



Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Милославская школа»
Милославского района Рязанской области

Рязанская область, Милославский район, р.п. Милославское, ул. Новоселов, дом 2
Телефон/факс 8(49157) 21-4-17 e-mail: mskola62@rambler.ru
Сайт: <https://sh-miloslavskaya-r62.gosweb.gosuslugi.ru>
ИНН 6207002397, ОГРН 1026200780869

ПРИКАЗ

«15» 01 2025г.

№ 4/8

**«Об утверждении Программы
производственного контроля в МОУ «Милославская школа»**

Для соблюдения санитарных норм и правил и выполнения санитарно-противоэпидемиологических мероприятий в МОУ «Милославская школа»

ПРИКАЗЫВАЮ:

Утвердить Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических мероприятий) в МОУ «Милославская школа» на 2025 год.

Директор школы

Е.А. Нежданова

Утверждаю
директор школы _____ Е.А. Нежданова
приказ № 3/1 от «15» 01 _____ 2025 г.



Программа производственного контроля за соблюдением
санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемиологических (профилактических мероприятий) в
МОУ «Милославская школа» на 2025 год

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

Организация производственного контроля в базовой школе МОУ «Милославская школа» и филиалах МОУ «Милославская школа» «Горняцкая школа», «Мураевинская школа», «Спасская школа» возлагается на заведующего по хозяйственной части и руководителей филиалов.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путём должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на заведующего по хозяйственной части и руководителей филиалов.

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. Общие сведения об учреждении

Полное наименование учреждения:

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Милославская школа» Милославского района Рязанской области.

Сокращенное наименование учреждения:

МОУ «Милославская школа».

Место нахождения учреждения:

Юридический адрес: 391770, Рязанская область, Милославский район, р.п. Милославское, ул. Новосёлов, д.2;

Фактический адрес: 391770, Рязанская область, Милославский район, р.п. Милославское, ул. Новосёлов, д.2.

Учреждение имеет филиалы.

Полное наименование филиалов:

- филиал муниципального общеобразовательного учреждения «Милославская школа» Милославского района Рязанской области «Горняцкая школа»;

- филиал муниципального общеобразовательного учреждения «Милославская школа» Милославского района Рязанской области «Мураевинская школа».

Сокращенное название филиалов:

- филиал МОУ «Милославская школа» «Горняцкая школа»;

- филиал МОУ «Милославская школа» «Мураевинская школа».

Место нахождения филиалов:

- филиал МОУ «Милославская школа» «Горняцкая школа»: 391798, Рязанская область, Милославский район, посёлок Горняк, ул. Ленина, д. 14;

- филиал МОУ «Милославская школа» «Мураевинская школа»: 391786, Рязанская область, Милославский район, село Мураевня, ул. Школьная, д. 1.

К видам деятельности относится реализация:

- ООП начального общего образования, основного общего образования, среднего общего образования;
- ООП дошкольного образования (филиалы МОУ «Милославская школа» «Горняцкая школа» и «Мураевинская школа»);
- дополнительных общеразвивающих программ;
- программы профессионального обучения.

Количество работников:

90 человек.

Количество обучающихся:

свыше 500 человек и менее 1000 человек

Лицензия на право ведения образовательной деятельности серия РО № 042535 выдана 23 декабря 2011 года (бессрочно).

Санитарно-эпидемиологическое заключение №56.04.04.112М.000607.07.06 от 25.07.2006 года.

Заключение санитарно-эпидемиологической экспертизы №56.ФБУЗ.08.01-01.2014.1192 от 28.01.2014 года.

Свидетельство о государственной регистрации №143 от 08.10.2001 года.

3. Порядок организации и проведения производственного контроля

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.

Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

Производственный контроль включает:

- наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организация медицинских осмотров.
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализуемой продукции.
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

- своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

- визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

- 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.

4. Сведения об ответственных за осуществление производственного контроля и их функции.

Ответственные за осуществление производственного контроля:

- в МОУ «Милославская школа»: заведующий по хозяйственной части Чванкин Николай Аркадьевич, тел. 8 (49157) 21-4-17;

- в филиалах:

филиал МОУ «Милославская школа» «Горняцкая школа»: Сафонова Галина Анатольевна, тел. 8 (49157) 24-6-26;

филиал МОУ «Милославская школа» «Мураевинская школа»: Гукова Любовь Александровна, тел. 8 (49157) 25-4-02.

Функции ответственного за осуществление производственного контроля:

- оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками требований санитарных правил;

- принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий;

- иметь в наличии санитарные правила;

- оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за её сохранность;

- принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил;

- контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения;

- поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

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

Заведующий по хозяйственной части и руководители филиалов:

- организация производственного контроля

- профилактика травматических и несчастных случаев;

- организация питания;

- исправность холодильного и технологического оборудования;

- контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых медицинских осмотров;
- дезинфицирующие мероприятия;
- санитарное состояние столовой и пищевых блоков;
- температура воздуха;
- качество мытья посуды;
- условия и сроки хранения продуктов;
- состояние территории, своевременная дератизация и дезинсекция помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля.

Диетическая сестра, руководители филиалов:

- полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды.

Повар:

- организация питания и качественного приготовления пищи;
- соблюдение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий и нормативов.

6. Перечень объектов контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания и выполнение мероприятий

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Потенциально опасное действие на здоровье при несоблюдении правил	Выполнение мероприятий лабораторного контроля
1	Микроклимат на рабочих местах и в учебных классах	При Т ниже нормы в зимнее время возможность возникновения простудных заболеваний. При Т выше нормы снижение работоспособности, быстрая переутомляемость.	Микроклимат в учебных кабинетах
2	Микроклимат на пищеблоке	Ухудшение здоровья персонала пищеблока. Создание идеальной среды для быстрого роста и размножения микробов и бактерий.	Микроклимат на пищеблоке
3	Контроль качества водопроводной воды	Возникновение кишечных инфекций	Микробиологическое исследование водопроводной воды
4	Исследование готовой продукции		Сан-хим и сан-бак исследование готовых блюд
5	Дез. средства	Развитие микроорганизмов опасных для здоровья учащихся и работников	Исследование на соответствие рабочего раствора и сухого препарата на активность хлора

Таблица проведения лабораторного производственного контроля

В МОУ «Милославская школа»

№ п/п	Наименование работы	Среднегодовое ожидаемое кол-во исследований
1	Бактериологическое исследование питьевой воды на ОМЧ, ОКБ (3 раза в год)	3 пробы
2	Бактериологический анализ готовой продукции на БГКП (по 2 образца 3 раза в год)	6 образцов
3	Бактериологический анализ смывов на БГКП (по 8 смывов 3 раза в год)	24 смыва
4	Определение калорийности (1 раз в год)	2 блюда
5	Измерение параметров микроклимата (температура, влажность воздуха) (1 раз в год)	4 точки
6	Измерение уровня искусственной освещенности (1 раз в год)	6 точек
7	Бактериологический анализ сточных вод: - на ОКБ, ТКБ (2 раза в год); - на колифаги (2 раза в год); - на возбудителей кишечных инфекций (2 раза в год). Исследование сточных вод: - на яйца гельминтов (2 раза в год); - на цисты простейших (2 раза в год).	2 пробы 2 пробы 2 пробы 2 пробы 2 пробы
8	Исследование почвы: - на яйца гельминтов (1 раз в год); - на цисты простейших (1 раз в год).	1 проба 1 проба

Филиалы МОУ «Милославская школа» «Горняцкая школа», «Мураевинская школа»

№ п/п	Наименование работы	Среднегодовое ожидаемое кол-во исследований
1	Бактериологическое исследование питьевой воды на ОМЧ, ОКБ (1 раз в год)	1 проба на филиал
2	Бактериологический анализ смывов на БГКП (5 смывов 1 раз в год)	5 смывов на филиал
3	Бактериологический анализ готовой продукции на БГКП (2 образца 1 раз в год)	2 образца на филиал

7. Мероприятия, не предусматривающие обоснование безопасности для учащихся и окружающей среды.

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный исполнитель
1	Соблюдение условий сбора и вывоза мусора	по мере накопления, но не менее 3-х раз в год	Заведующий по ХЧ, рук-ли филиалов

2	Заключение и продление договора на вывоз мусора	1 раз в год	Директор
3	Наличие аптечки для оказания первой помощи и ее своевременное пополнение	постоянно	Зав. кабинетами, медсестра
4	Обеспечение достаточным количеством моющих и дезинфицирующих средств, уборочным инвентарем и другими предметами МТ обеспечения	постоянно	Заведующий по ХЧ, рук-ли филиалов
5	Постоянный контроль за санитарным состоянием территории	постоянно	Заведующий по ХЧ, рук-ли филиалов
6	Предоставление списков сотрудников для прохождения мед. осмотров в ТО ТУ Роспотребнадзора	ежегодно	Медсестра, секретарь, рук-ли филиалов
7	Заключение договора на проведение дезинсекции и дератизации	ежегодно	Директор
8	Проведение косметического ремонта помещений	ежегодно	Директор, заведующий по ХЧ, рук-ли филиалов, зав. кабинетами
9	Контроль санитарного состояния всех помещений: - влажная уборка; - генеральная уборка; - дезинфекция	постоянно	Заведующий по ХЧ, рук-ли филиалов, зав. кабинетами
10	Контроль за режимом проветривания помещений	постоянно	Заведующий по ХЧ, рук-ли филиалов, зав. кабинетами
11	Контроль за воздушно-тепловым режимом всех помещений	постоянно	Заведующий по ХЧ, рук-ли филиалов, зав. кабинетами
12	Контроль за соблюдением соответствия мебели ростовозрастным показателям	постоянно	Заведующий по ХЧ, рук-ли филиалов, зав. кабинетами
13	Контроль за нагрузкой учащихся	постоянно	Зам. директора по УВР
14	Контроль за питанием учащихся	постоянно	Директор, повара, рук-ли филиалов
15	Стирка спец. одежды	постоянно	Работники школы
16	Проверка санитарного паспорта на транспорт, поставляющий продукты питания	2 раза в год	Заведующий по ХЧ, повара, кладовщик, рук-ли филиалов
17	Наличие мед. книжек сотрудников с пройденными мед. осмотрами	постоянно	Директор, медсестра
18	Осуществление приема сотрудников с пройденными мед. осмотрами	постоянно	Директор
19	Заключение договора на проведение лабораторного производственного контроля	ежегодно	Директор
20	Наличие протоколов лабораторных исследований по проведению лабораторного производственного контроля	постоянно	Директор

21	Наличие документов, подтверждающих качество, безопасность и происхождение поступающей продукции	постоянно	Повара, кладовщик
22	Наличие 3-х месячного запаса разрешенных дезинфицирующих средств с наличием на них сертификатов	постоянно	Заведующий по ХЧ, рук-ли филиалов
23	Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработка и реализация мер, направленных на устранение выявленных нарушений	постоянно	Директор, заведующий по ХЧ, рук-ли филиалов
24	Проверка Т воздуха внутри холодильного оборудования	постоянно	Повара
25	Проверка качества поступающей продукции – документальная и органолептическая, а также сроков и условий её транспортирования, хранения и реализации	постоянно	Диет. сестра
26	Проверка качества и своевременности уборки помещений столовой, соблюдение режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдения правил личной гигиены	постоянно	Директор, заведующий по ХЧ, рук-ли филиалов, медсестра
27	Проверка строгого соблюдения товарного соседства при транспортировке, хранении и реализации продукции	постоянно	Директор, рук-ли филиалов, повара
28	Контроль за соблюдением правил мытья посуды и обработки яиц	постоянно	Медсестра, повара, рук-ли филиалов
29	Контроль за состоянием разделочного инвентаря и кухонной посуды, технологического и холодильного оборудования	постоянно	Заведующий по ХЧ, рук-ли филиалов, повара
30	Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции	постоянно	Директор, повара, бракеражная комиссия
31	Контроль за Т воды в моечных ваннах	постоянно	Повара
32	Своевременное информирование ТО ТУ Роспотребнадзора по Рязанской области в г. Скопине об аварийных ситуациях, о кишечно-инфекционных заболеваниях, отравлениях, связанных с употреблением готовых блюд.	постоянно	Директор, зам. директора, рук-ли филиалов

8. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке

№ п/п	Должность	Период прохождения медосмотра
1	Педагоги	1 раз в год
2	Повара	1 раз в год
3	Технический персонал	1 раз в год

9. Перечень аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, в том числе работников и обучающихся, при возникновении которых осуществляется информирование органов местного самоуправления, государственного санитарно-эпидемиологического надзора, населения, в том числе работников и обучающихся

1. Аварийные ситуации, создающие угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, в том числе работников и обучающихся:

- разгерметизация трубопроводов водоснабжения, отопления, канализационных систем;
- неисправности в системе электроснабжения;
- получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, В, трихинеллез и др.);
- пищевые отравления, отравления химическими элементами.

2. Порядок сообщения о возникновении аварийной ситуации:

2.1. При разгерметизации трубопроводов водоснабжения, отопления, канализационных систем, неисправности в системе электроснабжения осуществляется информирование специализированных служб по телефону ЕДДС 22-4-56.

2.2. При получении сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, В, трихинеллез и др.); пищевом отравлении, отравлении химическими элементами осуществляется информирование Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Рязанской области в г. Скопине по телефону 8 (49156) 2-03-91.

10. Перечень форм учета и отчетности, установленных действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

1. Протоколы лабораторных исследований и испытаний, акты замеров, заключения.
2. Учетная документация пищеблока.
3. Программа производственного контроля.
4. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции.
5. Сертификаты соответствия на сырье, материала, препараты и т.д.
6. Перечень профессий, должностей и поименные списки работников, подлежащих периодическому медицинскому осмотру, заключительные акты по результатам медицинских осмотров.