

**ДЕПАРТАМЕНТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ МЭРИИ ГОРОДА КЫЗЫЛА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ГИМНАЗИЯ № 5**

667010, Республика Тыва, г.Кызыл, ул.Московская 105/1, тел. (394) 22-5-28-32
ИНН 1701034384, КПП 1070101001, ОГРН 1021700516683, ОКПО 53689438, ОКАТО
93401000000



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ Гимназии №5

М.В. Горбунова

11 января 2021 г.

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

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения гимназии № 5

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия №5 г. Кызыла Республики Тыва (МБОУ гимназия №5	
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Горбунова Марина Викторовна (89835185554)	
Юридический адрес:	667010, Республика Тыва, город Кызыл, ул. Московская 105/1	
Фактический адрес:	667010, Республика Тыва, город Кызыл, ул. Московская 105/1	
Количество работников:	302 человек	
Количество обучающихся:	3565 человек	
Свидетельство о государственной регистрации	№ 1021700516683	от 09.06.2012
ОГРН	1021700516683	

ИНН

1701034384

Лицензия на осуществление
образовательной

№ 198

от 16 мая 2013г

деятельности

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:

- дошкольное, 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:

- 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 3.5.13 78-03.3.5. 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 2.3.2.1324-03.2.3.2. 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 в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы.
- 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 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 производятся 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	Приказ о назначении
1	Горбунова Марина Викторовна	Директор	01.10.2018г. приказ № 297-лс от 01.10.2010г.

2	Муравьева Галина Иннокентьевна	Зам. директора по АХЧ	01.08.1997г. приказ №52 от 25.08.1997г.
3	Ананьина Татьяна Юрьевна	Зам. директора по УВР	15.01.2019г. приказ № 343 от 15.01.2019г.
4	Волобуева Елизавета Борисовна	Ответственный за питание _____	01.09.1993г. приказ №658 от 22.09.1993г.
5	Чайникова Марина Евгеньевна	Специалист по кадрам	14.12.2016г. приказ № 143 от 14.12.2016г.
6	_____		

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяем ые показатели	Периодичнос ть контроля	Лица, проводя щие контроль	Нормативная окументация	Формы учета (регистраци и) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха График проветриван ия	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Муравьева Г.И.	СП 2.4.3648-20	Журнал регистрации температуры и влажности

Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовател ьной деятельност и	Объем образовате льной нагрузки обучающих ся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР Ананьина Т.Ю.	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласовани я)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал

			Ананьина Т.Ю.		
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Ананьина Т.Ю.		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 Муравьева Г.И.	СП 2.4.3648-20 СанПиН 3.5.2.3472-17 Спи3.5.3.3223-14	Чек-лист проведения мероприятий по уборке.
Наличие дезинфицирующих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	Зам.директора по АХЧ Муравьева Г.И.	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
—					

Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

Качество поступающей продукции и сырья	Партия поступающих продуктов и продовольственного сырья	По необходимости	Кладовщик ответственный за работу ФГИС	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудников, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции)
Условия хранения	Вся пищевая	Ежедневно	Ответственный по питанию		отчет

пищевой продукции и сырья	продукция		Волобуева Е.Б.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи	Ежедневно	Ответственный по питанию Волобуева Е.Б.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость контроля за рационом питания
Соответствие рациона питания обучающихся двухнедельному меню	Ежедневное меню, двухнедельное меню	Один раз в месяц	Ответственный по питанию Волобуева Е.Б.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол/акт проверки
Готовящаяся пищевая продукция	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл производства	Ответственный по питанию Волобуева Е.Б.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	отчет
Суточная проба	Партия приготовленной пищевой продукции	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работников гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мяса-	Специалист по кадрам	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки

		молочной и кремово-кондитерской продукции, детского питания, - ежегодно			Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотра и гигиенического обучения
		Для остальных категорий работников - один раз в два года__			
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медработник Мельникова А.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	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого	2 раза в год

требованиям санитарного законодательства		риема пищи	
Калорийность выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГККП)	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 из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год
Помещения школы			
Микроклимат	Температура воздуха	По 1 точке	2 раза в год
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		

Освещенность	2 помещения (выборочно)	По 5 точек в каждом	1 раз в год в темное время суток
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	221	Работники 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		
Делопроизводитель	3	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в два года
Работники пищеблока	—	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в два года

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 Волобуева Е.Б.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию Волобуева Е.Б.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник Мельникова А.В.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник Мельникова А.В.
График смены кипяченой воды	Ежедневно	Ответственный по питанию Волобуева Е.Б.
Рабочий лист ХААСП	По графику_	Члены группы ХАССП
Отчеты группы ХАССП	По графику	Председатель групп ХАССП

Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Горбунова М.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХЧ Муравьева Г.И.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Муравьева Г.И.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Волобуева Е.Б.
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Муравьева Г.И.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	<p>Ответственный по питанию Волобуева Е.Б.</p> <p>Специалист по кадрам Чайкникова М.Е.</p>
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по кадрам Чайкникова М.Е.
Классный журнал	1 раз в неделю	Зам. директора по УВР Ананьина Т.Ю.
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Муравьева Г.И.

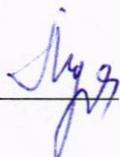
д) Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, 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 Муравьева Г.И.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам.директора по АХЧ Муравьева Г.И
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам.директора по АХЧ Муравьева Г.И.
		Ответственный по питанию Волобуева Е.Б.
		Директор Горбунова М.В.

Программу разработали:

Заместитель директора по АХЧ _____

Ответственный по питанию _____



Муравьева Г.И.

Волобуева Е.Б.

Согласовано:

_Специалист по кадрам_____



_Чайникова М.Е.