

**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



Директор МБОУ Гимназии №5

М.В. Горбунова

11 января 2022 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:	285 человек	
Количество обучающихся:	3646 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-эпидемиологических (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 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 30.03.1999 № 52-ФЗ «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»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- 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»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «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»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 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»;
- <...>.

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	Агапова Анна Сергеевна	Зам. директора по АХР	10.03.2022г. приказ №77-к от 09.03.2022г.
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	Хертек Аяна Викторовна	Специалист по кадрам	20.08.2021г. приказ № 314 от 20.08.2021г.
6	_____		

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 перевооружения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха помещений	Ежедневно	Зам. директора по АХР.	СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	Журнал регистрации температуры и влажности
	Влажность воздуха склада пищеблока				Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока

Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Зам. директора по АХР	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Зам. директора по АХР	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	

Входной контроль поступающей продукции и товаров	- наличие документов в об оценке соответствия (декларация или сертификат)	Каждая поступающая партия	Зам. директора по АХР	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
		Каждая поступающая партия	Зам. директора по АХР		

	<p>- соответствие упаковки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском и т.д.)</p> <p>-</p>				
	<p>соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (возможность контакта с дезинфектантами и т.д.)</p>				
Загрязняющие вещества	Проверка закупной продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям	Каждая поступающая партия	Зам. директора по АХР	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Журнал контроля товаров и продукции

	ции им вредных веществ Контроль работы вентиляци и	Ежекварталь но	Рабочий по обслуживани ю здания		Журнал результатов производств енного контроля
--	--	-------------------	---------------------------------------	--	--

Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания

Режим образовател ьной деятельност и	Объем образовате льной нагрузки обучающи хся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685	Расписание занятий (гриф согласовани я)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал

Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия				
	Ученической мебели ростовых расстановкам особенно детям и их расстановка в классах, кабинетах (и с менее 20% помещений)	2 раза в год (август, январь)		СанПин 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая парта	Зам. директора по АХР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					

Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Зам.директора по АХР	СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до 31.12.2021-еженедельно	Зам.директора по АХР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика-ежедневно	Зам. директора по АХР	СанПиН 3.3686-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование-2 раза в месяц. Уничтожение по необходимости	Спецорганизация		
	Детаризация	Профилактика-ежедневно	Зам. директора по АХР	СанПиН 3.3686-21	
		Обследование-ежемесячно	Спецорганизация		

		Уничтожены е-весной и осенью, по необходимос ти			
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	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 оператор по обращению с ТКО	СанПиН 2.1.3684-21	Журнал регистрации результатов производстве нного контроля
	Кратность промывки и дезинфекц ии контейнер ов контейнер ной 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			
Рабочие растворы дезсредств	Содержан ие действую щих веществ дезинфици рующих средств	Ежедневно	Зам.директора по АХР	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицир ующих средств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартальн о	Рабочий по обслуживанию здания	СП 2.4.3648-20, план график технического обслуживания	Журнал визуального производстве нного контроля
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					

Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Кладовщик-ответственный за работу ФГИС	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Ответственный по питанию		график
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Кладовщик	Журнал учета температуры	Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температуру				

Приготовление пищевой продукции	ра холодильного оборудования				
	Соблюдение технологии и приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов				Справка
Готовые блюда	Температура готовности и блюд Суточная проба	Каждая партия Ежедневно от каждой партии	Повар Повар	отчет СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации и готовых блюд	Каждая партия			Ответственный по питанию
Обработка посуды и	Содержание		Медик		Протокол/акт т проверки

инвентаря	действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно		СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока, ежегодно Для остальных категорий работников - один раз в два года	Специалист по кадрам	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

	покровов				
Состояние работников	Медосмотр	Предварительный-при трудоустройстве; периодический - ежегодно	Медработник Валеолог	СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, Минтруда от 31.12.2020	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Профилактические заболевания	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Медработник Валеолог	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приказ Минздрава от 21.03.2014 №125н	Личные медицинские книжки

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	1 раз в квартал
Калорийность выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный 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	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	Рабочее место	2 точки	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)

производственных помещений			
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	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
Помещения для детей и работников			
Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)	Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские	Не менее 10% помещений	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Оценка состояния воздушной среды помещений	Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, актовый	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели
Контроль уровня искусственной освещенности, пульсации	Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, актовый и спортивный залы	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
Бассейн			

<p>Качество воды в ванне бассейна (мутность, цветность, запах)</p> <p>Остаточное содержание обеззараживающих реагентов</p> <p>-водородный показатель рН;</p> <p>С остаточный связанный хлор;</p> <p>-остаточный свободный хлор;</p> <p>-озон (при озонировании)</p>			<p>1 раз в рабочие часы</p> <p>Перед началом работы и далее каждые 4 часа</p>
<p>Основные микробиологические показатели (общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии, колифаги изолотисный стафилококк)</p>	<p>Бассейновая вода</p>	<p>Не менее чем в 2 точках: поверхностный слой толщиной 0,5 – 1,0 сантиметра и на глубине 25-30 сантиметров от поверхности зеркала воды</p>	<p>2 раза в месяц</p>
<p>Содержание хлороформа (при хлорировании) или формальдегида (при озонировании)</p>			<p>1 раз в месяц</p>
<p>Паразитологические</p>		<p>3 пробы</p>	<p>1 раз в квартал</p>

Хлороформ и хлор	Воздух водной зоны	1 проба	При концентрации хлороформа в воде более 0,2 мг/л	
Температура и влажность относительная	Все помещения	2 точки	1 раз в рабочие часы	
Подвижность			Перед открытием и после ремонта или замены вентиляционного оборудования	
Освещенность			1 раз в год	
Уровень звука			Перед открытием и после ремонта или замены вентиляционного оборудования	
Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)			1 точка	2 раза в год
			Все помещения (кроме температуры воздуха в залах ванн)	2 точки

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	285	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 АХР	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	17	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	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник

График смены кипяченой воды	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал учета расходования дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХР
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Зам. директора по АХР
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник Валеолог
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по кадрам Валеолог
Классный журнал	1 раз в неделю	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 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 АХР
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам.директора по АХР

Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам.директора по АХР
		Ответственный по питанию
		Директор

Программу разработали:

Заместитель директора по АХР

Ответственный по питанию

Агапова А.С.

Волбуева Е.Б.

Согласовано:

_Специалист по кадрам

Хертек А.В.