

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №409
Пушкинского района Санкт-Петербурга**



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ школа № 409

О.В. Митрофанова

«9» января 2025 г.

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий в ГБОУ школа № 409
Пушкинского района Санкт-Петербурга**

Пояснительная записка

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей;

4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;

- СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;

- СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;

- СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;

- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;

- СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;

- СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;

- СанПиН 2.2.0.555-96. 2.2. Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы;

- СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;

- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;

- СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;

3

- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;

- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;

- СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы

- ГН 2.2.5.3532-18 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»;

- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;

- приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность
1	Митрофанова Ольга Валерьевна	Директор
2	Карев Всеволод Всеволодович	Зам. директора по АХЧ
3	Елина Мария Александровна	Зам. директора по УВР
4	Герасимова Татьяна Олеговна	Ответственный по питанию
5	Кохно Ирина Ивановна	Специалист по кадрам
6	Салимова Эльвира Фатхеловна	Медицинская сестра
7	Чекменева Елена Васильевна	Заведующий производством

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха Относительная влажность	2 раза в год	Аккредитованная организация	СанПиН 2.4.2.2821-10	Акты проверки, заключения
	Температура воздуха	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Карев В.В.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Журнал
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР Елина М.А.	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Елина М.А.		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Елина М.А.		Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Карев В.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Журнал/ведомость проверки проведения противоэпидемических мероприятий
Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Карев В.В.	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Качество поступающей пищевой продукции и сырья	Партия поступивших продуктов и продовольственного сырья	По мере поступления	Зав. производством Чекменева Е.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	журнал
Условия хранения пищевой продукции и сырья, срок реализации	Вся пищевая продукция	Ежедневно	Зав. производством Чекменева Е.В. Медицинская сестра Салимова Э.Ф. Ответственный по питанию Герасимова Т.О.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Качество готовой пищевой продукции	Готовая пищевая продукция	Ежедневно	Зав. производством Чекменева Е.В. Медицинская сестра Салимова Э.Ф. Ответственный по питанию Герасимова Т.О.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	журнал
Соответствие рациона питания обучающихся цикличному меню	Ежедневное меню, цикличное меню	Один раз в месяц	Медицинская сестра Салимова Э.Ф. Ответственный по питанию Герасимова Т.О.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	акт проверки
Готовящаяся пищевая продукция	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл производства	Зав. производством Чекменева Е.В. Медицинская сестра Салимова Э.Ф.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	журнал

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Суточная проба	Партия приготовленной пищевой продукции	Ежедневно от каждой партии	Заведующий производством Чекменева Е.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
Контроль пищеблока и обеденного зала	Исправность оборудования, санитарное состояние обеденного зала и пищеблока	ежедневно	Заведующий производством Чекменева Е.В. Ответственный по питанию Герасимова Т.О. Медицинская сестра Салимова Э.Ф. Зам. директора по АХЧ Карев В.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены работников					
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Заведующий производством Чекменева Е.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

7. Перечни

а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

помещения пищеблока и иные помещения.

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока			
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 - 10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 - 10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода	2 пробы	1 раз в год

Помещения школы			
Микроклимат	Температура воздуха	по 1 точке	1 раз в год
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещенность	2 помещения (выборочно)	по 5 точек в каждом	1 раз в год
Шум	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	по 1 точке	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

в) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
Педагоги	42	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Заместитель директора по АХЧ	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с		

		мышечным напряжением		
Документовед, секретарь	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	5	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно

г) Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	При приемке сырья	Заведующий производством Чекменева Е.В.
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Заведующий производством Чекменева Е.В.
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Заведующий производством Чекменева Е.В.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Заведующий производством Чекменева Е.В. Зам. директора по АХЧ Карев В.В.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Митрофанова О.В.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХЧ Карев В.В.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Карев В.В.
Журнал регистрации температуры	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Карев В.В.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Заведующий производством Чекменева Е.В.
Журнал проведения генеральной уборки	Еженедельно	Заведующий производством Чекменева Е.В.

Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Заведующий производством Чекменева Е.В. Специалист по кадрам Кохно И.И.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Елина М.А.
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Карев В.В.

д) Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ Карев В.В.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХЧ Карев В.В.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ Карев В.В.
		Митрофанова О.В.