



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ШКОЛА № 16 ГОРОДСКОГО ОКРУГА ТОРЕЗ»
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

ПРИКАЗ

11.07.2024 г.

Торез

№ 6

Об утверждении Программы
производственного контроля
ГБОУ «ШКОЛА № 16 Г.О.ТОРЕЗ»

Руководствуясь ст.37 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ, ст.17, ст.18 Закона Донецкой Народной Республики «Об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения» от 10.04.2015 г. № 40-ІНС;

Ст. 11,32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 1.8 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», п. 2.1 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», на основании МР 2.3.6.0233-21 от 02.03.2021 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», М» 2.4.0242-21 от 17.05.2021 «методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Программу производственного контроля ГБОУ «ШКОЛА № 16 Г.О.ТОРЕЗ».
2. Программа вступает в силу со дня подписания.
3. Контроль и координацию работы по выполнению приказа оставляю за собой.

Директор школы

Н.Н.Вингливскт

**Программа
производственного контроля за соблюдением требований
санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий в
| ГБОУ «ШКОЛА №16 Г.О Тореза»
на 2024 - 2025 учебный год**

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (санитарного врача РФ от 27.03.2007 М 13 "Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07" (вместе с "СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения М 1кСП 1.1.1058-01. Санитарные правила") (Зарегистрировано в Минюсте РФ 26.04.2007 М 9357), Постановлением главного санитарного

врача от 30.06.2020 №16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи.

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 ГБОУ «ШКОЛА № 16 Г.О. ТОРЕЗ» возлагается на зам. директора Вингливскт Н.Н..

1.4. Требования должного выполнения требований нормативно -правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно эпидемиологических (профилактических) мероприятий.

1.5. Требования 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),

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 неинфекционные 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 (приложение 1). |

3.2. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля (приложение 2)

3.3. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов

производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (приложение 3).

3.4. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (приложение 4).

3.5. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (приложение 5).

3.6. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (приложение 6):

3.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (приложение 7).

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 человека.

4.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Донецкой Народной Республике 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 ДНР и своевременно отчитываться в их выполнении.

5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Донецкой Народной Республике.

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Донецкой Народной Республике

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.

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 (с изменениями и дополнениями, в действующей редакции).

№	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1	«О санэпидблагополучии населения»	ФЗ № 52 от 30.03.1999г. НА (с изменениями и дополнениями)
2	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СП 2.4.3648-20 СП 2.3/2.4.3590-20
3	Методические рекомендации МР 2.4.0242-21 "Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 17 мая 2021 г.)	МР 2.4.0242-21
4	Санитарно-эпидемиологические правила и	СанПиН 2.3/2.4.3590-20

	<p>нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного . питания населения". Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача. Российской Федерации от 1 27 октября 2020 г. №32. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590- 20".</p>	
5	<p>Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.)</p>	МР 2.3.6.0233-21
6	<p>Санитарные правила и нормы СанПин 123685. 21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания». Утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 №2.</p>	СанПиН 1.2.3685-21
7	<p>СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода, Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (с дополнениями и изменениями). СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в ёмкости.</p>	СанПиН 2.1.4.1074-01 СанПиН 2.1.4.1116-02
8	<p>СанПиН 3.3686-21. «Санитарные правила и нормы Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».</p>	СанПиН 3.3686-21

	Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 М4 санитарные правила и нормы санпин 3.3686-21 "Санитарно- эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"	
9	Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (СОУТ-19)" (с изменениями на 20 июня 2022 года)	СП 3.1.3597-20

Директор школы Н. Н. Вингливскт

**Приложение 2
к Программе производственного контроля**

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

Директор — Вингливскт Наталья Викторовна

* за организацию производственного контроля; за проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля.

* за своевременное прохождение медосмотров, флюорографии, санитарно-гигиенического обучения,

Заместитель директора по ВР- Киба Наталья Викторовна

*за профилактикой травматических и несчастных случаев;

за организацию досуговой деятельности учащихся, кружковой работы;

* за санитарно-просветительскую работу;

*за организацию питания (утверждение меню школы, приём пищи обучающихся).

Заместитель директора по АХЧ – Устинова Екатерина Юрьевна

*за температурой воздуха в холодное время года; режимом проветривания;

*за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений;

*за качество и своевременность уборки помещений; уровень освещенности;

*за организацию питьевого режима;

*за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель,

отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов;

*за организацию питания (санитарное состояние пищеблока)

Повар школы — Марченко Надежда Анатольевна

* за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов;

*за качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Медицинская сестра — Унгурия Анна Викторовна

*за организацию питания и качественного приготовления пищи.

Директор школы

Н.Н.Вингливскт

**Приложение 3
к Программе производственного контроля**

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 - для позвоночника, острых миопатозов, периартритов.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг для мужчин, 10 кг для женщин более 2 раз в течение рабочей смены.

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

Директор школы

Н.Н.Вингливскт|

**Приложение 4
к Программе производственного контроля**

Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 22.04.2015 и профессионально-гигиенической подготовке.

№	Профессия	Кол-во 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	Директор, заместитель директора по учебно-воспитательной	33	Работы в школьных образовательных учреждениях	Приказ по ГБОУ «ШКОЛА № 16 Г.О.ТОРЕЗ»		

	работе, по ВР, воспитатель ГПД, учителя предетники		Перенапряжение заместитель голосового директора по аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью Пыль растительного происхождения. Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах Влияние электромагнитного поля, широкополосного спектра частот от ПЭВМ. Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой.		1 раз в год	1раз в 2 года
2	Техперсонал: Заместитель директора по АХЧ, рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, Рабочие по обслуживанию зданий и сооружений, дворник, повара, кухонный работник, секретарь-	9	Работа в школьном образовательном учреждении	Приказ ГБОУ «ШКОЛА № 16 Г.О.ТОРЕЗ»	1 раз в год	1разв 2 года

	машинистка, сторожа, заведующий библиотекой.					
			Синтетические моющие средства. Работа с хлором.	Приказ ГБОУ «ШКОЛА №16 Г.О. ТОРЕЗ»		
			Влияние электромагнитно го поля, широкополосног о спектра частот от ПЭВМ.	Приказ ГБОУ «ШКОЛА №16 Г.О. ТОРЕЗ»		
			Зрительно- напряженные работы, связанные с работами на компьютерах.	Приказ ГБОУ «ШКОЛА №16 Г.О. ТОРЕЗ»		

Директор школы

Н.Н.Вингливскт

Приложение 5 к Программе производственного контроля

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 Донецкой народной Республике

1. Отключение электроснабжения, выход из строя электротехнического и холодильного оборудования
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Разлив ртути.
6. Непредвиденные ЧС:
7. Смерчи, ураганы, наводнения;
8. Обвалы, обрушения.

Директор школы

Н.Н.Вингливскт

Приложение 6

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

№	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение года постоянно	Вингливскт Н.Н. директор школы
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем	Вингливскт Н.Н., директор школы
3	Проведение профилактических работ дезинсекции, дератизации и дезинфекции	Постоянно	Устинова Е.Ю., зам.директора по АХ
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	Ежедневно	Устинова Е.Ю. зам.директора по АХ
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации	Постоянно	Бракеражная комиссия

	пищевых продуктов		
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	1 раз в месяц — комиссия по питанию Ежедневно бракеражная комиссия	Киба Н.В. зам.директора по ВР, Медсестра
7	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.	Постоянно	Медсестра
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	Постоянно.	Устинова Е.Ю. зам.директора по АХ
9	Контроль за наличием сертификатов. безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов	Постоянно	Устинова Е.Ю. зам.директора по АХ
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	Постоянно	Вингливскт Н.Н. директор школы
11	Санпросветработа	Постоянно	Киба Н.В. зам. директора по ВР
12	Профилактика травматизма и несчастных	Постоянно	Киба Н.В. случаев зам.директор по ВР
13	Контроль за качеством и безопасностью продовольственного сырья и пищевых продуктов, прохождением ветеринарно-санитарной экспертизы, наличием сертификатов	Постоянно	Маченко Н.А., повар

Директор школы

Н.Н.Вингливскт

Приложение 7
к Программе производственного контроля

Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений,

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели - КМАФНнМ, БГКП	1 раз в квартал	1 проба на исследуемого приема пищи-пищеблок	Первые блюда, вторые блюда, гарниры, овощные микробиологические блю

Исследование пищевых продуктов на патогенную м\ф в.т.с, сальмонеллы, на золотистый стафилокок	1 раз в год	1 проба исследуемого приема пищи - пищеблок	
Исследование эффективности тепловой обработки в готовых пищевых			
Смывы на БКГИ	1 раз в год	10 смывов пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
- на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь овощехранилища и склад хранения овощей, цех обработки овощей
на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь тара, спецодежда персонала сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	1 раз в год 1 проба по м/б показателям — (ОМЧ, ОКБ), на энтерококки - 1 раз в год		
Температура воздуха.	Ежедневно {самостоятельно}	Все помещения	

Директор школы

Н.Н.Вингливскт