МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 75 г. Челябинска»
ИНН 7449017330 / КПП 744901001
454010, г.Челябинск, ул. Пограничная, 1
тел. 256-37-75, тел./ф. 256-36-43
Электронная почта shcola75@mail.ru

РАССМОТРЕНО
и рекомендовано к утверждению
директором школы
на Педагогическом совете.
Прот. №110 от 27.08.2021.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МБОУ «СОШ № 75 г. Челябинска»

Пагнаева Е.А. / _____
Приказ № 61-4 /01-02 от 27.08.2021.

Подписан: МБОУ "СОШ 75 Г. ЧЕЛЯБИНСКА"
Местоположение: место подписания
Дата: 2022.04.12 08:19:07+05'00'

РАССМОТРЕНО
и рекомендовано к утверждению
директором школы
на Совете школы.
Прот. №4 от 01.06.2021.

ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школы № 75 г. Челябинска»

Челябинск, 2021

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 75 г. Челябинска», 2021 г.

Разработчики-составители:

Иванов И.Б.– заместитель директора МБОУ «СОШ № 75 г.Челябинска» по развитию;

Карева Н.Е. – заместитель директора МБОУ «СОШ № 75 г.Челябинска» по учебно-воспитательной работе, учитель начальных классов высшей квалификационной категории;

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ……..….4

1. Общие положения…….....6
2. Объекты производственного контроля…….....7
3. Нормативно-методические документы и методики контроля…….....7
4. Ответственность за производственный контроль……....8
5. Мероприятия производственного контроля…….....9
6. Медицинские осмотры и гигиеническое обучение……....12
7. Объем и периодичность лабораторных исследований……..13
8. Обязанности юридических лиц при осуществлении производственного контроля…….....16
9. Перечень аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства……..…....16
10. Формы учета и отчетности……18
11. Планируемые результаты и оценка эффективности реализации Программы…….....19

ПАСПОРТ
ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
МБОУ «СОШ № 75 г. ЧЕЛЯБИНСКА»

Наименование Программы	- Программа производственного контроля Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 75 г. Челябинска»
Дата утверждения Программы	Приказ директора Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательной школы № 75 г.Челябинска» «Об утверждении программы производственного контроля» от 61-4/01-02 от 27.08.2021.
Государственные заказчики Программы	- Комитет по делам образования г. Челябинска
Общественные заказчики Программы	- Родители (законные представители) обучающихся МБОУ «СОШ № 75 г.Челябинска», заинтересованные стороны
Разработчики Программы	- Педагогический коллектив МБОУ «СОШ № 75 г. Челябинска»
Цель	- обеспечение безопасной жизнедеятельности всех участников воспитательного и образовательного процесса, соблюдение санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических мероприятий.
Задачи	1. Обеспечить детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям; 2. Создать систему производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции.

3. Реализовать мероприятия производственного контроля по обеспечению безопасной жизнедеятельности всех участников воспитательного и образовательного процесса.

Перечень основных мероприятий

1. Мероприятия по контролю за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции.
2. Мероприятия по формированию культуры и навыков здорового питания обучающихся.
3. Мероприятия производственного контроля по обеспечению безопасной жизнедеятельности всех участников воспитательного и образовательного процесса.

Система организации контроля за исполнением Программы

- управление реализацией Программы осуществляет МБОУ «СОШ № 75 г.Челябинска»;
- контроль за ходом реализации программы контроль осуществляется в порядке, установленном санитарными правилами и Госстандартом.

1. Общие положения

1.1 Программа производственного контроля разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 02.07.2021) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" и в исполнении Санитарных правил СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. N 18 "О введении в действие санитарных правил - СП 1.1.1058-01" (с изменениями и дополнениями)

Система ГАРАНТ: http://base.garant.ru/12124738/#ixzz476TKheVN

1.2 Целью производственного контроля является обеспечение безопасной жизнедеятельности всех участников образовательных отношений.

1.3 Производственный контроль осуществляется в порядке, установленном санитарными правилами и Госстандартом.

1.4. Программа производственного контроля включает:

- перечень санитарных правил (технических регламентов), методов и методик контроля в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- перечень должностных лиц, участвующих в осуществлении производственного контроля;
- перечень работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации;
- перечень мероприятий по обоснованию безопасности для человека и окружающей среды, продукции, работ, услуг (санитарно-эпидемиологическая экспертиза образовательной деятельности, разработка и утверждение рационов питания и т.п.);
- перечень форм учета и отчетности и сами формы (журналы, графики, контрольные листы и пр.);
- лабораторно-инструментальный контроль по видам и объемам исследований;
- перечень возможных аварийных ситуаций, перечень органов и структур, которые в каждом случае необходимо оповестить.

1.5. Производственный контроль питания включает:

1) Контроль состояния здоровья работников и их способности работать в контакте с пищевыми продуктами (медицинские осмотры, гигиеническое обучение с аттестацией).
2) Визуальный контроль ответственными должностными лицами выполнения всех санитарно-противоэпидемических мероприятий и постоянная работа над снижением потенциального риска для здоровья.
3) Контроль состояния ведения документации, подтверждающей происхождение, безопасность и качество сырья и пищевых продуктов.
4) Лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации с привлечением аккредитованной на данные виды работ лаборатории.
5) Обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства.

2. Объекты производственного контроля

2.1. Помещения МБОУ «СОШ №75 г.Челябинска».

2.2.Помещения школьной столовой.

2.3. Технологическое оборудование.

2.4. Транспортирование, хранение, приготовление и раздача.

2.4. Рабочие места.

2.5. Сырье, полуфабрикаты.

2.6. Готовая продукция.

2.7. Отходы производства и потребления.

2.8. Компоненты образовательной деятельности.

3. Нормативно-методические документы и методики контроля

В соответствии с осуществляемой деятельностью по производственному контролю используются следующие нормативно-методические документы и методики контроля:

- СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».
- Методические рекомендации МР 2.4.0242-21 по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.
- Методические рекомендации МР 2.2.0244-21 по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к условиям труда.

4. Ответственность за производственный контроль

a. Ответственность за проведение производственного контроля по общеобразовательному учреждению возлагается на директора МБОУ «СОШ № 75 г. Челябинска».
b. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на

- Заместителя директора по АХЧ;
- Заместителя директора по воспитательной работе, по учебно-воспитательной работе;
- Учителя трудового обучения (юноши и девушки);
- Медицинского работника школы;
- Преподавателя физической культуры;

- Учителя химии;
- Старшего повара;
- Заведующего производством пищеблока;
- Ответственного по ОТ и ТБ;
- Электрика школы.

5. Мероприятия производственного контроля

Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, проводятся следующие мероприятия;

№ п/п	Наименование мероприятий.	Периодичность.	Ответственный.
1.	Проверка температуры внутри холодильного оборудования.	Ежедневно.	Заведующий производ-ством.
2.	Проверка качества поступающей продукции - документальная - органолептическая, а также сроков и условий ее транспорти-ровки, хранения и реализации.	Постоянно	Заведующий производством, Медицинский работник
3.	Проверка соблюдения режима мытья посуды	Постоянно	Заведующий производством.
4.	Соблюдение технологии приготовления блюд	ежедневно	Заведующий производством, бракеражная комиссия
5.	Проверка качества и своевре-менности уборки помещений	Постоянно	Заведующий хозяйством, медработник школы, заведующий производством.

6.	Выполнение правил личной гигиены обучающимися перед приемом пищи и в течение учебного дня.	постоянно	Классные руководители
7.	Организация питьевого режима в учебном кабинете	постоянно	Классные руководители
8.	Проверка сроков прохождения сотрудниками медицинских осмотров и гигиенической подготовки.	Постоянно	Директор МБОУ «СОШ №75 г.Челябинска», Заведующий хозяйством, медработник МБОУ «СОШ №75 г.Челябинска»
9.	Проверка исправности и качества закрепления спортивного оборудования и инвентаря	Постоянно	Учитель физической культуры, ответственный по ОТ и ТБ.
10.	Проверка исправности и качества закрепления оборудования учебных и учебно-производственных мастерских.	Постоянно	Учителя дисциплин соответствующего профиля, ответственный по ОТ и ТБ.
11.	Проверка своевременной замены и соответствия проектным расчетам мощности используемых электроламп, исправности осветительных приборов	Постоянно	Заведующий хозяйством, электрик учреждения.
12.	Контроль за своевременностью сбора, условиями хранения и	По мере необходимости	Заведующий хозяйством

	сроками сдачи на демеркуризацию отработанных ртутьсодержащих ламп		
13.	Контроль за хранением реактивов в кабинетах химии.	Постоянно	Учитель химии, ответственный по ОТ и ТБ.
14.	Контроль за соблюдением правильного и гигиенического рассаживания детей.	Постоянно	Медработник школы, ответственный по ОТ и ТБ.
15.	Проведение дезинфекции и дератизации	В соответствии с договором	Заведующий хозяйством
16.	Влажная уборка и проветривание учебных помещений.	В соответствии с графиком	Заведующий хозяйством
17.	Контроль за реализацией здоровьесберегающего компонента уроков, занятий по курсам внеурочной деятельности, занятий дополнительного образования	Посещение уроков в соответствие с графиком внутришкольного контроля	Заместитель директора по УВР, заместитель директора по ВР
18.	Объем домашнего задания обучающихся в соответствие с нормативными требованиями	Проверка тетрадей, дневников в соответствии с графиком внутришкольного контроля	Заместитель директора по УВР
19.	Распределение дневной учебной нагрузки и нагрузки в течение недели, соблюдение режимных	Анализ расписания на соответствие	Заместитель директора по УВР

	моментов организации учебной и внеурочной деятельности.	требованиям Сан ПиН	

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

2.4. Осуществляют визуальный контроль за выполнением санитарно — противоэпидемических профилактических мероприятий, соблюдением санитарных правил.

2.5. Осуществляют разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.6. Ведут учет и отчетность, установленную действующим : законодательством по вопросам, связанными с осуществлением производственного контроля.

2.7. Завхоз ОУ контролирует своевременность проведения лабораторного контроля и необходимых замеров.

2.8. Своевременно информируют органы местного самоуправления, учреждение государственной санитарно - эпидемической службы об аварийных ситуациях, создающих угрозу санитарно – эпидемическому благополучию.

2.9. Общеобразовательное учреждение представляет информацию о результатах производственного контроля по запросам и согласно приложения.

6. Медицинские осмотры и гигиеническое обучение

Предварительным при устройстве на работу и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат все работники МБОУ «СОШ №75 г. Челябинска» в соответствии с действующим законодательством.

7. Объем и периодичность лабораторных исследований:

№ п/п	Вид исследования.	Место замеров или отбора проб.	Периодичность	Количество проб или измерений.	Кем проводится.
1	Температура, влажность, скорость движения воздуха.	ОУ, классы, кабинеты, мастерские, залы.	2 раза в год в холодный и теплый периоды года.	По 3 измерения в каждом помещении.	Силами учреждения.
2.	Уровень искусственной освещенности.	ОУ, классы, кабинеты, мастерские, залы, спортзал.	Ежегодно.	По 1 измерению на рабочем месте и в контрольных точках.	ЦГСЭН или любая аккредитованная лаборатория.
3	Электромагнитное излучение.	Учебные или рабочие места пользователей ПК.	При открытии кабинетов и далее при замене техники и по показаниям.	1 измерение на каждом рабочем месте.	ЦГСЭН или любая аккредитованная лаборатория.
4.	Уровень производственного шума.	Рабочие или учебные места у технологич. оборудования.	По плану аттестации рабочих мест и по показаниям.	1 измерение на каждом рабочем месте	ЦГСЭН или любая аккредитованная лаборатория.
5.	Содержание вредных пыле- и газообразных продуктов: паров свинца,	Учебные и учебно-производственные мастерские.	1 раз в год.	3 пробы на каждом рабочем месте.	ЦГСЭН.

	сварочных аэрозолей окиси углерода, древесной пыли др.				
6.	Содержание паров ртути.	Помещения, подвергшиеся загрязнению ртутью.	По показаниям.	1 проба в каждом поме-щении	ЦГСЭН.
7.	Исследование эффективности вентиляции.	ОУ.	По показаниям и после реконструкции систем.	Не менее 1 исследования каждой системы вентиляции.	ЦГСЭН.
8	Исследование основных пищевых веществ и калорийность суточного рациона	Пищеблоки ОУ, медпункт.	С дневным пребыванием - 1 раз в год.	Исследование всех блюд суточного рациона, смывы.	ЦГСЭН или любая аккредитованная лаборато-рия.
9	Содержание Аскорбиновой кислоты в искусственно-витаминизированных блюдах.	Первые блюда, компоты, кисели, чай, холодные напитки.	Отбор проб со стола в год.	1 проба в витаминизированном блюде.	ЦГСЭН или любая аккредитованная лабора-тория.
10	Эффективность термической обработки	Отбор проб со стола в Пищеблоке.	1 раз в год.	1-2 пробы изделий из мясных,	ЦГСЭН или любая

	(реакция на фосфатазу)			молочных, рыбных продуктов	аккредитованная лабора-тория.
11	Общая микробная обсемененность пищевых продуктов; бактерии рода Иерсиния.	Пищеблок учреждения.	2 раза в год.	1 -2 пробы готовых блюд, напитков.	ЦГСЭН или любая аккредитованная лабора-тория.
12	Вода холодная и горячая из водопроводной сети.	ОУ перед вводом в эксплуатацию	Водоразборные краны в помещениях буфетных и пищеблоков-1 раз в год.	1 проба в каждом помещении.	ЦГСЭН или любая аккредитованная лабора-тория.
13	Вода из бачков, фонтанчиков, в т. кипяченая, на бактериологи-ческий анализ.	ОУ из мест водопользования.	2 раза в год.	1 проба.	ЦГСЭН или любая аккредитованная лабора-тория.
14	Мебель учебная.	ОУ.	Классы, кабинеты.	1 раз в год вся мебель.	Своими силами.

15	Дезинфицирующие средства.	ОУ	Медпункт.	2 раза в год.	

8. Обязанности юридических лиц при осуществлении производственного контроля.

Юридическое лицо при; выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должен принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

-приостановить либо прекратить деятельность;

-прекратить использование продуктов, не соответствующих санитарным правилам и представляющих опасность для жизни человека;

-информировать санитарно-эпидемиологическую службу о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;

-принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

9. Перечень аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства

нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемологическому благополучию населения, при которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемологической службы Российской Федерации.

Наименование подразделений	Перечень возможных аварийных ситуаций.	Зона (радиус действия	Последствия аварийных ситуаций.	Информирование об аварийной ситуации (телефон, факс, электронная почта, др виды связи).	Перечень основных мероприятий, проводимых по локализации аварийной ситуации.

				население	Местные органы	Госсанэпид служба	
Общеобразовательное учреждение.	1 .Разрыв трубопровода горячей воды. 2.Разрушение внутренних сетей хозяйственно-фекальной канализации. 3.Разрыв трубопровода системы отопления здания.	В пределах территории объекта.	Ожоги Людей в результате попадания горячей воды. Инфици рование объектов внешней (среды патогенными микробами .	Информация родителям о временном прекращении функйционирования учреждения.			1.Вызов аварийной бригады. 2.Эвакуация из здания учащихся и персонала школы по необходимости. 3.Организация проведения, дезинфекционных мероприятий после устранения аварии на сете канализации.

	4.Нарушение целостности люминесцентных ртутьсодержащих ламп. 5.Возникновение пожара.		Переохлаждение детей и персонала. Отравление парами ртути				4.Проведение экспертизы качества пищевых продуктов и организация их уничтожения в соответствии с заключением учреждения Государственного надзора.5. Проведение лабораторных и инструментальных исследований факторов среды обитания после ликвидации аварии и другие.

10. Формы учета и отчетности

Все контролируемые показатели регистрируются в производственном журнале. Формы учета установлены действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля. (Приложение)

11.Планируемые результаты и оценка эффективности реализации Программы

- Формирование культуры и навыков здорового питания обучающихся;
- Обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям;
- Увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы;
- Создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции.
- Соблюдение санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- Обеспечение безопасной жизнедеятельности всех участников образовательных отношений.