|  |  |
| --- | --- |
|  | **УТВЕРЖДАЮ**  Директор  МБОУ «Пировская средняя школа»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Залевская Т.В..  « » 2022 г. |
|  |  |

**Программа (план) производственного контроля**

**за соблюдением санитарных правил, выполнением**

**санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Пировская средняя школа»**

**РАЗРАБОТАНО:**

|  |
| --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Залевская Т.В..  « » 2022 г. |

2022 г

Программа разработана в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и представлена МБОУ «Пировская средняя школа». Настоящая программа разработана во исполнение требований законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Целью производственного санитарно-гигиенического контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил, выполнение санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности работников МБОУ «Пировская средняя школа».

Производственный контроль включает:

– наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

˗ осуществление лабораторно-инструментальных исследований на территории, на рабочих местах с целью оценки влияния производства на среду обитания человека и его здоровье;

– организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, производственной деятельностью;

– контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;

– ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

– своевременное информирование работников, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию работников;

– визуальный контроль руководителями служб и подразделений за выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) соблюдением санитарных правил и реализации мер, направленных устранение выявленных нарушений.

Объектами производственного контроля являются:

* Производственные помещения, здания, сооружения.
* Оборудование, инструмент, технологические процессы.
* Рабочие места, используемые для выполнения работ.
* Условия труда (производственные факторы на рабочих местах и состояние оборудования).
* Сырьё, пищевые продукты.
* Отходы производства и потребления.
* Санитарно-защитная зона

Программа производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий разработана в соответствии с СП 1.1.1058-01 “Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий”, (далее – Программа производственного контроля).

1. **ПЕРЕЧЕНЬ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ**

|  |
| --- |
| Федеральный закон № 2-ФЗ от 10.01.2002 «О защите прав потребителей» |
| Федеральный закон № 7-ФЗ от 10.01.2002 «Об охране окружающей среды» |
| 1. Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» |
| Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» |
| 1. Федеральный закон от 30.03.1995 № 38-ФЗ «О предупреждении распространения в Российской Федерации заболевания, вызываемого вирусом иммунодефицита человека (ВИЧ-инфекции)» |
| 1. Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» |
| 1. Федеральный закон от 18.06.2001 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» |
| Федеральный закон № 89-ФЗ от 24.06.1998 «Об отходах производства и потребления» |
| Федеральный закон № 96-Ф3 от 04.05.1999 «Об охране атмосферного воздуха» |
| 1. Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» |
| Федеральный закон № 162-Ф3 от 29.06.2015 «О стандартизации в Российской Федерации» |
| 1. Федеральный закон № 184-ФЗ от 27.12.2002 «О техническом регулировании» |
| 1. Федеральный закон от 07.12.2011 № 416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении» |
| 1. Федеральный закон № 426-ФЗ от 28.12.2013 «О специальной оценке условий труда» |
| 1. Федеральный закон № 323-ФЗ от 21.11.2011 «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» |
| 1. Указ Президента РФ от 06.08.2014 № 560 «О применении отдельных специальных экономических мер в целях обеспечения безопасности Российской Федерации» |
| 1. Указ Президента РФ от 24.06.2015 № 320 «О продлении действия отдельных специальных экономических мер в целях обеспечения безопасности Российской Федерации» |
| 1. Постановление Правительства РФ от 15.12.2000 № 967 «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний» |
| 1. Постановление Правительства РФ от 15.07.1999 № 825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок» |
| 1. Постановление Правительства РФ от 01.01.2021 № 1129н «Об утверждении Правил проведения обязательного медицинского освидетельствования на выявление вируса иммунодефицита человека (ВИЧ-инфекции)» |
| 1. Постановление Правительства РФ от 07.08.2014 № 778 «О мерах по реализации указов Президента Российской Федерации от 6 августа 2014 г. № 560, от 24 июня 2015 г. № 320 и от 29 июня 2016 г. № 305» |
| 1. Постановление Правительства РФ от 06.01.2015 № 10 «О порядке осуществления производственного контроля качества и безопасности питьевой воды, горячей воды» |
| 1. Постановление Правительства РФ от 01.01.2021 № 2314 «Об утверждении Правил обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств, электрических ламп, ненадлежащие сбор, накопление, использование, обезвреживание, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда жизни, здоровью граждан, вреда животным, растениям и окружающей среде» |
| 1. Постановление Правительства РФ от 01.12.2004 № 715 «Об утверждении перечня социально значимых заболеваний и перечня заболеваний, представляющих опасность для окружающих» |
| 1. Постановление Правительства РФ от 07.10.2020 № 1612 «Об утверждении Положения о порядке изъятия из обращения, проведения экспертизы, временного хранения, утилизации или уничтожения некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами» |
| 1. ГОСТ 12.1.005-88 Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны 2. ГОСТ 12.1.012-2004 ССБТ ВИБРАЦИОННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ. Общие требования 3. ГОСТ 22270-2018 Системы отопления, вентиляции и кондиционирования. Термины и определения |
| 1. ГОСТ Р 58577-2019 Правила установления нормативов допустимых выбросов загрязняющих веществ проектируемыми и действующими хозяйствующими субъектами и методы определения этих нормативов |
| 1. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования 2. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры" |
| 1. СанПиН 2.1.3684-21 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 |
| 1. СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания |
| 1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения 2. СП 2.2.3670-20 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда 3. 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 |
| 1. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» |
| 1. СанПиН 2.3.2.1280-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения № 2 к СанПиНу 2.3.2.1078-01» |
| 1. СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" |
| 1. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» |
| 1. СП 1.1.2193-07 Изменения и дополнения N 1 к санитарным правилам "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01 |
| 1. СП 52.13330.2016 «Естественное и искусственное освещение» |
| 1. Постановление Правительства РФ от 24.07.2000 № 554 (ред. от 15.09.2005) «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе РФ и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» |
| 1. СП 60.13330.2020 Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003 |
| 1. Р 2.2.2006-05 Гигиена труда. Руководство, по гигиенической оценке, факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда |
| 1. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.08.2006 № 27 «О мерах по борьбе с грызунами и профилактике природно-очаговых, особо опасных инфекционных заболеваний в Российской Федерации» |

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
2. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
5. ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств"
6. ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"
7. ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"
8. ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
9. Рекомендации Роспотребнадзора для работы предприятий продовольственной торговли с учетом эпидемиологической ситуации.
10. Рекомендации Роспотребнадзора по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в организациях торговли.
11. Рекомендации Роспотребнадзора от 29.09.2020 для работодателей по профилактике коронавирусной инфекции на рабочих местах
12. MP 3.1/2.2.0172/5-20 "Рекомендации по организации работы предприятий в условиях сохранения рисков распространения COVID-19"
13. МР 4.3.0212-20. «Методы контроля. Физические факторы. Контроль систем вентиляции. Методические рекомендации»
14. МУК 4.3.2812-10 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест
15. "МР 3.1.0276-22. 3.1. Профилактика инфекционных болезней. Особенности проведения противоэпидемических мероприятий в условиях эпидемического процесса, вызванного новым геновариантом коронавируса "Омикрон". Методические рекомендации"
16. МР 2.3.0279-22 Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1. **ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ О ПРЕДПРИЯТИИ** | | | |
|  | **Наименование юридического лица**: | | | |
|  | МБОУ «Пировская средняя школа» | | | |
|  | **Юридический адрес** | | | |
|  | 663120, Красноярский край, Пировский район, с.Пировское, ул.1 Мая, 28 | | | |
|  | **Фактический адрес**: | | | |
|  | 663120, Красноярский край, Пировский район, с.Пировское, ул.1 Мая, 28 А | | | |
|  | **Руководитель:** | | | |
|  | Директор Залевская Татьяна Васильевна | | | |
|  | **Номер свидетельства о внесении записи в ЕГРЮЛ/ЕГРИП:** | | | |
|  | Серия24 №002333596 17.08.2001 №497 | | | |
|  | **Номер свидетельства о постановке на учет в налоговом органе (ОГРН):**  1022401276545 | | | |
|  |  | | | |
|  | **Вид деятельности:**  ОКВЭД2: 80.21.2 | | | |
|  |  | | | |
|  |  | | | |
|  |  |  |  |  |
|  |  | | | |
|  | **Производственные помещения и площадки предприятия:**  2 здания: двухэтажное здание начальной школы , общей площадью 1073, 9 м2 и трехэтажное отдельно стоящее здание, общей площадью 3083,6, с делением на помещения:    **1 этаж:**  Тамбур – 2,2 м2  Тамбур – 2,2 м2  Фойе – 29,1 м2  Лестничная клетка– 13,2 м2  Коридор – 5,7 м2  Подсобное – 6,5 м2  Моечная– 16,5 м2  Складское- 16,2 м  Подсобное –3,1 м2  Коридор-20,9 м2  Тамбкр-2.5-м2  Цех-24,7м2  Кухня-21.1 м2  Столовая–33,5 м2  Столовая – 24,3 м2  Моечная– 17,4 м2  Раздевалка– 17,6 м2  Кабинет – 17,2 м2  Кабинет – 17,2 м2  Кабинет – 17,6 м2  Туалет – 9,1 м  Туалет –9,1 м2  Коридор-7,5м2  Туалет -2.2-м2  Лестничная клетка-13.2м2  Коридор – 3,9 м2  Подсобное – 4,1 м2  Коридор– 10,4 м2  Туалет - 17,4 м  туалет –16,2 м2  Кабинет-24,3 м2  Кабинет – 24,3-м2  Кабинет – 24,6 м2  Кабинет – 24,0 м2  Кабинет – 25.2 м2  Подсобное – 8,5 м2  **2этаж**  Лестничная клетка-4,0м2  Кабинет – 42,0 м2  Подсобное –13,8 м2  Подсобное – 15,9 м2  Кабинет-38,1 м2  Коридор-52,8 м2  Кабинет-17.2  Кабинет -35.7  Кабинет-13.2  Туалет-21.9  Туалет-19.8  Коридор-72.0  Лестничная клетка-4.0  Кабинет=43.1  Кабинет-41.6  Кабинет-45.5  Кабинет-22.3  **1 этаж:**  Тамбур – 6,7 м2  Тамбур – 4,8 м2  Холл – 132,4 м2  Гардероб – 48,7 м2  Коридор – 19,4 м2  Коридор – 12,4 м2  Кабинет – 49,4 м2  Комната хранения оружия – 8,3 м2  Туалет – 1,2 м2  Санитарная комната – 1,5 м2  Процедурная – 13,6 м2  Кабинет – 18,0 м2  Коридор – 12,6 м2  Подсобное – 8,8 м2  Кабинет стоматолога – 14,6 м2  Библиотека – 67,4 м2  Лестничная клетка – 14,5 м2  Коридор – 15,0 м2  Книгохранилище – 18,2 м2  Комната тех персонала – 10,1 м2  Фойе – 59,5 м2  Электрощитовая – 8,1 м2  Подсобное – 17,1 м2  Подсобное – 3,3 м2  Туалет – 1,8 м2  Санитарная комната – 2,4 м2  Санитарная комната – 1,6 м2  Туалет – 0,9 м2  Туалет – 0,9 м2  Коридор – 3,3 м2  Санитарная комната – 2,7 м2  Подсобное – 2,7 м2  Лестничная клетка – 20,1 м2  Кабинет – 15,2 м2  Кабинет – 15,8 м2  Кабинет – 66,6 м2  Кабинет – 15,6 м2  Кабинет – 67,4 м2  Коридор – 43,5 м2  Коридор – 25,8 м2  Коридор – 10,8 м2  Спортивный зал – 161,8 м2  Снарядная – 16,5 м2  Кабинет – 12,2 м2  Душевая – 2,3 м2  Санузел – 2,0 м2  Душевая – 2,1 м2  Коридор – 1,1 м2  Раздевалка – 13,6 м2  Душевая – 8,7 м2  Туалет – 1,0 м2  Санитарная комната – 4,5 м2  Туалет – 1,1 м2  Туалет – 1,0 м2  Подсобное – 4,1 м2  Подсобное – 3,1 м2  Туалет – 1,0 м2  Туалет – 1,0 м2  Туалет – 1,2 м2  Санитарная комната – 4,5 м2  Душевая – 8,8 м2  Раздевалка – 13,6 м2  Актовый зал – 101,6 м2  Сцена – 30,0 м2  Подсобное – 11,4 м2  Санузел – 3,7 м2  Коридор – 8,0 м2  Коридор – 3,0 м2  Подсобное – 8,5 м2  Подсобное – 8,6 м2  Подсобное – 10,7 м2  Коридор – 2,7 м2  Коридор – 2,2 м2  Венткамера – 13,4 м2  Тамбур – 1,6 м2  **2 этаж:**  Лестничная клетка – 14,5 м2  Подсобное – 8,8 м2  Коридор – 4,6 м2  Фойе – 138,8 м2  Коридор – 45,7 м2  Кабинет – 25,2 м2  Подсобное – 4,7 м2  Лестничная клетка – 20,1 м2  Коридор – 44,1 м2  Коридор – 11,7 м2  Подсобное – 6,8 м2  Подсобное – 16,2 м2  Подсобное – 11,1 м2  Подсобное – 50,1 м2  Кабинет – 34,3 м2  Кабинет – 49,1 м2  Кабинет – 48,8 м2  Кабинет – 49,6 м2  Учительская – 14,4 м2  Учительская – 33,4 м2  Кабинет – 48,6 м2  Кабинет – 49,5 м2  Кабинет – 49,5 м2  Кабинет – 50,0 м2  Кабинет – 50,4 м2  **3 этаж:**  Лестничная клетка – 14,5 м2  Коридор – 10,5 м2  Кабинет – 16,4 м2  Фойе – 122,3 м2  Кабинет – 7,7 м2  Кабинет – 9,6 м2  Кабинет – 7,7 м2  Кабинет – 4,7 м2  Коридор – 46,4 м2  Лестничная клетка – 20,1 м2  Коридор – 44,0 м2  Коридор – 22,4 м2  Кабинет – 67,2 м2  Кабинет – 67,8 м2  Кабинет – 21,3 м2  Кабинет – 65,6 м2  Кабинет – 13,6 м2  Кабинет – 50,5 м2  Кабинет – 48,6 м2  Кабинет – 49,8 м2  Кабинет – 50,1 м2  Кабинет – 49,3 м2  Кабинет – 50,4 м2  Договор о закреплении муниципального имущества на праве оперативного управления от 06.12.2011 №65 | | | |
|  | **Общая численность персонала:**  76 человек | | | |
|  |  | | | |
|  | **Отопление:** Централизованное | | | |
|  |  | | | |
|  | **Водоснабжение:** Централизованное | | | |
|  |  | | | |
|  | **Канализация:** Нецентрализованная (септик на территории школы) | | | |
|  |  | | | |
|  | **Вентиляция:** Приточно-вытяжная | | | |
|  |  | | | |
|  | **Освещение:** Искусственное (светодиодные лампы, люминесцентные), естественное | | | |

**Ассортимент выпускаемой продукции (пищеблок):**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Наименование продукции* | *Вес, г* | *НД на выпускаемую продукцию* | *Наличие разрешающего документа (сан. - эпид. заключение, декларация о соответствии)* |
| борщ с капустой и картофелем со сметаной | Согласно ТК |  |  |
| вермишель отварная | Согласно ТК |  |  |
| Винегрет овощной | Согласно ТК |  |  |
| гуляш | Согласно ТК |  |  |
| жаркое подомашнему (азу) | Согласно ТК |  |  |
| зеленый горошек (или кукуруза, фасоль) консервированные отварные | Согласно ТК |  |  |
| зеленый горошек с луком репчатым | Согласно ТК |  |  |
| Икра кабачковая(промышленного производства) | Согласно ТК |  |  |
| икра марковная или маринад овощной | Согласно ТК |  |  |
| какао с молоком | Согласно ТК |  |  |
| капуста тушеная | Согласно ТК |  |  |
| картофель отварной | Согласно ТК |  |  |
| каша гречневая рассыпчатая | Согласно ТК |  |  |
| каша жидкая молочная из манной крупы | Согласно ТК |  |  |
| каша жидкая молочная рисовая (пшенная) | Согласно ТК |  |  |
| колбаса (порциями) вареная или полукопченная | Согласно ТК |  |  |
| Компот из сухофруктов или напиток из плодов шиповника | Согласно ТК |  |  |
| кондитерские изделия (вафли, или пряники, или печенье, или др.) | Согласно ТК |  |  |
| Котлеты или биточки рыбные | Согласно ТК |  |  |
| котлеты, биточки, шницели куриные | Согласно ТК |  |  |
| Кофейный напиток с молоком | Согласно ТК |  |  |
| кукуруза консервированная отварная | Согласно ТК |  |  |
| курица в соусе с томатом | Согласно ТК |  |  |
| макаронные изделия отварные с сыром | Согласно ТК |  |  |
| Макароны отварные с овощами | Согласно ТК |  |  |
| Масло сливочное (порциями) | Согласно ТК |  |  |
| морская капуста с яйцом | Согласно ТК |  |  |
| овощи натуральные свежие (или соленые) | Согласно ТК |  |  |
| оладьи из печени (или котлеты, биточки, шницель из говядины) | Согласно ТК |  |  |
| Омлет натуральный | Согласно ТК |  |  |
| омлет с колбасой или сосисками | Согласно ТК |  |  |
| Плов с мясом птицы | Согласно ТК |  |  |
| пюре картофельное | Согласно ТК |  |  |
| Рассольник ленинградский со сметаной | Согласно ТК |  |  |
| Рис отварной с овощами | Согласно ТК |  |  |
| рыба тушеная в томате с овощами | Согласно ТК |  |  |
| рыба, запеченная с картофелем по-русски | Согласно ТК |  |  |
| сельдь (порциями) | Согласно ТК |  |  |
| Сок | Согласно ТК |  |  |
| соус сметанный | Согласно ТК |  |  |
| Соус сметанный с томатом | Согласно ТК |  |  |
| сочни ли творожное печенье | Согласно ТК |  |  |
| суп картофельный гороховый | Согласно ТК |  |  |
| суп картофельный с макаронными изделиями | Согласно ТК |  |  |
| суп картофельный с мясными фрикадельками из говядины | Согласно ТК |  |  |
| Суп молочный с макаронными изделиями | Согласно ТК |  |  |
| суп с рыбными консервами | Согласно ТК |  |  |
| Сыр (порциями) | Согласно ТК |  |  |
| Тефтели | Согласно ТК |  |  |
| Хлеб пшеничный или батон | Согласно ТК |  |  |
| Хлеб ржаной | Согласно ТК |  |  |
| чай с молоком | Согласно ТК |  |  |
| чай с сахаром | Согласно ТК |  |  |
| Чай с сахаром и лимоном | Согласно ТК |  |  |
| Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной | Согласно ТК |  |  |
| Яблоко, или груша, или банан, или др фрукт | Согласно ТК |  |  |

**3. ПЕРЕЧЕНЬ РАБОЧИХ МЕСТ**

(наименование должности, профессии или специальности работника (работников), занятого (занятых) на рабочих местах, индивидуальный номер (номера) рабочего места (рабочих мест), численность занятых работников в отношении каждого рабочего места)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Профессия/ должность/ специальность работника** | **Индивидуальный номер рабочего места** | **Численность занятых работников** |
| Директор |  | 1 |
| Зам директора УВР |  | 1 |
| Зам директора по ВР |  | 1 |
| Зам директора по экономическим вопросам |  | 1 |
| Зам директора по АХЧ |  | 1 |
| Контрактный управляющий |  | 0,5 |
| Инженер-электрик |  | 1 |
| Педагог-библиотекарь |  | 1 |
| Секретарь |  | 1 |
| Лаборант |  | 1,8 |
| Учитель |  | 46,07 |
| Учитель УКП |  | 1,21 |
| Учитель-логопед |  | 1 |
| Учитель-дефектолог |  | 1 |
| Педагог-психолог |  | 1 |
| Социальный педагог |  | 1 |
| Инструктор по физкультуре |  | 0,5 |
| Педагог доп образования |  | 1,8 |
| Педагог-организатор |  | 1,5 |
| Мастер производственного обучения |  | 2 |
| Воспитатель ГПД |  | 4,1 |
| Кладовщик |  | 1 |
| Делопроизводитель |  | 0,5 |
| Сторож |  | 3,5 |
| Уборщик служебных помещений |  | 9 |
| Старший повар |  | 1,5 |
| Повар |  | 2,5 |
| Водитель |  | 3 |
| Рабочий по кухне |  | 1 |
| Рабочий по обслуживанию зданий |  | 1,25 |
| Гардеробщик |  | 2 |
| Дворник |  | 1,5 |
| Диспетчер |  | 0,5 |

**4. ПЕРЕЧЕНЬ ХИМИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ, БИОЛОГИЧЕСКИХ, ФИЗИЧЕСКИХ И ИНЫХ ФАКТОРОВ**

**(представляющих потенциальную опасность, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п./п. | Перечень химических, физических, биологических факторов | Перечень объектов производственного контроля |
| 1 | **Параметры микроклимата (температура воздуха, влажность, скорость движения воздуха)** | Рабочие места |
| 2 | **Освещенность** | Рабочие места |
| 3 | **Содержание вредных химических веществ в воздухе рабочей зоны:**  **• синтетические моющие вещества;**  **• галогены, в том числе: хлор, бром, йод, соединение с водородом, оксиды.** | Рабочие места |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **5.** | **СТРУКТУРА ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ** | | |
|  |  |  |  |
| п/п | Должность лица, наименование подразделения или сторонней организации | Основание для проведения работ по организации и проведению производственного контроля | Ответственность и вид работ |
| 1 | Астапов Вячеслав Владимирович,  Заместитель директора по АХЧ | Приказ от 01.08..22 г. № | Общая ответственность за организацию и функционирование системы производственного контроля.  Ответственность за условия труда, коммунальные услуги.  Организация мероприятий производственного контроля, определение объектов (точек) исследования, сроков (периодичности) и методов контроля, лабораторный производственный контроль по показателям качества и безопасности, контрольные проверки объектов, подготовка аналитических отчетов по результатам производственного контроля, разработка планов и программ санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. |
| 2 | Лабораторная база | На договорной основе | С аккредитованными лабораториями |

1. **ОБЯЗАННОСТИ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ, НА КОТОРЫХ ВОЗЛОЖЕНЫ ФУНКЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**
   1. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

* Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий/оборудования, выполнение отдельных видов работ.
* Прекратить использование материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающие безопасное оказание услуг.
  1. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению контроля, обязаны:
* Выполнять требования Программы производственного контроля и требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
* Разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.
* Обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.
* Осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг.
* Осуществлять гигиеническое обучение работников.

1. **ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ И ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля за невыполнение или выполнения производственного контроля в недостаточном объеме несут ответственность в соответствии с законодательством РФ.

За невыполнение или выполнения производственного контроля в недостаточном объеме КоАП РФ предусматривает наложение штрафных санкций со стороны контролирующих органов - в результате [проверки Роспотребнадзора (СЭС)](http://ecodez-centr.ru/pomosch-pri-proverke-rospotrebnadzora-ses) и других инспекций, вплоть до приостановления деятельности отдельных объектов, помещений, отстранения от работы должностных лиц, а также уголовную ответственность в случае причинения вреда здоровью человека, животным, окружающей среде, имуществу, которые возникли в результате нарушения санитарных правил вследствие невыполнения производственного контроля.

|  |  |
| --- | --- |
| **8.** | **ДОГОВОРА ПРЕДПРИЯТИЯ В СООТВЕТСТВИИ С ПРОГРАММОЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ:** |
|  |  |
|  | Договор на электроснабжение №01/22 от 10.012022: |
|  |  |
|  | Договор на теплоснабжение: контракт №02/28 от 17.01.2022 |
|  |  |
|  | Договор на вывоз твердых бытовых отходов: № 01/22 от 01.01.2022 |
|  |  |
|  | Договор на водоснабжение и водоотведение: договор № 01/24от 20.01.22 |
|  |  |
|  | Договор на проведение дезинфекции и дератизации: № 3334 от 10.01.2022 |
|  |  |
|  | Договор на проведение медицинских осмотров и гигиенического обучения сотрудников: № 2022 |
|  |  |
|  | Договор на вывоз и утилизацию ртутьсодержащих отходов (ртутных ламп): Контракт №1-03-2102-107 от 16 февраля 2022 |

|  |  |
| --- | --- |
| **9.** | **ЖУРНАЛЫ ПРЕДПРИЯТИЯ В СООТВЕТСТВИИ С ПРОГРАММОЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ:** |
| 1. | Журнал (книга) учёта и расхода дезинфицирующих средств |
|  |  |
| 2. | Журнал учёта плановых медосмотров и гигиенического обучения |
|  |  |
| 3. | График контроля санитарной обработки |
|  |  |
| 4. | График прохождения медицинских осмотров |
|  |  |
| 5. | График проведения дезинфекции и дератизации |
|  |  |
| 6. | Журнал входного контроля сырья |
|  |  |

7. Гигиенический журнал (сотрудники)

8. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

9. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

10. Журнал контроля технического оборудования,

11. Журнал контроля аварийных ситуаций,

12. Журнал бракеража готовой пищевой продукции

13. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

14. Журнал контроля управления несоответствующей продукцией,

15. Журнал учета поставщиков,

16. Журнал мониторинга учета наличия насекомых и грызунов,

17. Журнал учета попадания посторонних включений,

18. Журнал контроля чистоты рук рабочих

19. Журнал по технике безопасности и санитарной гигиене

20. Журнал учета инструктажа по пожарной безопасности

21. Журнал контроля качества выпускаемой продукции

22. Журнал учёта генеральных уборок

23. Журнал мойки и дезинфекции оборудования

24. Журнал контроля заболеваний работников предприятия

25. Журнал допуска к работе работников предприятия

| **10.** | **ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТЕЙ СОТРУДНИКОВ МБОУ «ПИРОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА», ПОДЛЕЖАЩИХ МЕДИЦИНСКИМ ОСМОТРАМ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ И АТТЕСТАЦИИ** |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Должность** |
| 1 | Директор |
| 2 | Учитель |
| 3 | Заместитель директора по АХЧ |
| 4 | Заместитель директора по экономическим вопросам (контрактный управляющий) |
| 5 | Секретарь /делопризводитель |
| 6 | Повар |
| 7 | Рабочий по кухне |
| 8 | Кладовщик |
| 9 | Сторож |
| 10 | Дворник |
| 11 | Водитель |
| 12 | Инженер-электрик |
| 13 | Вахтер |
| 14 | Гардеробщик |
| 15. | Водитель |
| 16. | Лаборант |
| 17. | Мастер производственного обучения |
| 18 | Уборщик служебных помещений |
| 19 | Рабочий по обслуживанию |
| 20. | Диспетчер |
|  |  |

Таблица 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Осмотр специалистом, исследование** | **Периодичность** |
| 1 | Осмотр врача-терапевта | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год |
| 2 | Осмотр врача-дерматовенеролога | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год |
| 3 | Осмотр врача-психиатра | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год |
| 4 | Осмотр врача-нарколога | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год |
| 5 | Исследование крови на сифилис, ВИЧ | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год |
| 6 | Мазки на гонорею | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год |
| 7 | Флюорография | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год |
| 8 | Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год, в дальнейшем по эпидпоказаниям |
| 9 | Исследование на носительство яиц гельминтов | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год |
| 10 | Врач-гинеколог | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год |
| 11 | Врач- стоматолог | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год |
| 12 | Врач-офтальмолог | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год |
| 13 | Врач-невролог | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год |

Работники производства подлежат прививкам против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря; против вирусного гепатита А.

При проведении предварительных и периодических медицинских осмотров всем обследуемым в обязательном порядке проводятся: клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ); клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка); электрокардиография; цифровая флюорография или рентгенография в 2 проекциях (прямая и правая боковая) легких; биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина. Все женщины осматриваются акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования не реже 1 раза в год; женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года маммографию или УЗИ молочных желез, а также УЗИ малого таза.

**11. ЛАБОРАТОРНО-ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ В РАМКАХ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

| **№ п/п** | **Наименование объекта производственного контроля** | **Объект исследования и (или) исследуемый материал** | **Контрольные точки и определяемые показатели** | **Периодичность производственного контроля** | **Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
| **Пищеблок** | | | | | | |
| **1** | **Входной контроль показателей качества и безопасности сырья и компонентов** | Сырьё и пищевые продукты | - идентификация и соответствие товарно-сопроводительной документации;  - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;  Требования к упаковке и маркировке:  - идентификация и соответствие товарно-сопроводительной документации;  - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;  - соответствие упаковки и маркировки требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.).  Ветеринарная экспертиза | Каждая партия | ТР ТС 005/2011  ТР ТС 021/2011,  ТР ТС 022/2011,  ТР ТС 023/2011  ТР ТС 029/2012  ТР ТС 033/2013  ТР ТС 034/2013  ТР ЕАЭС 040/2016  СанПиН 2.1.3684-21  Федеральный закон от 02.01.2000 г. N 29 "О качестве и безопасности пищевых продуктов"  ГОСТ Р 51074-2003  СанПиН 2.3.2.1078-01  СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| Определение токсичных элементов | 1 раз в 6 месяцев | ТР ТС 005/2011  ТР ТС 021/2011,  ТР ТС 023/2011  ТР ТС 029/2012  ТР ТС 033/2013  ТР ТС 034/2013  ТР ЕАЭС 040/2016  СанПиН 2.3.2.1078-01  нормативная и техническая документация производителей  СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| Микробиологические показатели | 1 раз в месяц | ТР ТС 021/2011  ТР ТС 023/2011  ТР ТС 033/2013  ТР ТС 033/2013  ТР ТС 034/2013  ТР ЕАЭС 040/2016  СанПиН 2.3.2.1078-01  СанПиН 2.3/2.4.3590-20  нормативная и техническая документация производителей |
| Упаковочные материалы | Определение токсичных веществ, мигрирующих в окружающую среду | 1 раз в год | ТР ТС 005/2011 |
| **2** | **Контроль на этапе технологических процессов производства** | Процессы производства и хранения | Контроль по микробиологическим, физико-химическим показателям, показателям безопасности пищевых продуктов на технологических этапах производства | Каждая партия | ТР ТС 021/2011  ТР ТС 029/2012  ТР ТС 033/2013  ТР ТС 034/2013  ТР ЕАЭС 040/2016  СП 1.1.1058-01  СанПиН 2.3/2.4.3590-20  ТУ, ТИ на соответствующую продукцию |
| Вода питьевая Лабораторные исследования воды питьевой:  - органолептические, физико-химические, микробиологические показатели. | 1 раз в квартал  (все точки водоразбора) | СанПиН 2.1.3684-21  ТР ТС 021/2011,  СП 1.1.1058-01  СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| Воздух в холодильных и морозильных камерах | температура и влажность | Каждые 12 часов | ТР ТС 021/2011  ТР ТС 033/2013  ТР ТС 034/2013  ТР ЕАЭС 040/2016  СанПиН 2.3/2.4.3590-20  В соответствии с ТУ, ТИ на соответствующую продукцию |
| Готовая продукция | - органолептические показатели;  - контроль за наличием маркировки, наносимой в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации;  - наличие сопроводительной документации на готовую продукцию и правильность ее оформления; | Каждая партия | ТР ТС 021/2011,  ТР ТС 023/2011  ТР ТС 033/2013  ТР ТС 034/2013  ТР ЕАЭС 040/2016  В соответствии с ТУ, ТИ, ТТК |
| - физико-химические показатели | Не реже 1 раза в месяц 10 % от всех наименований выпускаемой продукции | ТР ТС 021/2011,  ТР ТС 033/2013  ТР ТС 034/2013  ТР ЕАЭС 040/2016  СанПиН 2.3/2.4.3590-20  В соответствии с ТУ, ТИ, ТТК |
| - уровни содержания потенциально опасных химических веществ и радионуклидов | Не реже 1 раз в квартал 15 % от всех наименований выпускаемой продукции; | ТР ТС 021/2011,  ТР ТС 033/2013  ТР ТС 034/2013  ТР ЕАЭС 040/2016  СанПиН 2.3/2.4.3590-20  СанПиН 2.3.2.1078-01  В соответствии с ТУ, ТИ, ТТК |
| - микробиологические показатели  Суточная проба  Не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, тефтели, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).  Температура блюд на раздаче | Не реже 1 раза в месяц 10 % от всех наименований выпускаемой продукции  каждая партия  реализуемые горячие жидкие блюда и иные горячие блюда, напитки | ТР ТС 021/2011,  ТР ТС 033/2013  ТР ТС 034/2013  ТР ЕАЭС 040/2016  СанПиН 2.3/2.4.3590-20  СанПиН 2.3.2.1078-01  В соответствии с ТУ, ТИ, ТТК  СанПиН 2.3/2.4.3590-20  СП 1.1.1058-01  СанПиН 2.3/2.4.3590-20  СП 1.1.1058-01  ТТК на соответствующую продукцию |
| **3** | **Санитарно-эпидемиологический режим** | Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря  Санитарная гигиена сотрудников | Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала  осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний | - определение количества МАФАнМ - 2 раза в месяц;  - выявление БГКП - 2 раза в месяц;  - выявление бактерий рода Сальмонелла - 1 раз в месяц;  - выявление бактерий рода Протеус - 1 раз в месяц.  Примечание: Отбор смывов с оборудования, инвентаря, тары осуществляют выборочно, с чередованием объектов исследований.  Отбор смывов с рук проводят не реже одного раза в 15 дней.  Ежедневно до начала работы | [СП 1.1.1058-01](http://docs.cntd.ru/document/901793598),  ТР ТС 021/2011,  ТР ТС 033/2013  ТР ТС 34/2013  ТР ЕАЭС 040/2016,  СанПиН 2.3/2.4.3590-20  СП 1.1.1058-01 |
| **Рабочая среда** | | | | | | |
| **4** | **Производственная**  **среда** | Условия труда на рабочем месте (рабочей зоне) | Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте и рабочей поверхности: | | | |
| **Физические факторы:** |  |  |  |
| микроклимат (температура, влажность воздуха, скорость движения воздуха) | Приложение 1  СанПиН 1.2.3685-21  Раздел V | не реже 2 раз в год  (тёплый период, холодный период) | [СП 1.1.1058-01](http://docs.cntd.ru/document/901793598) п.3,  СП 1.1.2193-07 п.8,  Р 2.2.2006-05 п 5.5  СанПиН 1.2.3685-21 |
| Световая среда | Приложение 2  СанПиН 1.2.3685-21  табл. 5.25 | не реже 1 раза в год в тёмное время суток | [СП 1.1.1058-01](http://docs.cntd.ru/document/901793598) п.3, СП 1.1.2193-07 п.8, Р 2.2.2006-05 п 5.6, 6.2  СанПиН 1.2.3685-21  СП 2.2.3670-20  МУК 4.3.2812-10 |
| Физиологоэргономические исследования: | физические, динамические нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статические нагрузки, рабочая поза, перемещение в пространстве, интеллектуальные нагрузки, сенсорные нагрузки, эмоциональные нагрузки, монотонность нагрузок, режим работы; наличие средств индивидуальной защиты)  Приложение 4 | При проведении СОУТ, не реже 1 раза в 5 лет | [СП 1.1.1058-01](http://docs.cntd.ru/document/901793598),  Р 2.2.2006-05 |
| Неионизирующие электромагнитные поля и излучения (для рабочих мест сотрудников с ПЭВМ) | Приложение 3 | При проведении СОУТ, не реже 1 раза в 5 лет | [СП 1.1.1058-01](http://docs.cntd.ru/document/901793598),  Р 2.2.2006-05 п.5.7  СанПиН 1.2.3685-21 раздел V |
| **Виброакустические факторы** | | | | |
| Уровень шума | СанПиН 1.2.3685-21 п. 35 | не реже одного раза в год | [СП 1.1.1058-01](http://docs.cntd.ru/document/901793598),  Р 2.2.2006-05 п.5.4  СанПиН 1.2.3685-21 |
| Вибрация | СанПиН 1.2.3685-21  Табл. 5.4 | * уровень локальной вибрации, не реже одного раза в год | [СП 1.1.1058-01](http://docs.cntd.ru/document/901793598),  Р 2.2.2006-05 п.5.4  СанПиН 1.2.3685-21  раздел V  ГОСТ 12.1.012-2004 |
| **Химические факторы:** | | | | |
| Содержание вредных химических веществ в воздухе рабочей зоны | В соответствии с  СанПиН 1.2.3685-21  табл 2.1, 2.2  [СП 1.1.1058-01](http://docs.cntd.ru/document/901793598) | химических веществ I класса - не реже 1 раза в 10 дней,  II класса - не реже 1 раза в месяц,  III и IV классов - не реже 1 раза в квартал | [СП 1.1.1058-01](http://docs.cntd.ru/document/901793598),  Р 2.2.2006-05  ГОСТ 12.1.005-88  СанПиН 1.2.3685-21 |
| **5** | Система вентиляции | Приточно-вытяжная вентиляция | * скорость воздушного потока в элементах систем приточной и вытяжной вентиляции * число оборотов вентилятора * кратность воздухообмена в помещениях | согласно графику контроля эффективности работы систем вентиляции | 52-ФЗ  184-ФЗ  ГОСТ 22270-2018  МР 4.3.0212-20 |
| **6** | **Персонал** | "входной фильтр" с проведением бесконтактного контроля температуры тела | бесконтактный контроль температуры тела персонала | Ежедневно перед началом рабочего дня | МР 3.1/2.2.0172/5-20 |

1. **МЕРОПРИЯТИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНЫХ УСЛОВИЙ ТРУДА**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п./п. | Мероприятия | Периодичность, сроки | Нормативные документы | Ответственное лицо |
| 1 | Проведение вводного инструктажей по охране труда и пожарной безопасности | При приеме на работу | Постановление Минтруда и социального развития РФ и Министерства образования РФ № 1/29 от 13.01. 2003г. ”Об утверждении порядка обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организации”.  Правила противопожарного режима  в Российской Федерации от 14.09.2020 г. № 1479 «Правил противопожарного режима в Российской Федерации» (с изменениями на 31 декабря 2020 года) п. 4  п. 14 Приказа МЧС России от 18.11.2021 г. № 806 |  |
| 2 | Выполнение мероприятий по организации безопасных рабочих мест | При организации рабочего места | Трудовой Кодекс РФ;  Федеральный закон № 426-ФЗ “О специальной оценке условий труда”;  Постановление Правительства № 787 «О порядке утверждения Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий»;  Р 2.2.2006-05 «Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»;  Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры"; |  |
| 3 | Выполнение мероприятий по соблюдению режима труда и отдыха | Постоянно | Трудовой кодекс РФ |  |
| 4 | Обеспечение проведения дератизационных и дезинсекционных мероприятий | В течение года согласно договору со специализи-ровнной организацией | СанПиН 3.3686-21 |  |
| 5 | Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием рабочих мест | По плану-графику проведения производственного контроля | Трудовой кодекс РФ |  |
| 6 | Обеспечение работников средствами  индивидуальной защиты | Постоянно | Статья 221 ТК РФ, приказ Минздравсоцразвития РФ от 01.06.2009 г. №290н “Об утверждении межотраслевых правил  обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты” |  |
| 7 | Организация вывоза  бытовых отходов 3-5 класса  опасности (сбор, хранение и передача на  утилизацию бытовых отходов) | В течение  года согласно  договору со  специализированной  организацией | ФЗ "Об охране окружающей среды" № 7-ФЗ, ФЗ "Об отходах Производства и Потребления" № 89-ФЗ, ФЗ N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» |  |
| 8 | Уборка санитарных узлов и мест общего пользования, порядок дезинфекции на предприятии | Согласно плану проведения мероприятий | Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» |  |
| 9 | Обращение с дезинфицирующими средствами | Инструктаж персонала 1 раз в квартал | В соответствии синструкцией по охране труда  при работе с дезинфицирующими средствами  и при проведении дезинфекционных мероприятий |  |

1. **МЕРОПРИЯТИЯ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ БЛАГОПОЛУЧИЕ**

Для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия на территории предприятия предусмотрены следующие мероприятия, снижающие или исключающие влияние вредных факторов на организм человека:

* уборка производственных и бытовых помещений;
* определение мест для отдыха и принятия пищи;
* обеспечение питьевого режима;
* обучение безопасности труда (инструктажи: вводные, первичные на рабочем месте, повторные, внеочередные);
* прохождение предварительных и периодических медицинских осмотров;
* бесплатная выдача рабочим и служащим специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты;
* оказание первой квалифицированной врачебной помощи;
* механизация и автоматизация вредных производственных процессов;
* защита от шума, вибрации и избыточного тепловыделения;
* ограждение опасных зон;
* защита от поражения электрическим током;
* контроль санитарного состояния мест временного хранения отходов производства и потребления;
* исключение попадания отходов в окружающую природную среду;
* своевременный вывоз ТБО и производственных отходов (передача сторонним организациям для последующей переработки) с территории предприятия;
* определение мест для курения.

1. **МЕРОПРИЯТИЯ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ФАКТОРАМИ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п./п. | Мероприятия | Периодичность, сроки | Нормативные документы | Ответственное лицо |
|  | Контроль качества систем питьевого водоснабжения | По рабочей программе /п. 4.2.  СанПиН 2.1.3684-21 | Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.3684-21 |  |
|  | Разработка проекта нормативов образования и лимитов размещения (ПНООЛР) отходов производства и потребления  Наличие действующих лимитов на размещение отходов | 1 раз в 5 лет, согласование | «Об отходах производства и потребления» № 89-ФЗ от 24.06.1998 года (ст.26); |  |
|  | Технический отчёт для продления нормативов образования и лимита размещения отходов производства и потребления (ПНООЛР) | 1 раз в год | Приказ от 7 декабря 2020 года N 1021 |  |

1. **ВОЗМОЖНЫЕ АВАРИЙНЫЕ И ЧРЕЗВЫЧАЙНЫЕ СИТУАЦИИ**

| № п/п | Аварийные и чрезвычайные ситуации | Действия ответственных лиц |
| --- | --- | --- |
| 1 | Прорыв подводящего водопровода | Прекращение технологического процесса до возобновления подачи воды. Извещение коммунальных служб для устранения аварийной ситуации. |
| 2 | Прорыв канализации и залитие производственных помещений | Прекращение технологического процесса. Извещение коммунальных служб для устранения аварийной ситуации. |
| 3 | Авария в системе магистрального электроснабжения | Прекращение технологического процесса. Выключение всего электрооборудования. Извещение служб, ответственных за ремонт электросетей для устранения ситуации. |
| 4 | Аварийное состояние оборудования | Приостановить работу, провести ремонт или замену оборудования |
| 5 | Получение нестандартных результатов анализов при проведении производственного контроля | Приостановить работу, выявить и устранить причины нестандартных результатов |
| 6 | Обнаружение продукции, инфицированной патогенными для человека микроорганизмами | Распоряжение по остановке технологического процесса. Предоставление информации в органы Роспотребнадзора. Обеспечение внеплановой санитарной обработки помещений, оборудования, инвентаря и санитарного контроля. |
| 7 | При пожаре | Сообщить в пожарную службу по телефону 112, вывести людей из помещений |
| 8 | Аварийное состояние стен, потолков, полов | Приостановить работу, провести ремонтные работы |

Информацию о возникновении аварийной ситуации необходимо представить в Территориальное управление федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по телефону

**Приложение 1. Контрольные точки и параметры микроклимата**

| **Объект контроля** | **Категория работ по тяжести** | **Высота от уровня**  **пола, м** | **Температура воздуха**  **(о С) ПДУ** | **Температура поверхностей, °С** | **Скорость движения**  **воздуха (м/с) ПДУ** | **Относительная**  **влажность (%)ПДУ** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Рабочее место, зона (место проведения**  **измерения)** | Iа,  IIб | 0,1  1,0 | Холодный период 20.0-25.0  Тёплый период 21,0-28,0  Холодный период 15.0-22.0  Тёплый период 22,0-24,0 | Холодный период 19-26  Тёплый период 20-29  Холодный период 14-23  Тёплый период 15-28 | Не более 0,1  Не более 0,2 | 15-75 |

**Приложение 2 Параметры освещения**

| **№ точки измерения** | **Объект контроля** | **Вид помещения согласно СанПиН 1.2.3685-21/ разряд (подразряд) зрительных работ** | **Вид**  **освещения** | **Естественное освещение, КЕО, (%)** | **Искусственное освещение** | | **Коэффициент пульсации, (%)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Освещенность, лк** | **Прямая блескость, наличие** |
| 1 | **Рабочее место** | табл.П 9.2, п.1 | Общее (ЛЛ) | 1,0 | 400 | отсутствует | не более 15 |

**Приложение 3 Параметры ЭМП**

| **Объект контроля** | **Оборудование** | **Высота от пола, м** | **Наименование параметра** | **Нормативное значение** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **2** | **3** | **4** | **5** | **7** |
| **Рабочее место** | ПЭВМ ВДТ | 0.5 | Напряженность электрического поля, В/м:  ‑ 5 Гц-2кГц  ‑ 2-400 кГц  Плотность магнитного потока, нТл:  ‑ 5 Гц-2кГц  ‑ 2-400 кГц | 25  2,5  250  25 |

**Приложение 4 Эргономика**

| **Факторы трудового процесса** | **Оптимальные** | | **Допустимые** | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **мужчины** | **женщины** | **мужчины** | **женщины** |
| 1. Подъем и перемещение (разовое) тяжести при чередовании с другой работой (до 2 раз в час), кг | до 15 | до 5 | до 30 | до 10 |
| 2. Подъем и перемещение (разовое) тяжести постоянно в течение рабочей смены, кг | до 5 | до 3 | до 15 | до 7 |
| 3. Суммарная масса грузов, перемещаемых в течение каждого часа смены, кг:  с рабочей поверхности,  с пола | до 250  до 100 | до 100  до 50 | до 870  до 435 | до 350  до 175 |
| 4. Рабочая поза | Свободная, удобная, возможность смены рабочего положения тела (сидя, стоя) | | Периодическое, до 25 % времени смены, нахождение в неудобной (работа с поворотом туловища, поднятыми руками, неудобным размещением конечностей) и/или фиксированной позе (невозможность изменения взаимного положения частей тела относительно друг друга) | |
| 5. Наклоны корпуса (вынужденные более 30°), количество за смену | до 50 | | 51 - 100 | |
| 6. Перемещения в пространстве, обусловленные технологическим процессом, км | до 4 | | до 8 | |
| 7. Монотонность нагрузок |  | |  | |
| 7.1. Число элементов или повторяющихся операций | более 10 | | от 9 до 6 | |
| 7.2. Продолжительность выполнения элементов или повторяющихся заданий (операций) в с | более 100 | | от 100 до 25 | |
| 8. Сенсорные нагрузки |  | |  | |
| 8.1. Длительность сосредоточенного наблюдения (% от времени смены) | до 25 | | от 26 до 50 | |
| 8.2. Плотность сигналов (световых, звуковых) в среднем за час работы | до 75 | | от 76 до 175 | |
| 8.3. Число объектов наблюдения | до 5 | | от 6 до 10 | |
| 9. Режим работы |  | |  | |
| 9.1. Фактическая продолжительность рабочего дня | до 7 часов | | 8 - 9 часов | |
| 9.2. Сменность работы | односменная (без ночной смены) | | двухсменная (без ночной смены) | |
| Факторы трудового процесса | Оптимальные | | Допустимые | |

**ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Настоящая «Программа производственного контроля» вступает в действие с момента еe утверждения.

Разработал

|  |  |
| --- | --- |
| Директор  МБОУ «Пировская средняя школа» | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Залевская Т.В..  « » 2022 г. |