

УТВЕРЖДАЮ  
Директор БОУ г. Омска «Средняя  
общеобразовательная школа № 17»  
\_\_\_\_\_ О.В. Калугина  
«09» января 2024г.  
Приказ № 19/1 от « 09 » 01 2024 г

**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий  
бюджетного общеобразовательного учреждения города Омска  
«Средняя общеобразовательная школа № 17»  
(дошкольные группы)**

г. Омск  
2024

## Оглавление

Введение	3
1. Общие положения	3-4
2. Мероприятия по осуществлению производственного контроля	
2.1. Контроль за прохождением медицинских осмотров, гигиенической подготовки и состоянием здоровья персонала	4-6
2.2. Контроль за безопасными для здоровья человека условиями обращения с отходами производства и потребления	6
2.3. Контроль за соблюдением санитарного содержания территории объектов.	6-9
2.4. Контроль за режимом дня, физическим воспитанием, проведением оздоровительных мероприятий	9-10
2.5. Контроль за организацией питания	10-13
2.6. Организация проведения лабораторных и инструментальных исследований (испытаний)	13- 16
3. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор	16
4. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля	16-17
5. Перечень нормативно-правовых актов	17-18

## **ВВЕДЕНИЕ**

Настоящая Программа производственного контроля (далее - Программа) разработана в соответствии с требованиями санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» и СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Программа разработана с целью обеспечения санитарно - эпидемиологических критериев безопасности природной и производственной среды в результате производственной деятельности, осуществляемой в организации для исключения вредного воздействия на здоровье человека.

Программа предусматривает осуществление мероприятий по контролю за санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами и обеспечивает контроль за:

- санитарно-гигиеническим состоянием административного здания и территории администрации;
- безопасными для здоровья человека условиями обращения с отходами производства и потребления;
- условиями труда работающих в организации.

## **I Общие положения**

**Наименование предприятия:** бюджетное общеобразовательное учреждение города Омска «Средняя общеобразовательная школа №17»

**Юридический адрес:** 644052 ул. 27 Северная 90

**Фактический адрес:** 644052 ул. 24-я Северная 210 корпус 2

**Год постройки ОУ –** 1982г.

**Количество работников:** 47 человек

**Количество обучающихся (воспитанников):** 380 человек

**Директор учреждения:** Калугина Оксана Владимировна      тел. 61-54-81

1.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция,

водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

1.3. Штат сотрудников администрации - 5 человек.

1.4. Производственный контроль включает мероприятия по визуальной проверке выполнения санитарных правил и проведение инструментальных измерений и лабораторных исследований.

1.5. В случае обнаружения нарушений санитарных норм и правил, возникновения ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения или работающим в организации, администрация разрабатывает и реализует соответствующие мероприятия по их устранению.

1.6. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1	Калугина Оксана Владимировна	директор
2	Молчанова Евгения Геннадьевна	заместитель директора
3	Кузнецова Наталья Ильинична	заведующая хозяйством
4	Пасько Юлия Игоревна	медицинская сестра
5	Гоппе Ольга Николаевна	шеф-повар
6	Лемеш Любовь Прокопьевна	кладовщик
7	Гранаткина Наталья Евгеньевна	старший воспитатель
8	Буренкова Оксана Леонидовна	старший воспитатель

## 2. Мероприятия по осуществлению контроля

Объект (точка) контроля	Контролируемый показатель	Форма контроля	Объем контроля и периодичность (кратность)	Ответственный сотрудник	Учетно-отчетный документ по контролю
<b>2.1 Контроль за прохождением медицинских осмотров, гигиенической подготовки и состоянием здоровья персонала.</b>					

<p>2.1.1.Наличие разработанного и утвержденного списка лиц, подлежащих периодическим медицинским осмотрам, контингента лиц, работающими с вредными производственным и факторами, по перечню должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам (м/о)</p> <p>(воспитатели, руководители кружков ПДО, работники пищеблока, техперсонал)</p>	<p>Информация о м/о, профилактических прививках, в т.ч. против дифтерии, соблюдение сроков м/о, допуск к работе</p> <p>соблюдение сроков периодичности прохождения периодических медицинских осмотров сотрудников</p> <p>соблюдение выполнения рекомендаций врачебной комиссии.</p>	<p>Анализ, изучение документации</p>	<p>Перед началом учебного года, и в течение календарного года</p>	<p>Пасько Ю.И., медицинская сестра Секретарь-машинистка Лукьянова Е.Д.</p>	<p>Списки должностей работников, подлежащих периодическим медицинским осмотрам.</p> <p>(Список сотрудников, с данными о прохождении м/о, заверенный руководителем учреждения)</p>
<p>2.1.2. Состояние здоровья персонала пищеблока;</p>	<p>Состояние здоровья</p>	<p>Оценка внешнего вида персонала. Осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи, катаральных явлений ВДП.</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>Пасько Ю.И., медицинская сестра</p>	<p>Гигиенический журнал</p>

2.1.3 Гигиеническая подготовка работников	Своевременность подготовки	Опрос об отсутствии симптомов ОКИ  анализ	ежемесячно	Пасько Ю.И., медицинская сестра	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
-------------------------------------------	----------------------------	-------------------------------------------------	------------	---------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------

**2.2. Контроль за безопасными для здоровья человека условиями обращения с отходами производства и потребления**

2.2.1. Организация сбора, временного хранения, периодичность удаления отходов	своевременность, периодичность удаления отходов	осмотр	Ежедневно	Кузнецова Н.И., завхоз	Журналы инструктажей
2.2.2 Наличие документации, устанавливающей классы опасности отходов производства и потребления в соответствии с требованиями санитарного законодательства;	Наличие, своевременность заполнения	Анализ документации, заполнение	ежемесячно	Кузнецова Н.И., завхоз	Журнал по списанию отходов производства и потребления

**2.3. Контроль за соблюдением санитарного содержания территории объектов.**

Объект (точка) контроля	Контролируемый показатель (фактор)	Форма контроля	Объем контроля и периодичность (кратность)	Ответственный сотрудник	Учетно-отчетный документ по проведению мероприятий по контролю
2.3.1 Территория учреждения	Исправность спортивного и игрового оборудования спортплощадок, прогулочных участков	осмотр	Ежедневно	Кузнецова Н.И., завхоз	Отметка в журнал санитарного состояния

2.3.2. Состояние внутренней отделки помещений	Качество состояния	Осмотр	ежемесячно	Кузнецова Н.И., завхоз	Акт неисправности (при необходимости)
2.3.3 укомплектованность осветительными приборами	укомплектованность	Осмотр	ежемесячно	Кузнецова Н.И., завхоз	Акт неисправности (при необходимости)
2.3.4.целостность оконного остекления, его санитарное состояние, чистота светильников	целостность	Осмотр	ежемесячно (замена при необходимости)	Кузнецова Н.И., завхоз	журнал санитарного состояния
2.3.5 обеспеченность оборудованием	обеспеченность	Осмотр	ежемесячно	Кузнецова Н.И., завхоз	журнал санитарного состояния
2.3.6 функциональное состояние инвентаря	исправность, применение по назначению	Осмотр	ежедневно	Кузнецова Н.И., завхоз	
2.3.7 соблюдение персоналом правил личной и производственной гигиены	соблюдение правил	осмотр	ежедневно	Пасько Ю.И., мед сестра.	журнал санитарного состояния учреждения,
2.3.8 проведение санитарной уборки помещений	соблюдение режима влажной уборки,	осмотр, анализ	Ежедневно	Пасько Ю.И.,	журнал санитарного состояния групповых помещений

<p>(групповые, спальни, санузлы, спортзал, музыкальный зал, доп. помещения и др)</p>	<p>своевременное проведение генеральной уборки</p>			<p>медицинская сестра Кузнецова Н.И., завхоз</p>	<p>журнал генеральных уборок</p>
<p>2.3.9. наличие уборочного инвентаря, его маркировка, наличие моющих и дезинфицирующих средств</p>	<p>использование в соответствии с требованиями при использовании уборочного инвентаря, приготовление и хранения дезрастворов.</p>		<p>Еженедельно  Ежедневно</p>	<p>Пасько Ю.И., медицинская сестра  Кузнецова Н.И., завхоз</p>	
<p><b>2.3.10. Санитарно-противоэпидемический режим</b></p>	<p>Своевременность проведения</p>	<p>Обследование  Обследование</p>	<p>2 раза в месяц. Профилактика – ежедневно Уничтожение – по необходимости</p>	<p>Кузнецова Н.И., завхоз</p>	<p>Журнал регистрации результатов производственного контроля</p>
<p>Дезинсекция</p>					
<p>Дератизация</p>			<p>Профилактика – ежедневно Уничтожение – весной и осенью, по необходимости</p>	<p>Кузнецова Н.И., завхоз</p>	<p>Договор обслуживания</p>
<p>Санитарное состояние хозяйственной площадки</p>	<p>Вывоз ТКО и пищевых отходов Очистка хозяйственной площадки</p>	<p>наблюдение</p>	<p>2 раза в неделю</p>	<p>Кузнецова Н.И., завхоз региональный оператор по обращению с ТКО</p>	



2.3.11.Микроклимат	Соответствие нормам	Наблюдение	Ежедневно	Пасько Ю.И. медицинский работник	График проветриваний
Температура воздуха помещений Частота проветривания помещений				Пасько Ю.И. медицинский работник	Журнал учета температуры влажности в складских помещениях
2.3.13 Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов Наличие, целостность и тип ламп	Наблюдение	1 раз в квартал	Лемеш Л.П. кладовщик Кузнецова Н.И., завхоз	Журнал результатов производственного контроля
2.3.12 устранение выявленных ранее нарушений санитарных норм и правил		Сбор информации, анализ	Еженедельно	Молчанова Е.Г., зам директора	Протокол совещания при директоре
<b>2.4. Контроль за режимом дня, физическим воспитанием, проведением оздоровительных мероприятий</b>					
Объект (точка) контроля	Контролируемый показатель (фактор)	Форма контроля	Объем контроля и периодичность (кратность)	Ответственный сотрудник	Учетно-отчетный документ по проведению мероприятий по контролю
2.4.1. Режим дня, расписание деятельности	объем образовательной нагрузки. Анализ выполнения режима дня	анализ	Ежедневно	Буренкова О.Л., старший воспитатель	Согласованный режим дня

2.4.2. Физическое воспитание и оздоровительные мероприятия	качество содержания физкультурно-оздоровительной работы, состояние здоровья детей,	Анализ плана физкультурно-оздоровительных и лечебно-профилактических мероприятий,  Анализ списков детей с указанием физкультурных групп, медицинских рекомендаций врача по режиму, двигательной активности, закаливанию и т.д.	В течении года	Гранаткина Н.Е.,  старший воспитатель  Пасько Ю.И.  медицинский работник	План физкультурно-оздоровительных и лечебно-профилактических мероприятий, списки детей с указанием физкультурных групп, медицинских рекомендаций
	Эффективность лечебно-оздоровительной работы	проведение антропометрии, динамометрии у детей и т.д.,  наблюдение за состоянием здоровья, заболеваемости	2 раза в год  ежедневно	Пасько Ю.И.  медицинский работник	Отчет о работе  Табель посещаемости
<b>2.5. Контроль за организацией питания</b>					
Объект (точка) контроля	Контролируемый показатель (фактор)	Форма контроля	Объем контроля и периодичность (кратность)	Ответственный сотрудник	Учетно-отчетный документ по проведению мероприятий по контролю
2.5.1.Транспорт для доставки пищевых продуктов	Оборудование и санитарное состояние транспорта, температура доставки скоропортящихся продуктов	осмотр, проверка наличия санитарного паспорта на автотранспорт	При каждом завозе продуктов в учреждение	Лемеш Л.П., кладовщик	Акт (при необходимости)

2.5.2. Продукты питания, поступающие в учреждение	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество продуктов питания, наличие маркировочных ярлыков на каждую единицу упаковки, оценка внешнего вида и органолептических показателей продуктов питания.	осмотр	При каждом завозе продуктов в учреждение	Пасько Ю.И. медицинский работник Лемеш Л.П., кладовщик Молчанова Е.Г., заместитель директора Буренкова О.Л., старший воспитатель	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
2.5.3. Пищеблок, кладовые для хранения продуктов	8.7. Условия и сроки хранения - сыпучих продуктов, -овощей, -хлеба, -скоропортящихся продуктов, -температурный режим хранения продуктов, -соблюдение сроков хранения,	Осмотр, измерение температуры воздуха в холодильниках	Ежедневно	Пасько Ю.И. медицинский работник  Лемеш Л.П., кладовщик	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции; Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

<p>2.5.4. Пищеблок</p>	<p>Контроль за обработкой сырья и производством продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- достаточность и исправность технологического оборудования, инвентаря,</li> <li>-соблюдение технологии приготовления блюд, наличие технологических карт,</li> <li>-наличие и выполнение ежедневного меню,</li> <li>-полнота вложения продуктов в блюда</li> <li>-соблюдение маркировки инвентаря, посуды</li> </ul> <p>Выдача кипяченной воды по графику</p>	<p>Осмотр по имеющимся документам</p> <p>Осмотр</p> <p>наблюдения</p>	<p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p>	<p>Пасько Ю.И. медицинский работник</p> <p>Лемеш Л.П., кладовщик Кузнецова Н.И., завхоз</p> <p>Пасько Ю.И. медицинский работник</p>	<p>журнал бракеража готовой пищевой продукции,</p> <p>журнал аварийных ситуаций (отметка о выходе из строя технологического оборудования)</p> <p>Акт по результатам контрольных мероприятий</p>
<p>2.5.5.Пищеблок</p>	<p>Контроль за качеством готовых блюд</p> <p>Органолептическая оценка блюд (внешний вид, вкус, запах, цвет), наличие <b>суточной</b></p>	<p>Наблюдение, опробование</p>	<p>Перед каждым приемом пищи</p>	<p>Бракеражная комиссия</p>	<p>Журнал бракеража готовой пищевой продукции</p>

2.5.6. Пищеблок	<p><b>пробы</b></p> <p>соблюдение режима влажной уборки,</p> <p>Обработка посуды и инвентаря</p> <p>-соблюдение правил мытья посуды,</p> <p>соблюдение санитарного состояния помещения пищеблока</p> <p>генеральные уборки</p> <p>контроль за отходами (маркировка тары, своевременный вывоз)</p>	Наблюдение	<p>После каждого приготовления пищи</p> <p>ежедневно</p> <p>еженедельно</p> <p>В течение года</p>	<p>Пасько Ю.И.</p> <p>Медицинская сестра;</p> <p>Кузнецова Н.И., завхоз</p> <p>Лемеш Л.П., кладовщик</p>	Журнал санитарного состояния
-----------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------

## 2.6. Организация проведения лабораторных и инструментальных исследований (испытаний)

Аккредитованная лаборатория/ Лаборатория ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области»

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
2.6.1	<p>Качество готовой продукции</p> <p>Микробиологические исследования</p>	<p>Салаты, сладкие блюда, напитки, первые, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные,</p>	<p>2-3 блюда исследуемого приема пищи</p>	1 раз в квартал	Мед. сестра Пасько Ю.И.	Акт проверки

	проб готовых блюд	овощные блюда.			Пасько Ю.И. медицинский работник	
2.6 .2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	Рацион 1 приема пищи в количестве всех блюд (завтрак или обед)	1 раз в год		
2.6 .3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год		
2.э 6.4 4	Нарушение требований технических регламентов. Фальсификация	Поступающие продукты питания.		При необходимости		
2.6 .5	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год		
2.6 .6	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год		

2.6 .7	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	Кузнецова Н.И., завхоз	Акт проверки
2.6 .8	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)		Акт проверки
2.6 .9	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток		Акт проверки
2.6 .10	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования		Акт проверки

				являющегося источником шума		
<b>3. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор:(с регистрацией в журнале исходящих документов)</b>						
<p>-разрушение большого количества ртутных ламп;  - поражение электрическим током;  - возникновение ЧС природного и техногенного характера.  -отключение воды;  -порыв канализации;  -неисправность технологического и холодильного оборудования;  -отключение электроэнергии;  -  Ответственный: завхоз Н.И. Кузнецова, директор О.В. Калугина</p>						

Указанные должностные лица несут ответственность за своевременную полноту и достоверность осуществления производственного контроля (по своему профилю):

- осуществляют визуальный контроль за выполнением санитарно — противоэпидемических профилактических мероприятий, соблюдением санитарных правил;
- осуществляют разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений;
- ведут учет и отчетность, установленную действующим: законодательством по вопросам, связанными с осуществлением производственного контроля;
- директор ОУ контролирует своевременность проведения лабораторного контроля и необходимых замеров;
- своевременно информируют органы местного самоуправления, учреждение государственной санитарно - эпидемической службы об аварийных ситуациях, создающих угрозу санитарно – эпидемическому благополучию;
- образовательное учреждение представляет информацию о результатах производственного контроля по запросам и согласно приложения.

.

**4. Перечень форм учета и отчетности, установленный действующим законодательством, связанный с осуществлением производственного контроля:**

- - Журналы инструктажей (вводного, повторного, на рабочем месте).



- - Журнал регистрации инструкций по охране труда.
- Журнал аварийных ситуаций
- - Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
- «Гигиенический журнал» (сотрудники);
- - «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»;
- - «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»;
- - «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;
- - «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»;
- - «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»;
- - «Ведомость контроля за рационом питания».

## **5. Перечень нормативно-правовых актов**

1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ред. от 24.07.2023 г.);
2. Приказ Минтруда РФ 988Н, Минздрава РФ №1420Н от 31.12.2020 г «Об утверждении вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»
3. СП 1.1.1058-01. "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 г. (с изменениями и дополнениями от 27.03.2007)
4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
6. СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
7. СанПиН 2.1.4.1074-01. "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 26.09.2001. (с изменениями и дополнениями от 28.06.2010)
8. Санитарные правила "Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест. СанПиН 2.1.6.1032-01",

утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 17 мая 2001 г.

9. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике. СанПиН 2.2.2.1332-03", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 28 мая 2003 года. ( с изменениями и дополнениями от 07.09.2010 г)
10. СТ 12.1.014-84. Система стандартов безопасности труда. Воздух рабочей зоны. Метод измерения концентраций вредных веществ индикаторными трубками.
11. МУ 1844-78 «Методические указания по проведению измерений и гигиенической оценки шумов на рабочих местах».
12. МУ 3911-85 «Методические указания по проведению измерений и гигиенической оценки производственной вибрации»
13. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормативы СН 2.2.4/2.1.8.562-96.
14. Производственная вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы СН 2.2.4/2.1.8.566-96.
15. Сан Пин. 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания (письмо Росаккредитации от 04.марта 2021 г. №4513/03-МЗ)