

**УТВЕРЖДЕНО**

приказом директора МБОУ «СОШ №4»  
№ 73 от 20.03.2021 г.



## **Программа**

**производственного контроля  
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
в МБОУ «СОШ №4»**

Директор: Калагина Марина Викторовна

Юридический адрес: 655151, РХ, г.Черногорск, ул. Октябрьская, д. 82

тел. (83903) 6- 35-19, e-mail: [shkola-nomer4@yandex.ru](mailto:shkola-nomer4@yandex.ru)

Вид осуществляемой деятельности:

осуществление образовательной деятельности.

Программа составлена в 2-х экземплярах.

## 1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии 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», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях (СанПиН 2.4.2.2821-10).

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 МБОУ «СОШ №4» возлагается на директора Калагину Марину Викторовну.

1.4. 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.

1.5. 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 противозидемических (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 противозидемических (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, реализующейся 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.

2.3.8. Производственный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля, согласованной Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по г.Черногорску, Сорску, Боградскому, Усть-Абаканскому районам в Республике Хакасия.

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

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор.

### **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. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).
- 3.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.13).
- 3.8. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул (п.14).

### **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 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 Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по г.Черногорску, Сорску, Боградскому, Усть-Абаканскому районам в Республике Хакасия 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.
- 4.9. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по г.Черногорску, Сорску, Боградскому, Усть-Абаканскому районам в Республике Хакасия и своевременно отчитываться в их выполнении.

### **5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по г.Черногорску, Сорску, Боградскому, Усть-Абаканскому районам в Республике Хакасия.**

- 5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по г.Черногорску, Сорску, Боградскому, Усть-Абаканскому районам в Республике Хакасия.
- 5.2. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо (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.**

| <b>№ п/п</b> | <b>Наименование нормативного документа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Регистрационный номер</b> |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 1.           | «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | СП 2.2.3670-20               |
| 2.           | «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»                                                                                                              | СП 2.1.3678-20               |
| 3.           | «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».                                                                                                                                                                                                                                     | СанПиН 2.4.3648-20           |
| 4.           | «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».                                                                                                                                                                                                                                                                   | СанПиН 2.3/2.4.3590-20       |
| 5.           | «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий». | СанПиН 2.1.3684-21           |
| 6.           | «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».                                                                                                                                                                                                                               | СанПиН 1.2.3685-21           |

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

Директор – Калагина Марина Викторовна  
 заведующий хозяйством – Жукова Татьяна Федоровна.

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за организацией питания и качественного приготовления пищи;
- за температурой воздуха в холодное время года;
- за санпросветработой;
- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

## **8. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.**

| <b>Факторы производственной среды</b>               | <b>Влияние на организм человека</b>                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Меры профилактики</b>                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.<br>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 приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке. Приказа 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"**

| № п/п | Профессия                                                                                   | Количество работающих | Характер производимых работ и вредный фактор                                               | п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу | Кратность периодического медосмотра | Кратность профессионально-гигиенической подготовки |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1.    | Педагоги: учителя, педагог – доп. образования, заместитель по учебно-воспитательной работе. | 61                    | 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 экраном видеотерминала. | п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г.                   |                                     |                                                    |
| 3.    | Заведующий хозяйством                                                                       | 3                     | 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                                     |
|       |                                                                                             |                       | Подъем 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, библиотекарь                                                            | 6                     | Пыль растительного происхождения                                                           | п.2.7. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.                     | 1 раз в год                         | 1 раз в 2 года                                     |

|    |                                                       |    |                                                                                            |                                                          |              |                |
|----|-------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------|----------------|
| 5. | Учитель информатики                                   | 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 |
|    |                                                       |    | 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. | Учитель химии                                         | 1  | Работа с веществами и соединениями                                                         | 1 п. 1.3.3. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011    | 1 раз в год  | 1 раз в 2 года |
|    |                                                       |    | Синтетическое моющее средство                                                              |                                                          |              |                |
| 7. | Рабочие по комплексному обслуживанию и ремонту зданий |    | 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.   |              |                |
|    | Уборщик служебных помещений                           | 12 |                                                                                            |                                                          |              |                |
|    | Дворник                                               | 3  | Хлор и его соединения                                                                      | п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. |              |                |
|    | Слесарь сантехник                                     | 2  |                                                                                            |                                                          |              |                |
|    | Слесарь электрик                                      | 1  |                                                                                            |                                                          |              |                |
|    |                                                       |    | Работа, связанная с мышечным напряжением                                                   | п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.   |              |                |
| 8. | Повар                                                 | 3  | Подъем и перемещение груза вручную.                                                        | п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.     | 1 раза в год | 1 раз в 2 года |
|    |                                                       |    | Работа в образовательном учреждении                                                        | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.   |              |                |

|    |                         |    |                                                                   |                                                              |             |                |
|----|-------------------------|----|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------|----------------|
|    |                         |    | Хлор и его соединения.                                            | пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. |             |                |
|    |                         |    | Работа, связанная с мышечным напряжением                          | п. 4.1.2. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011 г.      |             |                |
|    |                         |    | Подъем и перемещение груза вручную.                               | п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.         |             |                |
|    |                         |    | Работы при повышенных температурах                                | п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.      |             |                |
|    |                         |    | Пониженная температура воздуха                                    | п. 3.8. приложения №1 к приказу №302н от 12.04.2011г.        |             |                |
| 9. | Сторож<br>Сторож-вахтер | 11 | Работа в школьном образовательном учреждении                      | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.       | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|    |                         |    | Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. | п. 4.1.2. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011 г.     |             |                |
|    |                         |    | Подъем 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, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Хакасия.**

| Возможные аварийные ситуации | Последствия аварийной ситуации                                           | Информирование об аварийной ситуации                                                                               | Мероприятия по локализации аварийной ситуации |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Отключение отопления         | 1.Температурный режим ниже нормы.<br>2.Размораживание системы отопления. | Администрацию<br>Управления образования<br>8 (39031) 22766<br>2. Органы местного самоуправления.<br>3. Федеральную | Временная остановка работы                    |

|                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                           | службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Хакасия<br>8(3902)222681<br>e-mail: tu@rprrh.ru                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Авария внутренней системы канализации с изливом сточных вод в складские и производственные помещения | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Инфицирование объектов внешней среды патогенными микроорганизмами.</li> <li>2. Пищевые отравления.</li> <li>3. Вспышка острых кишечных заболеваний. (массовое поражение инфекционной заболеваемости)</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Администрацию Управления образования 8 (39031) 22766</li> <li>2. Органы местного самоуправления.</li> <li>3. Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Хакасия 8(3902)222681<br/>e-mail: tu@rprrh.ru</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Немедленно прекратить работу столовой.</li> <li>2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций.</li> <li>3. Провести дезинфекционные мероприятия.</li> <li>4. Провести экспертизу пищевых продуктов.</li> <li>5. Проведение лабораторных исследований после ликвидации аварии.</li> </ol> |
| Авария систем хозяйственно – питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие                       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пищевые отравления. (подозрение на отравление)</li> <li>2. Вспышка острых кишечных заболеваний.</li> </ol>                                                                                                      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Администрацию Управления Образования 8 (39031) 22766</li> <li>2. Органы местного самоуправления.</li> <li>3. Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Хакасия 8(3902)222681<br/>e-mail: tu@rprrh.ru</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Прекратить работу столовой.</li> <li>2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций.</li> <li>3. Провести дезинфекционные мероприятия.</li> </ol>                                                                                                                                         |
| Авария системы электроснабжения отсутствие электроэнергии длительное время                           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами.</li> <li>2. Пищевые отравления.</li> <li>3. Вспышка острых кишечных заболеваний</li> </ol>                                        | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Администрацию Управления образования 8 (39031) 22766</li> <li>2. Органы местного самоуправления,</li> <li>3. Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Хакасия 8(3902)222681<br/>e-mail: tu@rprrh.ru</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Прекратить работу столовой.</li> <li>2. Провести мероприятия по ремонту коммуникаций.</li> <li>3. Провести экспертизу пищевых продуктов.</li> <li>5. Провести лабораторные исследования продовольствия после ликвидации аварии.</li> </ol>                                                            |

|                                                             |                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Выход из строя технологического и холодильного оборудования | 1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами.<br>2. Пищевые отравления.<br>3. Вспышка острых кишечных заболеваний | 1. Администрацию Управления образования 8 (39031) 22766<br>2. Органы местного самоуправления,<br>3. Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Хакасия 8(3902)222681<br>e-mail: tu@rprrh.ru | 1. Ограничение ассортимента блюд.<br>2. Прекратить работу столовой.<br>2. Провести мероприятия по ремонту.<br>3. Провести экспертизу пищевых продуктов. |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

| № п/п | Наименование мероприятий                                                                                                                                                                          | Периодичность                                                  |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| 1.    | Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований                                                                                                                                        | постоянно                                                      |
| 2.    | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников                                                                                                                         | при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9 |
| 3.    | Проведение специализированными организациями профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.                                                                                    | постоянно                                                      |
| 4.    | Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.                                                                                                                                 | постоянно                                                      |
| 5.    | Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.                                                                 | постоянно                                                      |
| 6.    | Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.           | постоянно                                                      |
| 7.    | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.                                                                           | постоянно                                                      |
| 8.    | Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.                                                                                                         | постоянно                                                      |
| 9.    | Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, одежды, обуви, мебели, игрушек, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов. | постоянно                                                      |
| 10.   | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.                                                                                                                                | постоянно                                                      |
| 11.   | Санпросветработа                                                                                                                                                                                  | постоянно                                                      |

|     |                                               |           |
|-----|-----------------------------------------------|-----------|
|     |                                               |           |
| 12. | Профилактика травматизма и несчастных случаев | постоянно |

### 12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража сырой продуктукии.
2. Гигиенический журнал (сотрудники).
3. Журнал скоропортящейся пищевой продуктукии.
4. Журнал бракеража готовой пищевой продуктукии.
5. Журнал учета проведения витаминизации третьих блюд.
6. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
7. Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования.
8. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.
9. Журнал регистрации и контроля работы бактерицидной установки.
10. Ведомость контроля за рационом питания.
11. Журнал мониторинга по принципам ХАССП.
12. Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продуктукии.

### 13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований

| Показатели исследования                                           | Кратность                             | Место замеров (количество замеров)                 | Примечание                                                                                        | Ответственный  |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП) | 2 раза в год                          | 2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок        | Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда         | ИП. Финогенова |
| Содержание «С» витамина                                           | 1 раза в год                          | 1 блюдо                                            | Третьи блюда                                                                                      | ИП. Финогенова |
| Смывы на БКГП                                                     | 2 раза в год                          | 10 смывов - пищеблок                               | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала                                  | ИП. Финогенова |
| - на наличие яиц гельминтов                                       | 1 раз в год                           | 10 смывов                                          | Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | ИП. Финогенова |
| Питьевая вода                                                     | К открытию лагеря дневного пребывания | Общие колиформные бактерии; общее микробное число; |                                                                                                   |                |

|                                                  |                   |                                        |  |  |
|--------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------|--|--|
|                                                  |                   | термотолерантные колиформные бактерии. |  |  |
| Освещенность, коэффициент пульсации освещенности | 1 раз в три года  | 1 помещения (по 5 точек)               |  |  |
| Микроклимат                                      | 1 раза в три года | В теплое и холодное время года         |  |  |
| Звуковое давление                                | 1 раз в три года  | 1 помещение                            |  |  |
| Электромагнитное излучение                       | 1 раз в три года  | 1 помещение                            |  |  |

**14. Программа производственного контроля  
за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул**

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы – Калагина Марина Викторовна.
2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:

|                                      |                  |
|--------------------------------------|------------------|
| Должность                            | Школа №4         |
| Заведующие хозяйством                | Жукова Т.Ф.      |
| Медицинская сестра                   | Федотова Е.Н.    |
| Ответственный за организацию питания | Арзамасцева Т.В. |
| Начальник лагеря дневного пребывания | Максимова И.В.   |

**Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:**

| № п/п | Наименование мероприятий                                                                                                                        | Периодичность         | Исполнитель                 |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------|
| 1.    | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.                                                       | перед открытием смены | Медсестра, начальник лагеря |
| 2.    | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.                          | ежедневно             | Директор, начальник лагеря  |
| 3.    | Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию, длительностью занятий в кружках. | 1 раз в неделю        | Начальник лагеря            |
| 4.    | Контроль за соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки.                                                          | перед открытием смены | Директор, начальник лагеря  |

|     |                                                                                                                                                                          |                                   |                                    |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| 5.  | Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.                                                                                         | ежедневно                         | Директор, начальник лагеря         |
| 6.  | Контроль за приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря.                                                                                            | перед открытием смены             | Директор, завхоз                   |
| 7.  | Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.                                                 | ежедневно                         | Директор, начальник лагеря         |
| 8.  | Контроль за состоянием источников водоснабжения.                                                                                                                         | ежедневно                         | Директор, начальник лагеря         |
| 9.  | Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.                                                                   | ежедневно                         | Директор, начальник лагеря         |
| 10. | Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора                                                                                      | ежедневно                         | Директор, начальник лагеря, завхоз |
| 11. | Контроль за длительностью просмотра телепередач и диафильмов, игр за компьютером.                                                                                        | ежедневно                         | Начальник лагеря                   |
| 12. | Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности                                                                                       | перед началом работ               | Начальник лагеря                   |
| 13. | Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.                              | ежедневно                         | Медсестра, начальник лагеря        |
| 14. | Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.                                                                                | ежедневно                         | Начальник лагеря, завхоз           |
| 15. | Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.                                                        | 1 раз в 10 дней                   | Медсестра, начальник лагеря        |
| 16. | Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.                                                                                       | ежедневно                         | Директор, начальник лагеря         |
| 17. | Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования. | ежедневно                         | Начальник лагеря                   |
| 18. | Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением.                                                                              | ежедневно                         | Начальник лагеря, медсестра        |
| 19. | Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.                                                                                                         |                                   | Начальник лагеря                   |
| 20. | Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.                                                                                                             | ежедневно                         | Медсестра, начальник лагеря        |
| 21. | Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.                                                                                   | ежедневно<br>перед раздачей пищи. | Медсестра, начальник лагеря        |
| 22. | Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания.                                                                                      | ежедневно                         | Медсестра, начальник лагеря        |

|     |                                                                                                                                                                                                        |                            |                             |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| 23. | Контроль за организацией питьевого режима, обеспеченностью отдыхающих в лагере детей бутилированной питьевой водой.                                                                                    | ежедневно                  | Начальник лагеря            |
| 24. | Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях.                            | ежедневно                  | Начальник лагеря            |
| 25. | Контроль за проведением экскурсий, туристских походов (ознакомление с маршрутом, осмотр детей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитарной сумки), проведение бесед о режиме в походе. | перед походом, экскурсией. | Начальник лагеря            |
| 26. | Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших.                                                                                     | ежедневно                  | Медсестра, начальник лагеря |
| 27. | Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.                                                                                                                                     | ежедневно                  | Медсестра, начальник лагеря |
| 28. | Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве                                                                                                                          | ежедневно                  | Начальник лагеря            |

Сведения о выполнении программы производственного контроля представлять в Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Хакасия – 1 раз в год (по запросу).

### Гигиеническое обучение

| № п/п | Профессия                | Количество человек | Кратность      |
|-------|--------------------------|--------------------|----------------|
| 1     | Педагогические работники | 66                 | 1 раз в 1 года |

### 14. Мероприятия по обеспечению санитарно - эпидемиологического благополучия

| Наименование работ                                                                     | Срок выполнения           | Ответственные |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------|
| Установка умывальных раковин в кабинетах начальных классов, учебном кабинете - физики, | В течение 2020 -2021 года | Калагина М.В. |
| Частичная замена светильников (учебные кабинеты, коридоры.                             | В течение 2020 -2021 года | Калагина М.В. |
| Приобретение комплектов регулируемой мебели и специальной мебели для учащихся -120 шт  | В течение 2020 -2021 года | Калагина М.В. |

## **15. Выполнение принципов ХАССП**

Руководство Учреждения назначает группу ХАССП, которая несет:

- ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.

• качество выпускаемой пищевой продукции Руководство Учреждения обеспечивает:

Правильные производственные технологии (GMP):

- помещения (характеристика, планировка);
- оснащение и предметы;
- процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение;
- контроль продукции (входной, в процессе, окончательный);
- документация;
- мониторинг требований;
- обучение персонала Правильные технологии гигиены и (GHP);
- санитарно-гигиеническое состояние и уборка помещений и оборудования;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП;
- гигиена персонала.

Практическое и теоретическое обучение по гигиене Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.4.1.3049-13, а именно:

- требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста;
- требования к санитарному содержанию помещений дошкольных и школьных образовательных организаций;
- основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в образовательных организациях;
- требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала;
- требования к соблюдению санитарных правил.

## **16. Документация программы ХАССП**

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документального контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно документация ХАССП включает в себя:

16.1. Документация программы ХАССП должна включать:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции;
- приказ о создании и составе группы ХАССП;
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой Учреждения);
- информацию о производстве - отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.