

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

**Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения г. Астрахани
«СОШ № 37»**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение г. Астрахани «СОШ № 37»		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Гулевская Татьяна Юрьевна, 30-28-40		
Юридический адрес:	414021, г. Астрахань, ул. Боевая д.81, корп.1		
Фактический адрес:	414021, г. Астрахань, ул. Боевая д.81, корп.1		
Количество работников:	63 человек		
Количество обучающихся:	1100 человек		
Свидетельство о государственной регистрации	№ 2123025106939	от	28.11.2012
ОГРН	1023000832194		
ИНН	3017022390		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 1706-Б/С	от	02.12.2016г

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 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.

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;
- ГОСТ 31861-2012. Межгосударственный стандарт. Вода. Общие требования к отбору проб;
- СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- 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 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические 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 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-

эпидемиологические правила и нормативы;

- СанПиН 2.2.2.540-96. 2.2.2. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к ручным инструментам и организации работ.

Санитарные правила и нормы;

- 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;
- СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03. 2.2.2. Гигиена труда, технологические процессы, сырье, материалы, оборудование, рабочий инструмент. 2.4. Гигиена детей и подростков. Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 2.2.2.1327-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;
- 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;
- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- ПОТ РМ-017-2001 «Межотраслевые правила по охране труда при окрасочных работах»;
- 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 2.2.5.1313-03. Химические факторы производственной среды. Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны. Гигиенические нормативы;
- СанПиН 2.2.2.1332-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 2.2.2.1327-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;
- 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)
- 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	Гулевская Т.Ю.	Директор	№ 02-03-107 от 21.11.2017
2	Титова О.В.	Зам. директора по АХР	№290-Л от 11.01.2019
3	Погодина О.В.	Зам. директора по ВР	№ 72-А от 01.09.1997
4	Дегтеренок В.Н.	Ответственный за питание	№ 103-Л от 01.09.2020
5	Пунина В.Н.	Специалист по кадрам	№ 342-Л от 11.04.2019

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 Скорость движения воздуха Относительная влажность	2 раза в год	Аккредитованная организация	СанПиН 2.4.2.282 1- 10	Акты проверки
	Температура воздуха График проветривания	Ежедневно	Зам. директора по АХР Титова О.В.	СанПиН 2.4.2.282 1-10	Журнал регистрации температуры и влажности
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной	При составлении и пересмотре	Зам. директора	СанПиН 2.4.2.282 1-	Расписание занятий (гриф согласования)

	нагрузки обучающихся	расписания занятий	по ВР Погодина О.В..	10	
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по ВР Погодина О.В		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по ВР		Классный журнал

Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования

Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция	Ежедневно	Зам. директора по АХР Титова О.В.	СанПиН	Чек-лист проведения мероприятий по уборке.
	Дезинсекция			2.4.2.2821 -	
	Дератизация			10	
Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	Зам. директора по АХР Титова О.В.	СанПиН 2.4.2.2821 - 10	Журнал расхода дезинфицирующих средств

Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции

Рацион питания	Наличие меню Набор продуктов, используемых при формировании рациона питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Дегтеренок В.Н.	СанПиН 2.4.2.2821- 10	Ведомость контроля за питанием
Контроль суточной пробы	Температура хранения	Ежедневно	Ответственный по питанию Дегтеренок В.Н.	СанПиН 2.4.2.2821- 10	Бракеражный журнал
Качество готовой	Внешний вид, цвет,	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.4.2.2821-10	Бракеражный журнал

продукции	запах, вкус		Дегтерено к В.Н.		
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденном у меню	Раздача	Один раз в месяц	Ответственный по питанию Дегтерено к В.Н.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Акт проверки
Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10- дневному меню	Ежедневно е меню, 10- дневное меню	Один раз в месяц	Ответственный по питанию Дегтерено к В.Н.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Протокол/ акт проверки
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кремово-кондитерской продукции, детского питания, питания дошкольников, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года	Специалист по кадрам Пунина В.Н.	СанПиН 2.4.2.2821- 10	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения

Состояние работников	Количество работников в с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Специалист по кадрам Пунина В.Н.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Журнал «Здоровье»
----------------------	--	-----------	-------------------------------------	----------------------	-------------------

Перечни

1. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: *помещения пищеблока.*

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФНМ, БГКП)	1 раз в квартал	2 пробы исследуемого приема пищи на пищеблоке – салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием – за сутки
Содержание витамина С	2 раза в год	1 блюдо в третьих блюдах
Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов – объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
Смывы на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5–10 смывов – оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей
Смывы на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов – оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	2 раза в год	1 проба 1 раз в год – по химическим показателям
		1 проба 2 раза в год – по м/б показателям (ОМЧ, ОКБ)
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения – по 5 точек в каждом

Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения
Шум	1 раз в год	2 помещения – в том числе по введению реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

2. Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко

3. 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	41	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор Зам. директора по УВР, гл. бухгалтер	5	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		
Специалист	3	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники МОП	13	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

4. 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 регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Гулевская Т.Ю.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХР Титова О.В.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХР Титова О.В.
Журнал бракеража скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Ответственный по питанию Дегтеренок В.Н.
Журнал бракеража готовых блюд	Ежедневно	Ответственный по питанию Дегтеренок В.Н.
Ведомость контроля за питанием	Ежедневно	Ответственный по питанию Дегтеренок В.Н.
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Титова О.В.
Журнал «Здоровье»	Ежедневно	Ответственный по питанию Дегтеренок В.Н. Специалист по кадрам Пунина В.Н.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по кадрам Пунина В.Н.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по ВР Погодина О.В.
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Зам. директора по АХР Титова О.В.


5. 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.	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХР Титова О.В.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХР Титова О.В.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХР Титова О.В.
		Ответственный по питанию Дегтеренок В.Н..
		Директор Гулевская Т.Ю.

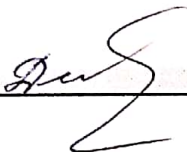
Программу разработали:

Заместитель директора
по АХР



Титова О.В.

Ответственный по
питанию



Дегтеренок В.Н.

Согласовано:

Специалист по кадрам



Пунина В.Н.