от 31.08.2020
7	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	Постоянно	Фельдшер ОГАУЗ "Колпашевская РБ"
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	Постоянно	Фельдшер ОГАУЗ "Колпашевская РБ" Заместитель директора АХЧ
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары:	Постоянно	Заместитель директора АХЧ

	мебель, офисное оборудование, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.		
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой технического персонал образовательного учреждения.	Постоянно	Заместитель директора АХЧ
11	Профилактика травматизма и несчастных случаев.	Постоянно	Заместитель директора по безопасности

12. Периодичность лабораторных исследований в организации питания образовательного учреждения.

Вид исследования	Кратность	Ф.И.О. ответственного
Питьевая вода по микробиологическим показателям	2 раза в год	Заместитель директора АХЧ
Готовая продукция на микробиологические показатели (в соответствии с утвержденным ассортиментом)	1 раз в год - микробиологические показатели	ИП Антонова И.В. (зав. производством по договору)
Смывы на БКПП	1 раз в год	ИП Антонова И.В. (зав. производством по договору)
Содержание «С» витамина	ежедневно	Фельдшер ОГАУЗ "Колпашевская РБ" ИП Антонова И.В. (зав. производством по договору)
Исследование калорийности готовых блюд	1 раз в год	ИП Антонова И.В. (зав. производством по договору)
Готовая продукция (мясные и рыбные блюда) Эффективность термической обработки	1 раз в год	ИП Антонова И.В. (зав. производством по договору)
Освещенность	1 раз в год	Заместитель директора АХЧ
Температура воздуха	ежедневно	Заместитель директора АХЧ

Характеристика условий размещения объекта питания МАОУ "СОШ №7"

Наименование объекта	Школьная столовая
Адрес	г.Колпашево, мкр. Геолог, д.20
Размещение объекта	Столовая размещена на 1 этаже, здания
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, кондитерский цех, мясной и овощной цеха, складские помещения, обеденный зал на 240 посадочных мест
Доставка продуктов	Автотранспортом поставщиков

Контролируется:

- ✓ Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- ✓ Полнота и правильность ведения и оформления соответственной 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.

13. Перечень заключенных договоров МАОУ «СОШ №7» с обслуживающими организациями на 2021 год

№	Договор, организация	Перечень мероприятий
1	Договор № 07/07/21-Кп от 11.01.2021 ФГКУ "УВО ВНГ России по Томской обл."	Оказание услуг охраны и осуществление технического обслуживания технических средств охраны
2	Договор № ТО 156-01/21 11.01.2021 ООО "Служба пожарного мониторинга - 70 "	На выполнение работ по техническому мониторингу и эксплуатационно-техническому обслуживанию оборудования
3	Договор №4 от 11.01.2021 г. ООО «Водоканал – 1»	Оказание услуг по холодному водоснабжению
4	Договор № 3 от 11.01.2021 г. ООО «Водоканал – 2»	Оказание услуг по водоотведению

5	Договор №5299-ТО/20 от 01.01.2021 г. ООО "Аргус - Томск"	Об оказанию услуг по техническому обслуживанию средств ОПС
6	Договор №18 от 11.01.2021 г. ООО «Профилактика»	Проведение дератизации, дезинсекции, дезинфекционные работы
7	Договор № от 11.01.2021 г. ОГАУЗ "Колпашевская РБ"	Оказание услуг по предрейсовому медицинскому осмотру водителей транспортных средств
8	Договор №70040091001345 от 11.01.2021 г. АО "Томская энергосбытовая компания"	Оказание услуг по энергоснабжению
9	Договор №1 от 28.12.2017 г. ООО «Колпашевская тепловая компания»	Снабжение тепловой энергией
11	Договор №11 от 01.01.2018 г. ООО «Риск»	Оказание услуг на вывоз ТБО
12	Договор №10 от 11.01.2018 г. ИП Чернова И.В.	По оказанию услуг по организации питания обучающихся с ОВЗ, малоимущих семей и в группах дошкольного образования в МАОУ «СОШ №7»

14. Телефоны аварийных служб города

При возникновении ЧС, следует немедленно информировать:

- ТОУ Роспотребнадзор по Томской области - тел. 5-81-19, 5-29-96
- Аварийные ситуации на водопроводных сетях - тел. 5-37-73
- Сообщение обо всех инфекционных заболеваниях - тел.5-26-69
- Сообщение в случае отравления, в том числе, связанные с употреблением приготовленных блюд - тел. 5-27-69