

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное

учреждение «Школа № 26» (МБОУ «Школа № 26»)

Ф. И. О. руководителя, телефон:

Зиновьева Елена Владимировна, тел. 251-69-88

Юридический адрес:

344019, г. Ростов-на-Дону, ул. Листопадова, 42/79

Фактический адрес:

344019, г. Ростов-на-Дону, ул. Листопадова, 42/79

Количество работников:

41 человека

Количество обучающихся:

542 человек

Свидетельство о государственной

регистрации

№ 2698

От 30.07.2005

ОГРН

1026104157441

ИНН

6167062397

Лицензия на осуществление

образовательной деятельности

No

5322

От 30.07.2015

- Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 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 и взрослых;
 - предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.
- 4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:
 - <u>Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ</u>«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
 - Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»

- <u>СП 1.1.1058-01</u> «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных прав и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- <u>СП 2.4.3648-20</u> «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдых оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- <u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u> «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питан населения»;
- <u>СанПиН 2.1.3684-21</u> «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуч почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- <u>СанПиН 1.2.3685-21</u> «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (ил безвредности для человека факторов среды обитания»;
- <u>СанПиН 3.3686-21</u> «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
- <u>СанПиН 2.3.2.1078-01</u> «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- <u>СанПиН 2.3.2.1324-03</u> «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокгодности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- <u>TP TC 005/2011</u> «О безопасности упаковки»;
- <u>TP TC 007/2011</u> «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- <u>TP TC 021/2011</u> «О безопасности пищевой продукции»;
- <u>TP TC 022/2011</u> «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- <u>TP TC 023/2011</u> «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- <u>TP TC 033/2013</u> «О безопасности молока и молочной продукции»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредни (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательн предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры
- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательно предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четверт статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, п выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Зиновьева Елена Владимировна	Директор	№ 96-к от 25.06.2018
2	Гордиенко Николай Валерьевич	Зам. директора по АХЧ	№ 55-к от 01.09.2021
3	Гребенюк Людмила Олеговна	Зам. директора по ВР	№ 1 om 09.01.2017
4	Гурова Елена Сергеевна	Ответственный по питанию	№ 27-к от 02.09.2019
5	Беликова Ирина Владимировна	Специалист по кадрам	№ 34-к от 19.07.2021

Объект контроля Производственный оборудования, пров	Определяемые показатели показатели контроль за благоустронедением строительства,	Периодичность контроля йством и санитарно-тех реконструкции, технич	Лица, проводящие контроль ническим состоян	Нормативная документаци я имем территории, ения и ремонтны	(регистрации результатов контроля
Микроклимат	Температура воздуха помещений Частота проветривания помещений Влажность воздуха склада пищеблока	- Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов Наличие, целостность и тип ламп	1 раз в 3 дня	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648- 20	Журнал визуального производственного контроля
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648- 20	
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизац ия (по необходимост и)	СП 2.4.3648- 20, план техобслужива ния	Журнал результатов производственного контроля
Входной контроль поступающей продукции и товаров	 наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат); соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем 	Каждая поступающая партия	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648- 20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции

	русском языке и т. д.);				
	- соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (возможность контакта с дезсредствами и т. д.)				
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предел ьно допустимым концентрациям вредных веществ	Каждая поступающая партия АХЧ		СП 2.4.3648- 20, ТР ТС 007/201, СанП иН 3.3686-21	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	Контроль рассты		Рабочий по обслуживанию здания	H11 3.3060-21	Журнал результатов производствен ого конгроля
Производственный	і контроль за организаць	ней образовательной во	спитательной де	ятельности	
	05	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР		Расписание занятий (гриф согласования)
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 1.2.3685-21	Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели ростовозрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)	2 раза в год (август, январь)	Медработник	СанПиН 1.2.3685-21	Журнал регистрации результатов производствен ого контроля
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия	Заместитель директора по AXP	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 1.2.3685-21	

санитарным содержанием территории, помещений и оборудования

Санитарное	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущ, уборки и дезинфекции помещений
состояние помещений и оборудования	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до 01.01.2024 года – еженедельно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
		Профилактика — ежедневно	Зам. директора по АХЧ		
Санитарно-	Дезинсекция	Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганиза ция		
противоэпидемичес кий режим	Профилактика – ежедневно		Зам. директора по АХЧ		результатов производственного контроля
	Дератизация	Обследование — ежемесячно. Уничтожение — весной и осенью, по необходимости	Спецорганиза ция	СанПиН 3.3686-21	
Санитарное состояние	Вывоз ТКО и пищевых отходов	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	Дворник, региональный	СанПиН	Журнал регистрации результатов производствен ого контроля
площадки для сбора отходов	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней	оператор по обращению с ТКО	2.1.3684-21	
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания	СП 2.4.3648- 20	Журнал визуального производствен ого контроля

Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственны й по питанию, кладовщик		Отчет
Хранение пищевой	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Ответственны й по питанию		График
продукции и продовольственног о сырья	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Кладовщик	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал учета температуры относительно влажности
	Температура холодильного оборудования		KORACOSIĄNIK		Журнал учета температуры
Приготовление пищевой	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственны й по питанию	СанПиН	Отчет
продукции	Поточность технологических процессов		Повар	2.3/2.4.3590-20	Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия			Отчет
	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
Готовые блюда	Органолептическая оценка	Каждая партия	Ответственны й по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственны й по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	Ответственны й по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Производственный к	онтроль за соблюдение	ем личной гигиены и о	бучением работн	иков	
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищебло ка — ежегодно. Для остальных категорий работников — 1 раз в 2 года	Специалист по кадрам	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременнос и прохождения

					медосмотров и гигиенического обучения
	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)
Состояние работников	Медосмотр	Предварительный — при трудоустройстве; периодический — ежегодно	Медработник	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Ведомость контроля своевременнос и прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача — по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Медработник	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки

⁷ Поронии

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

Назначение помещений	Вид и показатели исследования	Место/объект исследования (обследования)	Объем (количество, число точек или проб)	Кратность
Пищеблок (лабораторные исследования и испытания за безопасностью	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	1 раз в квартал
пищевой продукции с применением	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
принципов ХАССП)	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год

	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	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)	10 смывов	1 раз в год
	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям — 1 раз в год, микробиологическим показателям — 2 раза в год
	Исследование параметров микроклимата производственных помещений (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)	Рабочее место	2 точки	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещения	Рабочее место	2 точки	1 раз в год в темное время суток
	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2 точки	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования являющегося источником шума
Учебные и рабочие	Оценка параметров микроклимата	Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские	Не менее 10% помещений	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
кабинеты	(температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)	Рабочие места (за исключением рабочих мест пищеблока)	10% рабочих мест (по 2 точки)	1 раз в год

Оценка состояния воздушной среды помещений	Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный, библиотека	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки ново мебели, покупки книг
(аэроионный состав воздуха)	Помещения с оргтехникой, кондиционерами, принудительной вентиляцией	1 проба	1 раз в год и при покупке новой оргтехники, ПЭВМ, ремонта
Контроль уровня искусственной освещенности, коэффициент пульсации	Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, музыкальный	Не менее 20% помещений	1 раз в год, в темное время суток
Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские (при наличии ЭСО)	Не менее 20% классов и кабинетов, 100% мастерских	1 раз в год
Оценка параметров шума	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские	Не менее 10% помещений, подлежащих оценке	1 раз в 2 года
Оценка уровней вибрации	Мастерские	Все помещения	1 раз в 2 года

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	Кратност
		Работы в образовательных организациях		
Педагоги	Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работы в образовательных организациях		
Директор 1		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работы в образовательных организациях		
Заместитель директора по АХЧ	1	Подъем и перемещение груза вручную	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работа, связанная с мышечным напряжением		

Делопроизводитель	1	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 учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию	
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию	
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник	
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник	
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию	
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор	
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию	
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ	
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник	
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по кадрам	
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР	

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	Первоочередные мероприятия,	Ответственное
аварийных ситуаций	направленные на ликвидацию	должностное лицо

Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче		
электроэнергии в работе		
систем водоснабжения,	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ
канализации, отопления,		
печи		
Нарушение изоляции,	Сообщить в соответствующую	Зам. директора по АХЧ
обрыв электропроводов	службу, заменить электропроводку	
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ
		Ответственный по
		питанию
		Директор
рограмму разработали: Заместитель директора по АХЧ	the first	Гордиенко Н.В.
Ответственный по питанию	Bennesla	Гурова Е.С.
Согласовано:		
Специалист по кадрам	Benezola	Беликова И.В.