



Программа производственного контроля на 2025-2026 учебный год

2025 год

1. Общие положения

- 1.1. Настоящая программа разработана в соответствие с требованиями Федерального закона №52 от 30.03.1999. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 02 июля 2021 г), и санитарных правил СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда».
- 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 ГБОУ школе №571 возлагается на директора.
- 1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.
- 1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.
- 1.6. К настоящей Программа 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, инразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдахи), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.
 - **Вредные воздействия на человека** – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровья 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, 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 осуществляющей ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических норматив, 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 осуществляющейся деятельностью.
 - 2.3.2. Организация медицинских осмотров.
 - 2.3.3. Контроль за наличием 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.

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 соответствие 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. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организации питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.12).

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 другие документы согласно перечню (п.6).
- 4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- 4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписание для отдельных подразделений учреждения.
- 4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- 4.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
- 4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по территориальному отделу Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу

В соответствие с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий» юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

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

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«Санитарно-эпидемиологические	СанПиН 3.5.1378-03

	требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (пп.1.1-5).	
2.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (разделы 1,2,2, п.3.4. с пп.3.4.1-3.4.19, п.3.5. с пп.3.5.1 до 3.5.15).	СанПиН 2.4.3648-20
3.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (п.разделов с 1 по 6, раздел 8, приложения с 1 по 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 3.1/2.4.3598-20
5.	«Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилям помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СанПиН 2.1. 3684-21
6.	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».	СП 1.1. 2193-07
7.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
8.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда».	СП 2.2.3670-20
9.	«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».	СанПиН 3.3686-21

10	«Профилактика острых кишечных инфекций».	СанПиН 3.3686-21
-----------	--	------------------

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

Директор

- За организацию производственного контроля;
- За своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания.

Зам.директора по ВР

- За профилактику травматических и несчастных случаев;
- Охрана труда в школе.

Зам.директора по АХР

- Температурный режим в холодное время года;
- Питьевой режим в лицее
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой;
- За состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещения, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля.

Зав.производством

- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Качество приготовления пищи;
- За соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов;
- За состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля.

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 за компьютером	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 поясничного-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 приказа Минздравсоцразвития РФ №302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке.

№ п/п	Профессия	Кол-во работающих	Характер производимых работ и вредных факторов	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Педагоги	74	Работы в школьных образовательных Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Зам.директора по АХР, рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, дворник	5	Работы в школьных образовательных учреждениях Подъем и перемещение груза вручную	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Учитель	2	Работы в	1 раз в год	1 раз в 2

	информатики		школьных образовательных учреждениях		года
			Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах		
			Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПК		
5.	Уборщица служебных и производственных помещений	13	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства		
			Хлор и его соединение		
6.	Учитель химии	1	Работа с веществами и соединениями, объединённой химической структурой	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства		

10.Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, органов местного самоуправления, отдел Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Непредвиденные ЧС: Смерчи, ураганы, наводнения; обвалы, обрушения.
6. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение года постоянно	Директор

2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	При приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Директор
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции	постоянно	По договору
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории	ежедневно	Зам.директора по АХР
5.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов	постоянно	Зав.производством
6.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб	1 раз в четверть	Бракеражная комиссия, Совет по питанию
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с календарем прививок	постоянно	Директор
8.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания	постоянно	Зам.директора по АХР
9.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов	постоянно	Директор
10.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения	постоянно	Директор
11.	Санпросветработка	постоянно	Зам.директора по ВР
12.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Зам.директора по ВР

12.Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования.

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечания
Готовая продукция на	1 раз в квартал	2 пробы	Салаты, сл.блюда,

микробиологические показатели)КМАФнМ, БГКП)		исследуемого приема пищи - пищеблок	напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи
Содержание витамина «С»	2 раза в год	1 блюдо	Третий блюда
Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смызов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
- на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5-10 смызов	Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей
- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смызов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	2 раза в год	1 проба (по хим.показателям) 1 раз в год., (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год	
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	
Шум	1 раз в год	2 помещения	Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования