

Утверждаю. Директор МАОУ  
«Ключёвская  
ООН»

Ахмеев А.А.

Приказ № 1-03.02 от «01»10 2023г



## **ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**за соблюдением требований санитарных правил и выполнением норм санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Ключёвская основная общеобразовательная школа» Пономарёвского района Оренбургской области**

**НА 2023-2027 ГОДЫ**

**Учредитель: администрация Муниципального образования «Пономарёвский район Оренбургской области**

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Ключёвская основная общеобразовательная школа» Пономарёвского района Оренбургской области**

**Руководитель: Директор школы Ахмеев Анатолий Анатольевич**

**Юридический адрес: 461792, Оренбургская область, Пономарёвский район, село Ключёвка, ул. Школьная д14.**

**Тел: 8(35357) 25322, 89510316238; E-mail: [shkluch@mail.ru](mailto:shkluch@mail.ru);**

**сайт: <https://sh-klyuchevskaya--ponomarevskij-r56.gosweb.gosuslugi.ru/>**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....
2. ПОРЯДОК И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.....
3. СОСТАВ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.....
4. ФУНКЦИИ ОТВЕТСТВЕННОГО ЗА ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
5. ОРГАНИЗАЦИЯ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ С ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО ПОНОМАРЁВСКОМУ РАЙОНУ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ
6. ПЕРЕЧЕНЬ ДЕЙСТВУЮЩИХ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ, ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫХ АКТОВ ПО ВОПРОСАМ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО БЛАГОПОЛУЧИЯ В ДЕТСКИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ И ПО ВОПРОСАМ УСЛОВИЙ ТРУДА РАБОТАЮЩИХ.
7. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ, НА КОТОРЫХ ВОЗЛАГАЮТСЯ ФУНКЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.
8. ПЕРЕЧЕНЬ ХИМИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ, ФИЗИЧЕСКИХ И ИНЫХ ФАКТОРОВ, ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ПРЕДСТАВЛЯЮЩИХ ПОТЕНЦИАЛЬНУЮ ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА И СРЕДЫ ЕГО ОБИТАНИЯ.
9. ПЕРЕЧЕНЬ КОНТИНГЕНТА РАБОТНИКОВ, ПОДЛЕЖАЩИХ МЕДИЦИНСКИМ ОСМОТРАМ, СОГЛАСНО ПРИКАЗУ МИНЗДРАВА РОССИИ №29 ОТ 28.01.2021 И ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ.  
9.1. СПИСОК ЛИЦ ПОДЛЕЖАЩИХ МЕДИЦИНСКОМУ ОСВИДЕТЕЛЬСТВОВАНИЮ.
10. МЕРОПРИЯТИЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.....
11. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМ УЧЕТА И ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОМУ КОНТРОЛЮ.....
12. ОБЪЕМ И НОМЕНКЛАТУРА, ПЕРИОДИЧНОСТЬ ЛАБОРАТОРНЫХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ В СТОЛОВОЙ ШКОЛЫ.....
13. ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА РАБОТОЙ ЛЕТНЕГО ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ЛАГЕРЯ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ В ЛЕТНИЙ КАНИКУЛЯРНЫЙ ПЕРИОД.....
14. ПЕРЕЧЕНЬ АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЙ, СВЯЗАННЫХ С ОСТАНОВКОЙ ПРОИЗВОДСТВА, НАРУШЕНИЯМИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ, ИНЫХ, СОЗДАЮЩИХ УГРОЗУ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОМУ БЛАГОПОЛУЧИЮ НАСЕЛЕНИЯ, ПРИ КОТОРЫХ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ИНФОРМИРОВАНИЕ НАСЕЛЕНИЯ, ОРГАНОВ МЕСТНОГО САМОУПРАВЛЕНИЯ, ОРГАНОВ РОСПОТРЕБНАДЗОРА.....

## 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 и дополнениями), Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13 "Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07" (вместе с "СП 1.1.2193-07. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения N 1 к СП 1.1.1058-01. Санитарные правила") (Зарегистрировано в Минюсте РФ 26.04.2007 N 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 в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), требованиями и рекомендациями Роспотребнадзора «Медико-профилактические мероприятия организации деятельности общеобразовательных организаций в период распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), утвержденными Министерством здравоохранения РФ 14.08.2020.
- 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 «Ключёвская основная общеобразовательная школа» возлагается на директора.
- 1.4. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.
- 1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.
- 1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:
  - Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения* – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.
  - Среда обитания* – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.
  - Факторы среды обитания* - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.
  - Вредные воздействия на человека* – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.
  - Благоприятные условия жизнедеятельности человека* – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.
  - Безопасные условия для человека* – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.
  - Санитарно-эпидемиологическая обстановка* - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.
  - Гигиенический норматив* – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.
  - Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила)* - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

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

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

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

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

## **2. Порядок организации и проведения производственного контроля**

- 2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением 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.
  - 2.3.8. Производственный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля, согласованной с Территориальным отделом территориального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пономарёвскому району Оренбургской области.
- 2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.
  - 2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор МАОУ «Ключёвская ООШ».

## **3. Состав программы производственного контроля.**

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- 3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.7).
- 3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.9).
- 3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.10).
- 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.15).
- 3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).
- 3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).
- 3.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.13).
- 3.8. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул (п.14).

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

- 4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- 4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- 4.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).
- 4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- 4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.
- 4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- 4.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пономарёвскому району Оренбургской области 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 Пономарёвскому району Оренбургской области и своевременно отчитываться в их выполнении.

#### **5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пономарёвскому району Оренбургской области**

- 5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пономарёвскому району Оренбургской области.
- 5.2. В соответствие с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

#### **6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.**

№ 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)

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

**1. Директор:**

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

**2. Директор:**

- 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**

- 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.**

<b>Факторы производственной среды</b>	<b>Влияние на организм человека</b>	<b>Меры профилактики</b>
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. 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, 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.		
7.	Учитель информатики,	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.		

**9.1.Список лиц, подлежащих медицинскому  
осмотру (освидетельствованию)**

№ п/п	Фамилия,	имя	отчество	должность
1.	Анпилогова	Оксана	Ивановна	учитель
2.	Ахмеев	Анатолий	Анатолевич	директор
3.	Журавлёва	Наталья	Николаевна	повар
4.	Лепикоршева	Елена	Николаевна	уборщица
5.	Литяева	Оксана	Владимировна	учитель
6.	Мурзина	Татьяна	Васильевна	учитель
7.	Мурзина	Надежда	Сергеевна	уборщица
8.	Мурзина	Валентина	Петровна	уборщица
9.	Палёнова	Людмила	Николаевна	учитель
10.	Чегодаева	Любовь	Фёдоровна	уборщица

**10. Мероприятия для осуществления производственного контроля**

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный
1.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	Постоянно	директор
2.	Проверка качества поступающей готовой продукции (горячие завтраки, обеды) - документальная - органолептическая, а также условий	Постоянно	директор

	ее транспортировки.		
3.	Проверка соблюдения режима мытья посуды	Постоянно	директор
4.	Проверка исправности и качества закрепления спортивного оборудования и инвентаря	Постоянно	Преподаватель физической культуры, заместитель директора по УВР
5.	Проверка своевременной замены и соответствия проектным расчетам мощности используемых электроламп, исправности осветительных приборов	Постоянно	директор
6.	Контроль за своевременностью сбора, условиями хранения и сроками сдачи на демеркуризацию отработанных ртутьсодержащих ламп	По мере необходимости	директор
7.	Контроль за хранением реактивов в кабинетах химии.	Постоянно	Преподаватель химии, заместитель директора по УВР
8.	Контроль за соблюдением правильного и гигиенического рассаживания детей (за удельной площадью на 1 обучающегося в учебных кабинетах)	Постоянно	Зам по УВР, классные руководители
9.	Контроль за состоянием системы отопления	Осеннее-зимний период-постоянно, летний-по мере необходимости	Директор
10.	Контроль за системой водоснабжения образовательного учреждения	Ежедневно	Директор
11.	Контроль за состоянием канализации	Ежедневно	Директор
12.	Контроль за своевременным вывозом твердых, бытовых отходов	По графику	Директор
13.	Контроль за состоянием воздушно – теплового режима в помещении, соблюдение правил проветривания	Ежедневно	Зам по УВР, классные руководители
14.	Контроль за содержанием территории учреждения	Ежедневно	директор
15.	Контроль за состоянием учебной мебели (с учетом мебели по возрастным группам в каждом учебном помещении ОУ)	Ежегодно перед началом нового учебного года,	Зам по УВР, классные руководители



1	Готовая продукция в соответствии с утвержденным ассортиментом (2-блюда)	Микробиологические показатели	Пищеблок учреждения (котлета, запеканка)	X							X				СанПиН 2.4.5.2409-08
2	Готовая продукция (1-проба, мяса или рыбы)	Эффективность термической обработки									X				СанПиН 2.4.5.2409-08
3	Исследование основных пищевых веществ и калорийность (3блюда первое, второе, третье)	Содержание калорий (полнота вложения)	Пищеблок ОУ исследования всех блюд суточного рациона								X				СанПиН 2.4.5.2409-08
4	Содержание аскорбиновой кислоты в искусственно витаминизированных блюдах (1-проба, чай)	Содержание витамина «С»								X					СанПиН 2.4.5.2409-08
5	Вода водопроводная (1 проба)	по микробиологическим и химическим показателям	(из разводящей сети на входе перед открытием ЛДТП)			X					X				СанПиН 2.4.5.2409-08
6	Уровень производственного шума	замеры	ОУ по плану аттестации рабочих мест 1 измерение 8 на каждом рабочем месте												СанПиН 2.1.3.2630-10 ОСТ 42-21-2-85
7	Исследование эффективности вентиляции(1-раз в 2 года)	Скорость движения воздуха	ОУ по показаниям и после реконструкции систем												СанПиН 2.1.3.2821-10
8	Химические средства дезинфекции	Определение концентрации АДВ	ОУ медкабинет												СанПиН 3.5.1378-03
9	Микроклимат учебных помещений (4 точки: кабинет математики ; кабинет русского языка; кабинет начальных	Температура воздуха, относительная влажность , скорость движения воздуха	ОУ классы По три измерения в каждом помещении	X								X			СанПиН 2.4.2.2821-10

	классов , кабинет информатики)																	
10	Исследования уровня искусственной освещенности в производствен ных помещениях  (4 точки кабинет под питание, кабинет физики, кабинет в начальной школе.)	Уровни искусствен ной освещенн ости	ОУ по 1 измерени ю на рабочем месте (в темное время суток)		X													СанПиН 2.4.2.212821-10 П.7.1
11	Электромагнит ные поля в кабинетах по ПЭВМ (1 точка)	Электром агнитные излучения	Учебные или рабочие места пользоват елей ПК(1- измерение в 2-года и перед установко й новой аппаратур ы)														X	СанПиН 2.4.5.2409-08

### 13. Программа производственного контроля за работой летней оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период летних каникул

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор.
2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:
  - начальника лагеря;
  - заместителя директора по УВР.
3. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат все сотрудники ЛОУ, назначенные приказом директора.
4. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

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

	возрасту детей, правильностью ее расстановки.		начальник ЛОУ
5.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	Директор, начальник ЛОУ, заместитель директора по УВР
6.	Контроль за приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря.	перед открытием смены	Директор,
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Директор, начальник ЛОУ
8.	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	ежедневно	Директор, начальник ЛОУ, заместитель директора по УВР
9.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	ежедневно	Директор, начальник ЛОУ
10.	Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора	ежедневно	Директор, начальник ЛОУ,
11.	Контроль за длительностью просмотра телепередач и диафильмов, игр за компьютером.	ежедневно	Начальник ЛДТП
12.	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности	перед началом работ	Начальник ЛОУ, зам. директора по УВР
13.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Медсестра, начальник ЛОУ
14.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	Медсестра, начальник ЛОУ
15.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.	ежедневно	Директор, начальник ЛОУ
16.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.		Начальник ЛОУ
17.	Контроль за организацией питьевого режима, обеспеченностью отдыхающих в лагере детей питьевой водой.	ежедневно	Начальник ЛОУ
18.	Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях.	ежедневно	Начальник ЛОУ
19.	Контроль за проведением экскурсий, туристских походов (ознакомление с маршрутом, осмотр детей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитарной сумки), проведение бесед о режиме в походе.	перед походом, экскурсией.	Начальник ЛОУ, заместитель директора по УВР
20.	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших.	ежедневно	Медсестра, начальник ЛОУ
21.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	ежедневно	Медсестра, начальник ЛОУ
22.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	Начальник ЛОУ

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

**14.Перечень аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора:**

1. Управление образования Администрации МО Пономарёвский район (тел. 2-23-12).
2. Администрация Пономарёвского района
3. ТО Роспотребнадзора по Пономарёвскому району

<b>Возможные аварийные ситуации</b>	<b>Последствия аварийной ситуации</b>	<b>Информирование об аварийной ситуации</b>	<b>Мероприятия по локализации аварийной ситуации</b>
Отключение отопления	1.Температурный режим ниже нормы. 2.Размораживание системы отопления.	1. Администрацию Управления образования 2. Органы местного самоуправления. 3. ТО Роспотребнадзора	Временная остановка работы
Авария внутренней системы канализации с изливом сточных вод	1.Инфицирование объектов внешней среды патогенными микроорганизмами. 2.Пищевые отравления. 3.Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Администрацию Управления образования 2. Органы местного самоуправления. 3. ТО Роспотребнадзора	1. Немедленно прекратить работу помещения, приспособленного для питания. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3.Провести дезинфекционные мероприятия. 4. Проведение лабораторных исследований после ликвидации аварии.
Авария систем хозяйственно-питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие	1.Пищевые отравления. 2.Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления. 3. ТО Роспотребнадзора	1. Прекратить работу помещения, приспособленного для питания. 2.Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3.Провести дезинфекционные мероприятия.
Авария системы электроснабжения отсутствие электро энергии длительное время	1.Пищевые отравления. 2.Вспышка острых кишечных заболеваний	1.Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления, 3. ТО Роспотребнадзора	1. Прекратить работу помещения, приспособленного для питания. 2.Провести мероприятия по ремонту коммуникаций.