

УТВЕРЖДЕНО

приказом муниципального  
автономного общеобразовательного  
учреждения муниципального  
образования город Краснодар средней  
общеобразовательной школы № 104  
от 01.09.2021 г.  
Директор



Программа производственного контроля  
на 2021-2022 учебный год

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 МАОУ СОШ №104 возлагается на директора.

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

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

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

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

**Среда обитания** — совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия

жизнедеятельности человека;

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

**Вредные воздействия на человека** – воздействие факторов среды обитания, создающих 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:

- 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, реализующейся 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.

## 3. Состав программы производственного контроля

3.1. 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 соответствие 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, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.12).

#### 4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

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

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

4.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (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 Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

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

#### 5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по территориальному отделу Роспотребнадзора по г.Краснодару и Краснодарскому краю

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.

Приложение № 1 к программе  
производственного контроля

**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**

| №<br>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        | «О качестве и безопасности продуктов питания»                                                                                                                               | ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.                                                             |
| 4        | «О защите прав юридических лиц 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 в дошкольных организациях                                                      | СанПиН 2.4.1. 2660-10                                                                  |
| 6        | «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»                                                                   | СанПиН 2.4.2. 2821-10                                                                  |
| 7        | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» | СанПиН 2.4.5. 2409-08                                                                  |
| 8        | «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».                 | СанПиН 2.4.4. 2599-10                                                                  |
| 9        | «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»                                                | СанПиН 2.1.4. 1074-01                                                                  |
| 10       | «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»                                                                           | СанПиН 2.3.2. 1078-01                                                                  |
| 11       | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»          | СП 1.1. 1058-01                                                                        |
| 12       | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»          | СП 1.1. 2193-07                                                                        |
| 13       | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»                                                                                          | СанПиН 2.3.2. 1324-03                                                                  |
| 14       | «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2                                                         | СанПиН 2.2.2./2.4. 1340-03<br>СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07<br>СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10 |

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

Директор:

организация производственного контроля;  
профилактика травматических и несчастных случаев;  
своевременное прохождение медосмотров, флюорографии;  
организация питания.

Заместитель директора по АХР:

профилактика травматических и несчастных случаев;  
температура воздуха в холодное время года;  
соблюдение санитарно-гигиенических и  
противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и  
гигиенических нормативов;  
состояние территории, своевременная дератизация и дезинсекция  
помещений, проведение лабораторных исследований по программе  
производственного контроля.

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

| Факторы<br>производственной<br>среды                          | Влияние на организм человека                                                                                                                                                                                                                                                          | Меры профилактики                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Зрительное<br>напряжение при<br>работе на<br>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<br>перегрузки опорно-<br>двигательного<br>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 |

Приложение № 4 к программе  
производственного контроля

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

| №<br>п/п | Профессии                                                      | Кол-во<br>чел. | Характер производимых<br>работ, вредный фактор                                                                                                                                                                 | Кратность<br>периодического<br>медосмотра | Кратность<br>профессионально-<br>гигиенической<br>подготовки |
|----------|----------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 1        | Педагоги:<br>учителя,<br>заместители<br>директора              | 188            | Работы в школьных<br>образовательных<br>учреждениях<br>Перенапряжение голосового<br>аппарата, обусловленное<br>профессиональной<br>деятельностью                                                               | 1 раз в год                               | 1 раз в 2 года                                               |
| 2        | Директор                                                       | 1              | Работы в школьных<br>образовательных<br>учреждениях<br>Перенапряжение голосового<br>аппарата, обусловленное<br>профессиональной<br>деятельностью                                                               | 1 раз в год                               | 1 раз в 2 года                                               |
| 3        | Заместитель<br>директора по<br>АХР<br>Заведующий<br>хозяйством | 2              | Работы в школьных<br>образовательных<br>учреждениях<br>Подъём и перемещение<br>груза вручную.                                                                                                                  | 1 раз в год                               | 1 раз в 2 года                                               |
| 4        | Учитель<br>технологии                                          | 6              | Пыль растительного<br>происхождения                                                                                                                                                                            | 1 раз в год                               | 1 раз в 2 года                                               |
| 5        | Учитель<br>информатики                                         | 2              | Работы в школьных<br>образовательных<br>учреждениях<br>Зрительно- напряженные<br>работы, связанные с<br>работами на компьютерах<br>Влияние электромагнитного<br>поля широкополосного<br>спектра частот от ПЭВМ | 1 раз в год                               | 1 раз в 2 года                                               |

|   |                                                        |    |                                                                                                           |             |                |
|---|--------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------|
| 6 | Учитель химии                                          | 2  | Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой.<br>Синтетические моющие средства | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 7 | Уборщик служебных и производственных помещений         | 28 | Работы в школьных образовательных учреждениях<br>Синтетические моющие средства<br>Хлор и его соединения   | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 8 | Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, | 4  | Работа в школьном образовательном учреждении                                                              | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

**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, отдел Роспотребнадзора по г. Краснодару и Краснодарскому краю**

Отключение электроснабжения;

Аварии на системе водопровода, канализации;

Отключение тепла в холодный период года;

Пожар;

Разлив ртути;

Непредвиденные ЧС - смерчи, ураганы, наводнения, обвалы, обрушения;

Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

Приложение № 6 к программе  
производственного контроля

**Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и  
инструментальных исследований в организациях питания  
образовательных учреждений, учреждений начального  
и среднего профессионального образования**

| <b>Показатели<br/>исследования</b>                                         | <b>Кратность</b>                       | <b>Место замеров<br/>(количество замеров)</b>                                                                                               | <b>Примечание</b>                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Готовая продукция на<br>микробиологические<br>показатели<br>(КМАФнМ, БГКП) | 1 раз в квартал                        | 2 пробы исследуемого<br>приема пищи<br>- пищеблок                                                                                           | Салаты, сл.блюда, напитки,<br>вторые блюда, гарниры,<br>соусы, творожные, яичные,<br>овощные блюда          |
| Калорийность                                                               | 1 раз в год                            | 1 рацион, прием                                                                                                                             | Суточный рацион, приемы<br>пищи                                                                             |
| Содержание «С»<br>витамина                                                 | 2 раза в год                           | 1 блюдо                                                                                                                                     | Третьи блюда                                                                                                |
| Смывы на БКГП                                                              | 1 раз в год                            | 10 смывов - пищеблок                                                                                                                        | Объекты производственного<br>окружения, руки и<br>спецодежда персонала                                      |
| - на наличие<br>возбудителей<br>иерсиниозов                                | 1 раз в год                            | 5-10 смывов                                                                                                                                 | Оборудование, инвентарь и<br>овощехранилища и склады<br>хранения овощей, цех<br>обработки овощей            |
| - на наличие яиц<br>гельминтов                                             | 1 раз в год                            | 10 смывов                                                                                                                                   | Оборудование, инвентарь,<br>тара, спецодежда персонала,<br>сырье, пищевые продукты<br>(рыба, мясо, зелень)  |
| Питьевая вода                                                              | 2 раза в год                           | 1 проба (по хим.<br>показателям) 1 раз в год<br>(запах, цветность,<br>мутность), 1 проба по м/б<br>показателям – (ОМЧ,<br>ОКБ) 2 раза в год |                                                                                                             |
| Освещенность                                                               | 1 раз в год<br>в темное время<br>суток | 2 помещения (по 5<br>точек в каждом)                                                                                                        |                                                                                                             |
| Температура воздуха                                                        | Ежедневно<br>(самостоятельно)          | Все помещения                                                                                                                               |                                                                                                             |
| Шум                                                                        | 1 раз в год                            | 2 помещения                                                                                                                                 | Проводятся замеры также<br>после введения<br>реконструируемых систем<br>вентиляции, ремонта<br>оборудования |

Приложение № 7 к программе  
производственного контроля

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

| №<br>п/п | Наименование мероприятий                                                                                                                                                  | Сроки                                                                  | Ответственный        |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1        | Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований                                                                                                                | В течение года постоянно                                               | Директор школы       |
| 2        | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников                                                                                                 | при приеме на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9          | Директор школы       |
| 3        | Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.                                                                                              | постоянно                                                              | По договору          |
| 4        | Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.                                                                                                         | ежедневно                                                              | завхоз               |
| 5        | Контроль качества поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.                                             | постоянно                                                              | завхоз               |
| 6        | Контроль организации рационального питания детей, качества приготовления пищи, организации питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранения суточных проб | 1 раз в месяц комиссия по питанию<br>Ежедневно<br>бракеражная комиссия | Бракеражная комиссия |
| 7.       | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с календарем прививок                                                                 | постоянно                                                              | Директор школы       |
| 8        | Контроль температурного режима помещений для пребывания детей и режима проветривания                                                                                      | постоянно                                                              | завхоз               |
| 9        | Контроль наличия сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные материалы                                                                            | постоянно                                                              | директор школы.      |

**Характеристика условий размещения объекта питания  
МАОУ СОШ №104**

|                                                    |                                           |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Название объекта                                   | Школьная столовая                         |
| Адрес                                              | г.Краснодар, ул.Героя Аверкиева А.А. д.32 |
| Размещение объекта                                 | Столовая размещена в здании               |
| Холодное водоснабжение                             | Централизованное                          |
| Горячее водоснабжение                              | Централизованное                          |
| Отопление                                          | Централизованное                          |
| Вентиляция                                         | Приточно-вытяжная                         |
| Освещение                                          | Комбинированное                           |
| Набор производственных и вспомогательных помещений | Пищеблок, обеденный зал на 600 мест       |
| Доставка продуктов                                 | Автотранспорт поставщика                  |

**Контролируется:**

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой.