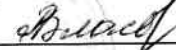


«УТВЕРЖДАЮ»

директор МКОУ «Качалинская СОШ»



А.И.Власова

«28» августа 2025 года

**Программа
производственного контроля
на 2025-2026 учебный год**

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Качалинская средняя общеобразовательная школа»

1. Общие положения

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».

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 муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Качалинская средняя общеобразовательная школа»

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.

Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на завхоза - Пайзуеву Екатерину Ивановну

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.

Порядок организации и проведения производственного контроля

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).

Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

Производственный контроль включает:

Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

Организация медицинских осмотров.

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

Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

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

2. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

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

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

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

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

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

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

3. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).

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

Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

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

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

4.9. Контролировать выполнение предписаний Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Красноярскому краю и своевременно отчитываться в их выполнении.

4. Организация взаимодействия с Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Волгоградской области.

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

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 предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации представляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

5. 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 устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей» с изменениями.	СанПиН 2.4.4.3172-14
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПиН 2.4.2. 2821-10
7.	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» с изменениями.	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.	«Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» с изменениями и дополнениями	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03
11.	«Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах»	СанПиН 2.2.4.3359-16
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», с изменениями	СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03
14.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» с изменениями	СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03
15.	«Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений»	СП 2.2.4.1294-03
16.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями	СП 1.1.1058-01
17.	«Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище»	СанПиН 2.3.2.1290-03
18.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в ёмкости. Контроль качества» с изменениями и дополнениями	СанПиН 2.1.4.1116-02
19.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»	СП 3.5.3.3223-14

20.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»	СанПиН 3.5.2.3472-17
21.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»	СП 3.5.1378-03
22.	«Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»	СП 3.1/3.2.3146-13
23.	«Профилактика иерсиниоза»	СП 3.1.7.2615-10
24.	«Профилактика острых кишечных инфекций»	СП 3.1.1.3108-13
25.	«Профилактика брюшного тифа и паратифов»	СП 3.1.1.3473-17
26.	«Профилактика сальмонеллёза» с изменениями и дополнениями	СП 3.1.7.2616-10
27.	«Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»	СанПиН 3.2.3215-14
28.	«Профилактика туберкулеза»	СП 3.1.2.3114-13
29.	«Профилактика энтеробиоза»	СП 3.2.3110-13
30.	«Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»	СП 3.1.958-00
31.	«Профилактика вирусного гепатита В»	СП 3.1.1.2341-08
32.	«Профилактика дифтерии»	СП 3.1.2.3109-13
33.	«Профилактика клещевого вирусного энцефалита»	СП 3.1.3.2352-08
34.	«Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами»	СП 3.1.3310-15
35.	«Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»	СП 3.1.2.3117-13
36.	«Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»	СП 3.1.2952-11
37.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.3648-20
38.	«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»	СП 3.1/2.4.3598-20
39.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СП 2.3/2.4.3590-20
40.	«О безопасности пищевой продукции»	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011(утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 880)
41.	«Пищевая продукция в части ее маркировки»	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 881)
42.	«Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 882)
43.	«Технический регламент на масложировую продукцию»	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 883)

44.	«О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 (принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 года № 34)
45.	«Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 года № 58)
46.	«О безопасности молока и молочной продукции»	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09 октября 2013 года № 67)
47.	«О безопасности мяса и мясной продукции»	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09 октября 2013 года № 68)
48.	«О безопасности рыбы и рыбной продукции»	Технический регламент Евразийского экономического союза (ТР ЕАЭС 040/2016);
49.	«О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»	Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017 (принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23 июля 2017 года № 45)

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

1. Директор Власова Анжелика Ивановна:

- за температурой воздуха в холодное время года;
- за профилактику травматических и несчастных случаев;
- за своевременным прохождением медосмотров;
- за организацию питания.

2. Заведующий хозяйством Пайзуева Екатерина Ивановна:

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий;
- за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов;
- за организацию производственного контроля;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений;
- за проведением лабораторных исследований по программе производственного контроля.

3. Повар Козикова Елена Анатольевна

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

9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздрава России № 29н от 28.01.2021 и профессионально-гигиенической подготовке.

№ п/п	Профессия	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-психолог, заместители директора, библиотекарь	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Нагрузка на голосовой аппарат (суммарное количество часов, наговариваемое в неделю, более 20)	п.5.2.2 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.		
2.	Директор	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Уборщик служебных помещений	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Синтетические моющие средства на основе анионных поверхностно активных веществ и их соединения	п.1.48 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в 2 года	
4.	Работники пищеблока	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации	п.23 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.		

		Синтетические моющие средства на основе анионных поверхностно активных веществ и их соединения	п.1.48 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в 2 года	
		Тяжесть трудового процесса Подъем, перемещение, удержание груза вручную	п.5.1 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.		
		Параметры нагревающего микроклимата (температура, индекс тепловой нагрузки среды, влажность, тепловое излучение)	п.4.8 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.		
5.	Заведующий хозяйством, бухгалтер	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года, -
7.	Учитель информатики, секретарь	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Электромагнитное поле широкополосного спектра частот	п.4.2.5 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в 2 года	
		Тяжесть трудового процесса Подъем, перемещение, удержание груза вручную	п.5.1 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.		
8.	Дворник	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в год	-
		Параметры охлаждающего микроклимата (температура, влажность, скорость движения воздуха)	п.4.7 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.	1 раз в 2 года	
		Синтетические моющие средства на основе анионных поверхностно активных веществ и их соединения	п.1.48 приложение приказа № 29н от 28.01.2021 г.		

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, Управление

Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Волгоградской области

№ п/п	Ситуации	Мероприятия
1	Отсутствие электроэнергии	- сообщение в ТУ Роспотребнадзора -временная остановка работ - организация ремонтных работ
2	Отсутствие водоснабжения	- сообщение в ТУ Роспотребнадзора - остановка работы пищеблока - организация ремонтных работ -проведение дезинфекции и генеральной уборки после устранения аварийной ситуации
3	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	- ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	- сообщение в ТУ Роспотребнадзора - остановка работы - организация ремонта отопительных систем
5	Непредвиденные ЧС: Смерчи, ураганы, наводнения, обвалы, обрушения...	

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 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 и обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	постоянно, ежемесячно комиссия по питанию
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие 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, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно
10.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно
11.	Санпросвет работа	постоянно
12.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно

12. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательного учреждения.

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи
Содержание «С» витамина	1 раза в год	1 блюдо	Третьи блюда
Санитарно-бактериологические исследования: - КМАФАнМ	1 раз в год	3 пробы	Пищевые продукты

- БГКП - Патогенные микроорганизмы			
Питьевая вода	1 раза в год	1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 1 проба по хим. показателям (запах, цветность, мутность)	
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	