

Утверждаю

Директор МОУ «Ермишинская  
средняя школа им. Героя РФ С.В. Сухарева»



И.Е. Карпухин

Приказ № 2030 от 02.09.2024г.

**Программа**  
производственного контроля  
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических)  
мероприятий в МОУ «Ермишинская средняя школа  
им. Героя РФ С.В. Сухарева»  
на 2024-2025 учебный год

## 1. Общие сведения о юридическом лице

Наименование учреждения: Муниципальное общеобразовательное учреждение «Ермишинская средняя школа имени Героя Российской Федерации Сухарева Сергея Владимировича»

Юридический адрес: 391660 Рязанская область, Ермишинский район, р.п. Ермишь ул. Больничная, дом 68

Фактический адрес: 391660 Рязанская область, Ермишинский район, р.п. Ермишь ул. Больничная, дом 68

Телефон: 8(49144) 2-18-39

Вид осуществляемой деятельности: осуществление образовательной деятельности по образовательным программам: начальное общее образование, основное общее образование, среднее общее образование.

## 2. Общие положения

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 новых санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», действующие до 2027 года (постановление Главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32).

2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

3. 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.

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

5. 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

### **3. Порядок организации проведения производственного контроля**

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. Объектами производственного контроля являются: учебные помещения, рабочие места, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-тренировочный процесс.

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

#### **4. Состав программы производственного контроля**

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).
2. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля (п.7).
3. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).
4. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).
5. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
6. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).

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

1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.5).
4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.
6. Контролировать критерии безопасности и без вредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Рязанской области о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

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

9. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Рязанской области и своевременно отчитываться в их выполнении.

**6. Перечень нормативных документов, официально изданных санитарных норм и правил, наличие которых обязательно в образовательном учреждении:**

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1	Новые санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	Постановление Главного Санитарного врача от 27.10.2020 № 32
2	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3./2.4.3590-20
3	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
4	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями изменениями.	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
5	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
6	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
7	«Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека 2.03.2021)	Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21
8	Приказ Министерства здравоохранения РФ «Об утверждении Проведения обязательных предварительных и периодических медосмотров работников, предусмотренных ч.4 ст.213 Трудового кодекса РФ	ФЗ № 29-Нот 28.01.2021
9	Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) без вредности для человека факторов среды обитания»	СанПин 1.2.3685-21 Постановление от 28.01.2021 №2

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

№ п/п	Должность	Возложенные функции
1	директор	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Общее руководство за осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.</li> <li>- Контроль за своевременным прохождением медицинских осмотров работниками учреждения;</li> <li>Контроль за своевременным прохождением углубленного медицинского обследования обучающихся.</li> <li>- Профилактика травматических и несчастных случаев.</li> </ul>
2	Заместители директора по УР, ВР, ХЧ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и помещений</li> <li>- Контроль за организацией образовательно-воспитательной деятельности учащихся, за санитарно-просветительской работой.</li> </ul>
3	Шеф-повар	<ul style="list-style-type: none"> <li>- За соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.</li> <li>- За состоянием территории, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля.</li> <li>-За организацией питания и качественного приготовления пищи.</li> <li>-Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;</li> <li>-Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;</li> <li>-Качество мытья посуды;</li> <li>-Условия и сроки хранения продуктов;</li> <li>-Исправность холодильного и технологического оборудования;</li> <li>-Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;</li> <li>-Дезинфицирующие мероприятия;</li> <li>-Санитарное состояние столовой</li> </ul>

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

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.

Физические перегрузки опорно- двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение Подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10кг– для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.
--	---	---

**9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Министерства Здравоохранения РФ №29-Нот28.01.2021и профессионально-гигиенической подготовке**

№ п/п	Должность	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Директор, заместители директора по УР, ВР, ХЧ, Специалист по охране труда	6	Работы в школьных образовательных учреждениях	1раз в год	1раз в 2 года
2.	Учитель, воспитатель	22	Работы в школьных образовательных учреждениях	1раз в год	1раз в 2 года
3.	Уборщик служебных помещений, сторож, вахтер, водитель	4	Работы в школьных образовательных учреждениях	1раз в год	1раз в 2 года
4	Шеф-повар, повар, кухонный работник	5	Работы в школьных образовательных учреждениях	1раз в год	1 раз в год

**10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой учебного процесса, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения**

№	Возможные аварийные ситуации	Мероприятия	Порядок информирования
1	Отключение воды	Закрыть все краны, ограничить доступ в туалеты, прекратить образовательный процесс по согласованию с Отделом образования администрации Ермишинского района	Сообщить по тел. обслуживающей организации
2	Отключение электроэнергии (более 2-х часов)	Если отключение произошло в темное время суток, то следует прекратить образовательный процесс	Сообщить в диспетчерскую службу
3	Нарушение работы системы канализации	Закрыть все краны, ограничить доступ в туалеты, прекратить образовательный процесс по согласованию с Отделом образования администрации Ермишинского района Провести генеральную уборку с дезсредствами	Сообщить в диспетчерскую службу
4	Отключение тепла в холодный период года.	Контроль температуры	Собственная котельная
5	Пожар	Контроль ситуации	Сообщить по телефону 01
6	Непредвиденные ЧС: смерчи, ураганы, наводнения, обвалы, обрушения	Контроль ситуации	Сообщить в ЕДДС
7	Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.	Сдача в ремонт	Сообщить в РЭСК, подключение дополнительного, собственного электрооборудования

**11. План мероприятий производственного контроля**

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение года постоянно	Директор школы
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	При приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Специалист по охране труда
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации, дезинфекции.	постоянно	По договору



4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	ежедневно	Заместитель директора по ХЧ
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	Кладовщик
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	Ежедневно Бракеражная комиссия	Шеф-повар
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.	постоянно	Директор школы
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	Зам.директора по ХЧ, Специалист по охране труда
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	Зам.директора по ХЧ
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	Зам.директора по ХЧ
11	Санитарно-просветительская работа	постоянно	Директор школы, зам. дир. по ХЧ, специалист по охране труда ,шеф-повар
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Директор школы, специалист по охране труда
13	Своевременная уборка мусора и мусорных контейнеров	постоянно	По договору
14	Организация дежурства по школе (коридоры, столовая, вход в школу-термометрия, проход в школу)	постоянно	Заместитель директора по УВР

## 12. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объём, кратность

### 1. Визуальный контроль

<b>Наименование мероприятия</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Форма учёта</b>	<b>Должность ответственных исполнителей</b>
Размещение обучающихся в учебных кабинетах и классах	Ежедневно при изменении расписания занятий	Акты разрешения и ведомости замены	Зам.директора по УВР
Контроль за состоянием системы освещения	Ежедневно	Журнал заявок по электрике	Зам.директора по ХЧ
Контроль за состоянием	Постоянно	Акты замеров сопротивления	Зам.директора по ХЧ

электроснабжения			
Контроль за состоянием системы отопления	Осенне–зимний период– постоянно	Акты приёмки	Зам.директора по ХЧ

Контроль за системой водоснабжения	Ежедневно	Журнал по сантехнике	Зам.директора по ХЧ
Контроль за состоянием канализации	Ежедневно	Журнал по сантехнике	Зам.директора по ХЧ
Контроль за своевременным вывозом твёрдых бытовых отходов и мусора	По графику	Договор	Зам.директора по ХЧ
Контроль за откачкой сточных канализационных вод	1развмесяц	Договор	Зам.директора по ХЧ
Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования	Ежедневно	Договор	Зам.директора по ХЧ
Контроль за состоянием воздушно-теплого режима в помещении, соблюдение правил проветривания	Постоянно, каждую перемену	Акт проверки к концу месяца	Зам.директора по ХЧ
Контроль за качеством уборки школьных помещений	Ежедневно	Журнал санитарного состояния помещений	Зам.директора по ХЧ
Контроль за содержанием территории учреждения	Ежедневно	Акт проверки	Директор, Зам.директора по ХЧ
Контроль за состоянием учебной мебели (с учётом мебели по ростовым группам в каждом учебном помещении ОУ)	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц	Акт проверки	Зам.директора по ХЧ
Контроль за маркировкой учебных парт и стульев	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1развмесяц	Акт проверки	Зам.директора по ХЧ
Контроль за организацией питьевого режима в школе	Ежедневно	Договор, сертификат	Зам.директора по ХЧ
Контроль за соблюдением недельного(ежедневного) меню	Ежедневно		Шеф-повар
Контроль за гигиеной приёма пищи учащимися	Ежедневно	График работы столовой	Шеф-повар
Контроль за своевременностью и качеством проведения дератизационных и дезинфекционных работ	Раз в месяц	Договор	Зам.директора по ХЧ
Контроль за прохождением медицинского осмотра: - первичный–все сотрудники; - периодический:	При поступлении на работу  Ежегодно	График медосмотров	Специалист по охране труда

Контроль за прохождением профессиональной гигиенической подготовки.	1разв2года	График медосмотров	Специалист по охране труда
Контроль за состоянием технологического оборудования	Ежедневно	Договор	Шеф-повар
Контроль за очисткой системы вентиляции	2разав год	Договор	Зам.директора по ХЧ
Контроль за дежурством по школе	постоянно	Графики дежурства	Зам.директора по УВР

Лабораторные исследования  
(Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Рязанской области)

2.

№п/п	Вид исследований	Кратность
1	Вода водопроводная по микробиологическим показателям (из разводящей сети)	1раз в год (1проба)
2	Вода водопроводная по санитарно – химическим показателям (из разводящей сети)	1раз в год (1проба)
3	Электромагнитные излучения	2 раза в год
4	Микроклимат	2 раза в год
5	Освещение	2 раза в год
6	Отбор смывов с объектов окружающей среды и материала на стерильность	В течение года согласно графику проверок
7	Отбор проб продовольственного сырья, пищевых продуктов	В течение года согласно графику проверок

3. Договора.

- Договор на проведение дезинфекционных, дезинсекционных, дератазионных работ.
- Договор на отпуск питьевой воды.
- Договор на обслуживание канализации.
- Договор на откачивание сточных вод.
- Договор на проведение аттестации гигиенической подготовки.
- Договор на проведение лабораторных исследований и испытаний.
- Договор на вывоз твёрдых бытовых отходов и мусора.
- Договор на обслуживание технологического оборудования.
- Договор на обслуживание системы вентиляции (акт о дезинфекции системы вентиляции с результатами смывов).
- Договор на обслуживание теплового оборудования (с заменой теплового режима по каждой единице).
- Договор на обслуживание холодильного оборудования (с заменой теплового режима на каждой единице).
- Договор с аварийной службой.
- Договор на доставку продуктов питания.
- Договор на поверку весов.
- Договор на утилизацию отходов.