

**Программа**

**производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-**

**противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МОУ «Средняя школа №35» города Вологда**

**на 2023-2024 учебный год**

# Общие положения

* 1.1. Настоящая программа разработана в соответствие с требованиями Федерального закона

№ 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями), Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13 "Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07" (вместе с "СП 1.1.2193-07. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения N 1 к СП 1.1.1058-01. Санитарные правила") (Зарегистрировано в Минюсте РФ 26.04.2007 N 9357), Постановлением главного санитарного врача от 30.06.2020 №16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "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, требованиями и рекомендациями Роспотребнадзора «Медико-профилактические мероприятия организации деятельности общеобразовательных организаций в период распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), утвержденными Министерством здравоохранения РФ 14.08.2020.

* 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 МОУ «СОШ №35» города Вологдавозлагается на директора Н.В.Андреву
* 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 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 неинфекционные заболевания (отравления) –*** заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействие неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

# 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:
	+ 1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
		2. Организация медицинских осмотров.
		3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.
		4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
		5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
		6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
		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.

# 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 организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.12).

# 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.6).
	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 безвредности 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 Смоленской 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 Смоленской области и своевременно отчитываться в их выполнении.

# Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области

* 1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Вологодской области по адресу: г. Вологда
	2. 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.

# 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 (с изменениями и дополнениями, в действующей редакции).**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование нормативного документа** | **Регистрационный номер** |
| 1. | «О санэпидблагополучии населения» | ФЗ № 52 от 30.03.1999г.(с изменениями и дополнениями) |
| 2. | Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологическиетребования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» | СП 2.4.3648-20 |
| 3. | Методические рекомендации МР 2.4.0242-21 "Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 17 мая 2021 г.) | МР 2.4.0242-21 |
| 4. | Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача. Российской Федерации от 27 октября 2020 г. N 32. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590- 20". | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 5. | Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.) | МР 2.3.6.0233-21 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 6. | Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания». Утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 №2. | СанПиН 1.2.3685-21 |
| 7. | СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных системпитьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (с дополнениями и изменениями). СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в ѐмкости. | СанПиН 2.1.4.1074-01СанПиН 2.1.4.1116-02 |
| 8. | СанПиН 3.3686-21. «Санитарные правила и нормы Санитарно- эпидемиологические требования по профилактикеинфекционных болезней». Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 4санитарные правила и нормы санпин 3.3686-21"Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" | СанПиН 3.3686-21 |
| 9. | Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"(с изменениями на 20 июня 2022 года) | СП 3.1.3597-20 |

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

**Директор – Андреева Наталия Валериевна**

* + - за организацию производственного контроля; за проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля.
		- за своевременное прохождение медосмотров, флюорографии, санитарно-гигиенического обучения.

# Заместитель директора по АХЧ- Курченко Д.В.

* + - за профилактикой травматических и несчастных случаев.

# Заместитель директора по АХЧ – Курченко Д.В.

* + - за температурой воздуха в холодное время года; режимом проветривания;
		- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений;
		- за качество и своевременность уборки помещений; уровень освещенности;
		- за организацию питьевого режима;
		- за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов;
		- за организацию питания (санитарное состояние пищеблока)

# повар школы.

* + - за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов;
		- за качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: Румянцева Т.М.
		- за организацию досуговой деятельности учащихся, кружковой работы;
		- за санитарно-просветительскую работу;
		- за организацию питания (утверждение меню школы, прием пищи обучающихся).

# Медицинская сестра – Ступихина С.Н.

за организацию питания и качественного приготовления пищи.

# Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для

**человека и среды его обитания**.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Факторы производственн****ой 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. |

# Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 22.04.2015 и профессионально-

**гигиенической подготовке.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Профессия** | **Количество работающих** | **Характер производимых работ и вредный****фактор** | **п.п. приказа и объем предварительног о осмотра при поступлении на работу** | **Кратность периодичес кого медосмотра** | **Кратность профессион ально- гигиеническ ой подготовки** |
| 1. | Директор, заместитель директора по учебно-воспитательно й работе, заместительдиректора по воспитательно й работе, учителя,  | 29 | Работы в школьных образовательных учреждениях | Приказ по МОУ«СОШ № 35»  |  |  |
| Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностьюПыль растительного происхождения. |  |
|  |  |  | Зрительно- напряженныеработы, связанные с работами на компьюторах. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|  |  |  | Влияние электромагнитного поля, широкополосного спектра частот от ПЭВМ. |  |  |
|  |  |  | Работа с веществами и соединениями, объединѐнными химической структурой. |  |  |
| 2. | Техперсонал: Заместитель директора поАХЧ, рабочий | 18 | Работа в школьном образовательном учреждении | ПриказМОУ «СОШ № 35»  | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | по комплексному обслуживанию и ремонтузданий,Рабочие по обслуживанию зданий и сооружений,дворник, повара, кухонный работник, секретарь- машинистка, сторожа, заведующий библиотекой. |  | Синтетические моющие средства. Работа с хлором. | ПриказМОУ «СОШ № 35» |  |  |
| Влияние электромагнитного поля, широкополосного спектра частот от ПЭВМ. | ПриказМОУ «СОШ № 35» |
| Зрительно- напряженныеработы, связанные с работами на компьюторах. | ПриказМОУ «СОШ № 35» |

# 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,**

# Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Разлив ртути.
6. Непредвиденные ЧС:
7. Смерчи, ураганы, наводнения;
8. Обвалы, обрушения.

# 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 | Андреева Н.В., директор школы |
| 2 | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников | при приемке на работу и в соответствии сперечнем согласно п.9 | Андреева Н.В., директор школы |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 3 | Проведение профилактических работ подезинсекции, дератизации и дезинфекции. | Постоянно | Курченко Д.В.,зам.директора по АХЧ |
| 4 | Проверка качества и своевременности уборкипомещений, территории. | Ежедневно | Курченко Д.В.,зам.директора по АХЧ |
| 5 | Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализациипищевых продуктов. | Постоянно | Бракеражная комиссия |
| 6 | Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации,хранением суточных проб. | 1 раз в месяц – комиссия по питаниюЕжедневно бракеражная комиссия | Румянцева Т.П. Медсестра |
| 7. | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие снациональным календарем прививок. | Постоянно | Медсестра. |
| 8 | Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимомпроветривания. | Постоянно | Курченко Д.В.,зам.директора по АХЧ |
| 9 | Контроль за наличием сертификатовбезопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов. | Постоянно | Курченко Д.В., зам. директора по АХЧ |
| 10 | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персоналобразовательного учреждения. | Постоянно | Андреева Н.В., директор школы |
| 11 | Санпросветработа | постоянно | Андреева Н.В., директор школы |
| 12 | Профилактика травматизма и несчастных случаев | постоянно | Андреева Н.В., директор школы |
| 13 | Контроль за качеством и безопасностью продовольственного сырья и пищевых продуктов, прохождением ветеринарно- санитарной экспертизы, наличиемсертификатов | постоянно | Повар |

* + 1. **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)** | **Примечание** |
| Готовая продукция на микробиологические показатели(КМАФнМ, БГКП) | 1 раз в квартал | 1 проба исследуемого приема пищи- пищеблок | Первые блюда, вторыеблюда, гарниры, овощные блюда |
| Исследование пищевых продуктов на патогенную м\ф.в т.с. сальнонеллы, | 1 раз в год | 1 проба исследуемого приема пищи- пищеблок |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| на золотистыйстафилокок |  |  |  |
| Исследование эффективноститепловой обработки в готовых пищевых продуктах |  |  |  |
| Смывы на БКГП | 1 раз в год | 10 смывов - пищеблок | Объекты производственногоокружения, руки и спецодежда персонала |
| - на наличие возбудителей иерсиниозов | 1 раз в год | 5-10 смывов | Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цехобработки овощей |
| - на наличие яиц гельминтов | 1 раз в год | 10 смывов | Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты(рыба, мясо, зелень) |
| Питьевая вода | 1 раз в год | 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ), наэнтерококки - 1 раз в год |  |
| Температуравоздуха | Ежедневно(самостоятельно) | Все помещения |  |

**Директор школы: Н.В. Андреева**