

Согласовано:

Зам. председателя Совета школы
КОГОВУ ШИ ОВЗ №2 г. Нолинска

Т. Н. Кощева Т. Н. Кощева

Протокол № 1

от «16» ноября 2022 г.



Утверждаю:

Директор КОГОВУ ШИ ОВЗ № 2
г. Нолинска

Н. Н. Ершова Н. Н. Ершова

Приказ № 29.1/0

от «23» ноября 2022 г.

**Программа производственного контроля
Кировского областного государственного
общеобразовательного бюджетного учреждения
«Школа-интернат для обучающихся с
ограниченными возможностями
здоровья №2 г. Нолинска»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о программе разработано в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ред. от 02.07.2021) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

1.2. Положение о программе устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация и контроль за соблюдением производственного контроля возлагается на директора школы.

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 над их соблюдением.

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

1.6. К настоящему Положению о 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 над 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 над 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 наличия 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.

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 Кировской области.

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

2.5. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор КОГОБУ ШИ ОВЗ № 2 г. Нолинск.

Характеристика условий размещения объектов КОГОБУ ШИ ОВЗ №2 г. Нолинска

Название объектов	Учебные корпуса, спальный корпус
Адреса объектов	г. Нолинск, ул. Первомайская, 16, ул. К. Маркса, 21, ул. Дзержинского, 21, ул. К. Маркса, 17 «а»
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Установлены водонагреватели
Отопление	Централизованное, индивидуальное газовое
Вентиляция	Естественная, принудительная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Учебные классы, учебные мастерские, спортивный зал, спальни, пищеблок, вспомогательные помещения.
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика услуг по питанию

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.
- 3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.
- 3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.
- 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.
- 3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля.
- 3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю.
- 3.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования.

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.
- 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. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
- 4.8. Контролировать выполнение предписаний Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Кировской области в Уржумском районе и своевременно отчитываться об их выполнении.

**5. Организация взаимодействия
с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по
Кировской области в Уржумском районе**

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Кировской области в Уржумском районе.

5.2. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий», юридическое лицо 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.

№	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.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
6.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
7.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
8.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
9.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.3648-20

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

Директор

- несет ответственность в КОГОБУ ШИ ОВЗ № 2 г.Нолинска за организацию производственного контроля.

Заведующий хозяйством несет ответственность:

- за организацию санитарно-гигиенических мероприятий в КОГОБУ ШИ ОВЗ № 2 г. Нолинска (надлежащее состояние территории, своевременная дератизация и дезинсекция помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля, температурный режим в зданиях, помещениях и др.)
- за организацию питания обучающихся КОГОБУ ШИ ОВЗ № 2 г. Нолинска
- за профилактику травматических и несчастных случаев

Медицинский работник несет ответственность:

- за соблюдение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий
- за соблюдение санитарных правил и гигиенических нормативов
- за своевременное прохождение флюорографии, медосмотров обучающимися и сотрудниками КОГОБУ ШИ ОВЗ № 2 г. Нолинска,
- за организацию питания обучающихся с ОВЗ, детей – инвалидов,
- за проведение санпросветработы в КОГОБУ ШИ ОВЗ № 2 г. Нолинска;
- за профилактику травматических и несчастных случаев, оказание первой медицинской помощи (в случае необходимости).

Шеф-повар несет ответственность:

- за качественное приготовление пищи;
- за соблюдение санитарных правил и гигиенических нормативов.

Заместитель директора по учебной работе несет ответственность:

- за организацию образовательного процесса в соответствии с требованиями охраны труда и техники безопасности, санитарно-гигиеническим требованиям.

Заместитель директора по воспитательной работе несет ответственность:

- за организацию образовательного процесса во внеурочное время в соответствии с требованиями охраны труда и техники безопасности, санитарно-гигиеническим требованиям.

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	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение

	режущего характера в области глаз, снижение зрения).	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 Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке.

№ п/п	Профессия	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Директор, заместитель директора по УВР главный бухгалтер, бухгалтер, делопроизводитель, зав. библиотекой, инженер по ОТ и ТБ Педагоги: учителя, воспитатели, социальный педагог, педагог – психолог.	п. 20. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Младший воспитатель (ночной)	п. 20. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Уборщица служебных и производственных помещений	п. 20. приложения № 2 4.1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Повар подсобный рабочий кухни	п. 15. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раза в год	1 раз в 2 года
	кладовщик	пункт 14 приложение 2 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
5.	Рабочие по ремонту зданий, сторож.	п. 20. приложения № 2, 3,8 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	-
	Машинист по стирке белья	п. 20 приложение 2 1.2.21 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		

Водитель	п. 27 приложение 2 к приказу №302н от 12.04.2011г.	
----------	--	--

10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с оставовкой производства, нарушениями технологических процессов, нных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Кировской области в Уржумском районе

№ п/п	Ситуации	Мероприятия
1	Отсутствие электроэнергии	- сообщение в Энергосбыт - организация ремонтных работ
2	Отсутствие водоснабжения	- сообщение в водоснабжающую организацию - доставка воды в нужном количестве - остановка работы пищеблока
3	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	- ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	- сообщение в теплоснабжающую организацию - остановка работы - организация ремонта отопительных систем

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный
1.	Контроль над соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно	Заведующий хозяйством
1.1	Контроль за работой систем вентиляции в помещениях зданий школы-интерната, с составлением соответствующих актов от обслуживающих организаций	1 раз в год	Заведующий хозяйством
1.2	Контроль за системой освещения	постоянно	Заведующий хозяйством
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Медицинский работник
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	Заведующий хозяйством
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	постоянно	Заведующий хозяйством

5.	Контроль над качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	Кладовщик
6.	Контроль над организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	постоянно	Медицинский работник
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	постоянно	Медицинский работник
8.	Контроль над температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	Заведующий хозяйством
9.	Контроль над наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, одежды, обуви, мебели, игрушек, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	Заведующий хозяйством
10.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонала образовательного учреждения.	постоянно	Заведующий хозяйством
11.	Санпросветработа	постоянно	Медицинский работник

12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал здоровья.
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Ведомость контроля над рационом питания.

13. НОМЕНКЛАТУРА, ОБЪЕМ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ НА ПИЩЕБЛОКЕ

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	1-2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава	Суточный рацион питания	1	2 раза в год

блюдо рецептуре			
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, тара	10 смывов	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овоще-хранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	3 смыва	2 раза в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	2 раза в год
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	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума

**14. НОМЕНКЛАТУРА, ОБЪЕМ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ
ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ
В ЗДАНИЯХ И ПОМЕЩЕНИЯХ**

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность
Исследования воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Вода из разводящей сети зданий и помещений: Учебный корпус по ул. Первомайская, 16 Учебный корпус по улице К.Маркса, 21 Учебный корпус по улице Дзержинского, 21 Спальный корпус по улице К.Маркса, 17А	1	1 раз в год
Исследование параметров микроклимата	Учебный корпус по ул. Первомайская, 16 Учебный корпус по улице К.Маркса, 21 Учебный корпус по улице Дзержинского, 21 Спальный корпус по улице К.Маркса, 17А	2	1 раза в год
Исследование уровня искусственной освещенности	Учебный корпус по ул. Первомайская, 16 Учебный корпус по улице К.Маркса, 21 Учебный корпус по улице Дзержинского, 21	3	1 раз в год
Смывы на гельминты: Тумбы, перила, ручки дверные.	Спальный корпус: К.Маркса, 17А	10	1 раз в год



Процедуровано 12 (двенадцать)

лис.
скреплено печатью

Директор школы: И.И. - Ершова И.И.