

Приложение 131

УТВЕРЖДЕНА
приказом ГБОУ «СШ № 11
Г.О. МАКЕЕВКА»
от 03.07.2024 № 2
Директор



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 11 ГОРОДСКОГО ОКРУГА
МАКЕЕВКА» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
на 2024 год

Пояснительная записка

Наименование юридического лица: ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 11 ГОРОДСКОГО ОКРУГА МАКЕЕВКА» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

Ф. И. О. руководителя, телефон: Галушка Ирина Николаевна, +7949-301-55-76

Юридический адрес: 286125, ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА, Г.О. МАКЕЕВКА, Г. МАКЕЕВКА, УЛ. СЕДОВА, Д. 134

Фактический адрес: 286125, ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА, Г.О. МАКЕЕВКА, Г. МАКЕЕВКА, УЛ. СЕДОВА, Д. 134

Количество работников: 55 человек

Количество обучающихся: 300

Свидетельство о государственной № 0073 серия 90A02, номер бланка 0000074 от "12" мая 2023 г. регистрации

ОГРН 1229300162244

ИНН 9311021641

Лицензия на осуществление образовательной деятельности № ЛО35-00115-77/00650719 от 10 мая 2023

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».

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 «СШ № 11 Г.О. МАКЕЕВКА» возлагается на заместителя директора А.А. Калатай.

1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

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

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения - состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания - совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

Вредные воздействия на человека - воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений. Благоприятные условия жизнедеятельности человека - состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека, и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека - состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив - установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное, или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия - организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

Профессиональные заболевания - заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

Инфекционные заболевания - инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

Массовые не инфекционные заболевания (отравления) - заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и(или) химических и (или) социальных факторов среды обитания

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

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

2.3. Производственный контроль включает:

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

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

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

3. Виды деятельности, которые осуществляет ОУ:

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей.

4. 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 санитарно-эпидемиологическом благополучии 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.	«Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»	от 17.09.1998 № 157-ФЗ (от 03.07.2019 N 157-ФЗ с изменениями)
4.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.3648-20
5.	«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 (СОУ10-19)»	СанПиН 3.1/2,4.3598-20
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;	СП 2.2.3670-20
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
8.	«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-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;	СанПиН 2.1.3684-21
9.	«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;	СанПиН 3.3686-21
10.	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
11.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
12.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
13.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН 2.4.5. 2409-08
14.	«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей»	СанПиН 2.4.4.3172-14
15.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01

16.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
17.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
18.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
19.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
20.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2	СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03 СанПиН 2.2.2.Z2.4. 2198-07 СанПиН 2.2.2.Z2.4. 2620-10
21.	«Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»	приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н
22.	«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»	приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н
23.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»; ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»; ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»; ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»; ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»; ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»	

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

№ п/п	ФИО	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Галушка Ирина Николаевна	Директор	№ 188 от 28.05.2024г.
2	Калатай Анна Александровна	Заместитель директора по ВР, ответственный по питанию	№ 188 от 28.05.2024г.
3	Бельбрут Вера Антоновна	Завхоз	№ 188 от 28.05.2024г.
4	Полякова Ирина Николаевна	Медработник школы	№ 188 от 28.05.2024г.
5	Романова-Кисличная Марина Владимировна	Председатель профкома школы, учитель истории	№ 188 от 28.05.2024г.
6	Кисличный Владимир Васильевич	Инженер по охране труда	№ 188 от 28.05.2024г.
7	Бучинская Елена Алексеевна	Председатель родительского комитета ОУ	№ 188 от 28.05.2024г.

Директор осуществляет общий контроль за исполнением требований санитарных норм и правил в школе, правил ОТ и ТБ:

- 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.

Заместители директора по учебно-воспитательной и воспитательной работе:

- составление расписания занятий согласно требований СанПиНа 2.1.2.2821-10 (1 раз в год перед началом занятий);
- контроль за соблюдением расписания уроков, кружков, занятий внеурочной деятельностью.
- соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил во время организации учебно-воспитательного процесса в школе.
- создание здоровых и безопасных условий обучения и воспитания.

Завхоз:

- контроль за состоянием освещенности, систем водоснабжения, систем канализации, отопления;
- контроль за противопожарным состоянием здания, кабинетов, игровой комнаты, компьютерного класса, кабинета физики, кабинета химии, библиотеки, медицинского кабинета, спортивной площадки, пищеблока, мастерских.

Рабочий по обслуживанию здания:

- ежедневный осмотр оборудования в здании, своевременный ремонт уборочного и хозяйственного инвентаря, инструментов;

- контроль функционирования систем центрального отопления, водоснабжения, канализации, вентиляции;
- поддерживает надлежащее санитарное состояние закрепленных за ним объектов;
- соблюдение техники безопасности при работе.

Дворник:

- своевременная уборка территории от снега и мусора;
- следит за противопожарным состоянием помещений, находящихся на территории школы;
- следит за исправностью инвентаря;
- следит за сохранностью наружного оборудования: заборов, водосточных труб, зеленых насаждений;
- следит за освещением территории;
- соблюдение техники безопасности при работе.

Уборщики служебных помещений:

- соблюдение санитарно-гигиенических правил по уборке помещения;
- следит за исправностью уборочного инвентаря и его своевременной маркировкой;
- соблюдение графиков генеральных уборок помещений;
- соблюдение правил личной гигиены.

Сторожа:

- соблюдение санитарно-гигиенических правил в учреждении;
- содержит отведенное ему служебное место в надлежащем санитарном состоянии.

Инженер по охране труда:

- организация безопасности и контроля состояния рабочих мест, учебного оборудования;
- разработка и периодический пересмотр инструкций по ТБ.

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха помещений Частота проветривания помещений	Ежедневно	Завхоз В.А. Бельбрут	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359020, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Влажность воздуха склада пищеблока				Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока

Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов Наличие, целостность и тип ламп	1 раз в 3 дня	Завхоз В.А. Бельбрут, инженер по охране труда В.В. Кисличный	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Завхоз В.А. Бельбрут.	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания Мелешко М.Н.	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Входной контроль поступающей продукции и товаров	- наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Завхоз В.А. Бельбрут	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов(объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);				
	- соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.)				
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Заместители директора по УВР Е.В. Головачева	СП 2.4.364820, СанПиН 1.2.3685 21	Расписание занятий
		1 раз в неделю (выборочно)	Заместители директора по УВР Е.В. Головачева		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Заместители директора по УВР Е.В. Головачева		Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарное состояние помещений и	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Завхоз В.А. Бельбрут	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений

оборудования	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до конца 2024 года - еженедельно	Завхоз В.А. Бельбрут	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика - ежедневно	Завхоз В.А. Бельбрут	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Дератизация	Обследование - 2 раза в месяц. Уничтожение - по необходимости	Спец. организация	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	
		Профилактика - ежедневно	Завхоз В.А. Бельбрут		
		Обследование - ежемесячно. Уничтожение - весной и осенью, по необходимости	Спец. организация		
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов Очистка хозяйственной площадки	2 раза в неделю	Завхоз В.А. Бельбрут	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-	Журнал регистрации результатов производственного контроля
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз В.А. Бельбрут	СанПиН 2.3/2.4.359020, СП 2.4.364820	Журнал учета расходов дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания М.Н. Мелешко	План-график технического обслуживания	Журнал визуального производственного контроля
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Поставщики, ответственный по питанию А.А. Калатай, кладовщик Мелешко Е.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции

	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Кладовщик Мелешко Е.А., ответственный по питанию А.А. Калатай	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Ответственный по питанию А.А. Калатай		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Кладовщик Мелешко Е.А.		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температуры
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный за организацию питания А.А. Калатай Повар В.Н. Корогодова	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов				Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия	Отчет		
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар В.Н. Корогодова	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Мед. сестра Полякова И.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно			СанПиН 2.3/2.4.3590-20
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	Мед. сестра Полякова И.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока ежегодно. Для остальных категорий работников 1 раз в 2 года	Мед. сестра Полякова И.Н.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения

Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Мед. сестра Полякова И.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)
--------------------------------	--	-----------	---------------------------	------------------------	-----------------------------------

7. Перечни

а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: **помещения пищеблока и иные помещения.**

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока			
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5-10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год
Помещения ОУ			
Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность)	Помещения для детей и рабочие места	По 2 точки	2 раза в год
Уровень освещенности	2 помещения (выборочно)	По 3 точки	1 раз в год в темное время суток

Уровень шума	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	По 2 точки	1 раз в год и внепланово (после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования)
Аэроионный состав воздуха	Помещения с оргтехниккой и кондиционерами, принудительной вентиляцией, помещения для детей	По 3 точки	1 раз в год и внепланово (при закупке новой мебели, книг и других товаров;

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: **кефир, сметана, молоко**

в) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

№	Профессия	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1	Педагоги: учителя, заместители директора, заведующий библиотекой, педагог-психолог, педагог-организатор	Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Директор	Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Завхоз, секретарь, инженер по охране труда, повар, помощник повара, кладовщик	Подъём и перемещение груза вручную.	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
		Работы при повышенных температурах		
4	Учитель технологии	Пыль растительного происхождения	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Учитель информатики	Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ		
6	Уборщица служебных помещений, лаборант	Синтетические моющие средства Хлор и его соединения Работа, связанная с мышечным напряжением	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Учитель химии	Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой. Синтетические моющие средства	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Дворник, сторож, рабочий по обслуживанию здания	Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. Подъём и перемещение груза вручную	1 раз в год	1 раз в 2 года

г) Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Медсестра, И.Н. Полякова
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию, А.А. Калатай
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медсестра, И.Н. Полякова
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медсестра, И.Н. Полякова
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Медсестра, И.Н. Полякова
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор И.Н. Галушка
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз В.А. Бельбрут
Журнал учета расходования дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз В.А. Бельбрут
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Заместитель директора по ВР А.А. Калатай
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Завхоз В.А. Бельбрут
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медсестра, И.Н. Полякова
Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медсестра, И.Н. Полякова
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Заместители директора по УВР Е.В. Головачева, ВР А.А. Калатай
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Завхоз В.А. Бельбрут

д) 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, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший

Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз В.А. Бельбрут инженер по охране труда В.В. Кисличный
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Завхоз В.А. Бельбрут инженер по охране труда В.В. Кисличный
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	Ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования	Директор И.Н. Галушка, завхоз В.А. Бельбрут
Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Директор И.Н. Галушка
		Ответственный за организацию питания А.А. Калатай
		Завхоз В.А. Бельбрут инженер по охране труда В.В. Кисличный

е) 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.
Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
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

8. 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	При приеме на работу
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, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	Постоянно
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	Санитарно - просветительская работа	Постоянно
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	Постоянно

9. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы производственного контроля

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний, а также будет способствовать:

- формированию культуры и навыков здорового питания учащихся;
- обеспечению детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшению состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- оснащению пищеблока общеобразовательного учреждения современным высокотехнологичным оборудованием;
- созданию системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции.

Директор ГБОУ «СШ № 11 Г.О. МАКЕЕВКА»



И.Н. Галушка

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 11 ГОРОДСКОГО ОКРУГА МАКЕЕВКА» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ «СШ № 11 Г.О.
МАКЕЕВКА»

И.Н. Галушка
приказ от 05.07.2024 года № 2



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 11 ГОРОДСКОГО ОКРУГА МАКЕЕВКА»
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

на 2024 год