

Утверждаю

Директор МАОУ ПМО СО

«Политехнический лицей № 21 «Эрудит»

Л.В. Высоцкая



«01»

август 2024

ПРОГРАММ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

На 2024-2025 учебный год

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

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 МАОУ ПМО СО «Политехнический лицей № 21 «Эрудит» возлагается на директора или иное должностное лицо, в соответствии с должностной инструкцией.

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-эпидемиологических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий (далее – производственный контроль) осуществляется лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, сырье, полуфабрикаты и готовая пищевая 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 осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество применяемой продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов учредителя, Управления (территориального отдела) Роспотребнадзора по Свердловской области.

2.3.6. Визуальный контроль 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 потенциально опасных (вредных) производственных факторов, продукции, процессов, степени их влияния на здоровье человека и среду их обитания.

2.3.8. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке, в соответствии с Приложением 1 к настоящей Программе.

3. 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

1	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ
2	«О качестве и безопасности пищевых продуктов»	Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ
3	«О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»	Федеральный закон № 248-ФЗ от 31.07.2020
4	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СанПиН 2.4.3648-20
5	«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и	Сп 3.1/2.4.3598-20

	организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)	
6	«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН 3.3686-21
7	Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
8	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
9	«Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»	СанПиН 2.1.3684-21
10	«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 2.1.3678-20
11	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03

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

- Директор МАОУ ПМО СО «Политехнический лицей № 21 «Эрудит»;
- Заместитель директора по АХР;
- Заместитель директора по УВР, ВР, ППиОБОП;
- Специалист по охране труда;
- Школьный фельдшер

5. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов,

иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование учредителя, Управления (территориального отдела) Роспотребнадзора по Свердловской области

1. Отключение электроснабжения на срок более 24 часов.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Снижение температурного режима ниже нормативного, аварийные ситуации на системах теплоснабжения в холодный период года.
4. Пожар.
5. Возникновение инфекционных/неинфекционных заболеваний среди обучающихся: более 20% от численности класса, учреждения при заболеваниях ОРВИ, 2 и более – в связи с регистрацией ОКИ, случаи массового непосещения детьми учреждения, присосы клеща на территории учреждения.

**Приложение 1 к Программе
Производственного контроля**

№п/п	Наименование показателя	Кратность	Количество	Примечание
1	Готовая пищевая продукция на микробиологические показатели	Постоянно	Завтрак/обед	В режиме работы бракеражной комиссии
2	Питьевая вода по микробиологическим показателям	Не менее 2-х раз в год	1 проба	Допускается использовать результаты ПК ресурсоснабжающей организации
3	Температура воздуха	Постоянно		По показаниям бытовых приборов
4	Питьевая вода по органолептическим показателям	1 раз перед началом ЛОК	1 проба	Допускается использовать результаты ПК ресурсоснабжающей организации
5	Инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха	Перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода, в дальнейшем		Допускается силами и средствами ЮЛ, выполняющего обследование технического состояния системы вентиляции

		не реже 1 раза в 10 лет		
6	Смывы с объектов, инвентаря, посуды на наличие бактерий группы кишечных палочек	1 раз в полугодие	20 проб	
7	Входной контроль качества и безопасность поступающего на пищевую сырьё и продуктов	При заключении контракта		Контракт на питание
8	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая продукция		Товарно- транспортные накладные. Журнал бракеража
9	Рацион питания	Ежедневно		Примерное меню
10	Соблюдение сроков и условий хранения продуктов	Ежедневно		Журналы