



РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение

«Маджалисская средняя общеобразовательная школа

имени Темирханова Э.Д.»

368590. с. Маджалис, ул. Алисултанова, 37

тел. 8 8722989933

эл. адрес: m kou_m adzhalis@e-dag.ru

Приказ № 97

По МКОУ «Маджалисская СОШ имени Темирханова Э.Д.»

от 30.08.2024г.

Об утверждении Программы производственного контроля на 2024- 2025 уч. год

В соответствии с СанПин «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения 2.3.\2.4.3590-20, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. №32 , и в целях организации производственного контроля школьной столовой МКОУ «Маджалисская СОШ имени Темирханова Э.Д.», согласно раздела П СП2.3\2.4.3590-20 «Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращения вредного воздействия факторов среды обитания»

Приказываю:

- 1. Утвердить Программу производственного контроля на 2024-2025 уч.год (приложение1).**
- 2. Установить срок действия программы.(п.1 настоящего приказа)до 01.01.2029г.**
- 3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.**

**Директор МКОУ «МСОШ
имени Темирханова Э.Д.»**



Сулейманова З.С.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

МКОУ «Маджалисская СОШ

имени Темирханова Э.Д.»

Сулейманова З.С.



ПРОГРАММА

**производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий**

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
« Маджалисская средняя общеобразовательная школа имени
Темирханова Э.Д.»**

с.Маджалис

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
« Маджалисская средняя общеобразовательная школа имени Темирханова Э.Д.»
с.Маджалис , Кайтагского района, Республики Дагестан**

Директор: Сулейманова Заира Салиховна

**Юридический адрес: 368590, Республика Дагестан, Кайтагский район, с.Маджалис, ул.
Алисултанова ,37.**

Телефон: 89673946451

Программа составлена в 2-х экземплярах

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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (раздел II. «Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания»).

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 Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Маджалисская средняя общеобразовательная школа имени Темирханова Э.Д.» возлагается на директора школы Сулейманова Заира Салиховна.

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 школы.

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 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.

2.4. 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 Муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Маджалисская средняя общеобразовательная школа имени Темирханова Э.Д.» возлагается на директора школы Сулейманова Заира Салиховна.

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.6).
- 3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).
- 3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).
- 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
- 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 (п.13).

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.
- 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 Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

5. Организация взаимодействия с ТО Управления Роспотребнадзора по Республике Дагестан в с.Маджалис, Кайтагского района.

- 5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является ТО Управления Роспотребнадзора по Республике Дагестан в с.Маджалис, Кайтагского района.
- 5.2. 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 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/	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
---------	-------------------------------------	--------------------------

п		
1.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»(пп.1.1-5)	СанПиН3.5.1378-03
2.	"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"(разделы1,2,3,п.3.4 спп.3.4.1 3.4.19,п.3.5спп.3.5.1до3.5.15)	СанПиН2.4.3648-20
3.	"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (п.разделовс1поб,раздел 8,приложенияс1по 13)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4.	"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)»	СанПиН 3.1/2.4.3598-10
5.	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения"	СанПиН2.1.4.1074-01
6.	Измененияидополнения№ 1кСП1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП1.1.2193-07
7.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН2.3.2.1324-03
8.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и№2	СанПиН2.2.2./2.4.1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4.2198-07 СанПиН2.2.2./2.4.2620-10
9.	«Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»	СПЗ.1/3.3146-13
10	«Профилактика гриппа и других респираторных вирусных инфекций»	СПЗ.1.2.3117-13
11	«Профилактика острых кишечных инфекций»	СПЗ.1.1.3108-13
12	«Профилактика геморрагической лихорадки с почечным синдромом»	СПЗ.1.7.2614-10
13	«Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»	СанПиН3.2.3215-14
14	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации проведению дератизационных мероприятий»	СПЗ.5.3.3223-14

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

Директор – Сулейманова Заира Салиховна

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за организацией питания и качественного приготовления пищи;
- за температурой воздуха в холодное время года;
- за санпросвет работой;
- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

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, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

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

№п/п	Профессия	Кол-во работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического	Кратность профессиональной
1.	Педагогические	49	Работа в школьных образовательных учреждениях	п.18.приложения №2 к приказу №302 от 12.04.2011г.	1раз	1раз

	работник и		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п.4.3приказа №302 нот 12.04.2011г.	в год	в 2 года
2.	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п.18.приложения №2 к приказу №302нот 12.04.2011г.	1 раз в год	1раз в год
			Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчётности, работой за компьютером, разъездной характер работы и пр.	п.4.4.3.приложения№1прика з № 302н от12.04.2011г.		
3.	Уборщиц ы	8	Работы в школьных образовательных учреждениях	п.18.приложения№2 к приказу №302 нот 12.04.2011г.	1 раз в год	1раз в 2 года
			Синтетические моющие средства	п.1.3.3.		
				приложение1 приказа№302 нот 12.04.2011г.		
			Хлор и его соединения	п.1.3.2.13.приложение1 к приказу №302 н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п.4.1.2.приложение 1 приказа №302 н от 12.04.2011г.		

10. 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, ТО Управления Роспотребнадзора по Республике Дагестан в Кайтагском районе.

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Разлив ртути.
6. Непредвиденные ЧС:
 - смерчи, ураганы, наводнения;
 - обвалы, обрушения.
7. Выход из строя электро-технологического и холодильного оборудования.

Информация в:

- территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Республике Дагестан в Кайтагском районе. 385100, Республика Дагестан, Кайтагский район, с.Маджалис, ул. Алисултанова ,37 тел. 89673046451

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	постоянно
5.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно
6.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	постоянно
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	постоянно
8.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно
9.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно
10.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно
11.	Санпросвет работа	постоянно
12.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно

11. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

- 1.Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
- 2.Журнал бракеража готовой скоропортящейся продукции.
- 3.Журнал здоровья (гигиенический)
- 4.Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
- 5.Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- 6.Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
- 7.Ведомость контроля за рационом питания

13. Объекты производственного контроля, виды лабораторных инструментальных исследований, объем, кратность

Визуальный контроль	Периодичность
Контроль за состоянием системы освещения Контроль за системой электроснабжения Контроль за состоянием системы отопления Контроль за системой водоснабжения образовательного учреждения Контроль за состоянием канализации Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования Контроль за состоянием воздушно-теплого режима в помещении, соблюдение правил проветривания Контроль за качеством уборки школьных помещений	Ежедневно Постоянно Осенне-зимний период Постоянно, летний период—при необходимости Ежедневно По графику Ежедневно Постоянно, каждую перемену ежедневно Ежедневно
Контроль за содержанием территории учреждения Контроль за состоянием учебной мебели (с учетом мебели по ростовым группам в каждом учебном помещении ОУ)	Ежедневно Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц
Контроль за маркировкой учебных парт и стульев	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц
Контроль за организацией питьевого режима в школе Контроль за соблюдением недельного (ежедневного) меню	Ежедневно Ежедневно
Контроль за контингентом питающихся Контроль за гигиеной приема пищи учащимися	Еженедельно Ежедневно
Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований в пищеблоке: - правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов; - уборки столовой; - правила мытья посуды; - контроль за соблюдением температурного режима в холодильных установках; - контроль за технологией приготовления пищи по технологическим картам; - контроль за соблюдением сроков годности	Ежедневно Ежедневно Ежедневно Ежедневно Ежедневно

Пищевых продуктов; - контроль за качеством принимаемой на пищеблоке продукции; - контроль за качеством готовых блюд, правильностью состояния 10-дневного примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.п.; - контроль правильности кулинарной обработки; - контроль за наличием йодированной соли; - контроль за наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез.растворов; - контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока, соблюдением сроков прохождения мед.осмотров работниками кухни; - наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов; - контроль за рационом питания учащихся; - контроль за потоком сырья; - условия и сроки хранения продуктов на складе, реализация продукции—бракераж готовых блюд	Ежедневно Ежедневно 1раз в неделю 1развмесяц 1раз в неделю 1раз в месяц 1раз в квартал При поступлении продуктов
Контроль за прохождением медицинского осмотра: - первичный- все сотрудники; - периодический- все сотрудники: - профессиональная гигиеническая подготовка - профессиональная гигиеническая подготовка - все сотрудники и пр.	При поступлении на работу Ежегодно

Лабораторные исследования

Вид исследований	Кратность
Вода водопроводная по микробиологическим показателям (из разводящей сети)	1раз в год (1 проба)
Вода водопроводная по санитарно-химическим показателям (из разводящей сети)	1раз в год (1 проба)

14. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы:

- Формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;
- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;
- оснащение пищеблока школы современным высоко технологичным оборудованием;
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний