

Утверждаю
Директор МКОУ СОШ
с.п. Черная Речка
 /Шидова Ф.М./
28.08.2025г Приказ №115/1



Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона N 52 от 30.03.1999г. «С) санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 24.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарноэпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3. Организация производственного контроля в МКОУ СОШ с.п. Черная Речка возлагается на директора или иное должностное лицо, в соответствии с должностной инструкцией.

1.4. Целью производственного контроля является обеспечения безопасности и безвредности для человека и среда 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 и соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий возлагается на директора

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 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,. сырьё, полуфабрикаты и готовая пищевая продукция,

водопроводная вода, инженерные сети и системы оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. 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 применяемой продукции.
- Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
- Своевременное информирование органов учредителя, Управления (территориального отдела) Роспотребнадзора по Кабардино-Балкарской Республике.
- Визуальный контроль 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 ПОТЕНЦИАЛЬНО опасных (вредных) производственных факторов, продукции, степени их влияния на здоровье человека и среду обитания.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке, в соответствии с Приложением.

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 02.01.2020 № 52-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 организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СанПиН 2.4.3648-20
5	«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)	сп з. 1/2.4.3648-20

6	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	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-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СанПиН 2.1.3684-21
10	«Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказания услуг»	СП 2,13678-20
11	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 23.2.1324-03

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

- Кумышев Мухамед Карович, завхоз, ответственная за поставку, хранение, соблюдение сроков годности продуктов, снятие пробы. Ведение отчетной документации
- Абазова Зарета Мухамедовна, социальный педагог, ответственная за ведение табеля посещаемости школьной столовой
- Шидова Фатима Мухадиновна, директор, ответственная за кадры
- Кумышевва Асият Каровна, повар, ответственная за качественно приготовленное питание,

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 Кабардино-Балкарской Республике:

- Отключение электроснабжения на срок более 24 часов;
- Аварии на системе водопровода, канализации

- Снижение температурного режима ниже нормативного, аварийные ситуации на схемах теплоснабжения в холодный период года;
- Пожар;
- Возникновение инфекционных/неинфекционных заболеваний среди обучающихся : более 20% от численности класса, школы , при заболевании ОРВИ, 2 и более в связи с регистрацией ОКИ, случаи массового непосещения детьми учреждения, присосы клеща на территории учреждения;

6.Прочее

Приложение

Минимальная номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований

	Наименование показателя	Кратность	Количество	Примечания
1	Готовая пищевая продукция на микробиологические показатели	1 раз в квартал	Завтрак/ обед	До даты планового КНМ на объекте
2	Калорийность рациона	1 раз в квартал	Завтрак/ обед	До даты планового КНМ на объекте
3	Питьевая вода по микробиологическим показателям	1 раз в полугодие	1 проба	До даты планового КНМ на объекте
4	Питьевая вода по органолептическим показателям	4 проверки в год	проба	Допускается использовать результаты ГК ресурсоснабжающей организации
5	Температура воздуха	ежедневно		Показатели бытовых приборов
6	Инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха	Перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет		Допускается силами и средствами, выполняющего обследование технического состояния системы вентиляции