

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Ремонтненская гимназия №1**

Утверждаю

Директор МБОУ

Ремонтненской гимназии №1

Д.Е.Кононогов

« 1 » 07 2021г.

**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий  
МБОУ Ремонтненской гимназии №1**

**Пояснительная записка**

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Ремонтненская гимназия №1			
Ф. И. О. директора, телефон:	Кононогов Денис Евгеньевич – 31-5-68			
Юридический адрес:	347480 Ростовская область, Ремонтненский район, ул Октябрьская 69			
Фактический адрес:	347480 Ростовская область, Ремонтненский район, ул Октябрьская 69			
Количество работников:	83 человека			
Количество обучающихся:	470 человек			
ОГРН	1026101536295			
ИНН	6129004965			
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№	4769	от	07.05.2015

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 № 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;

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

- 4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:
- 4.1. Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения»;
- 4.2. Федеральный закон от 17.09.1998 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- 4.3. Федеральный закон от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- 4.4. Федеральный закон от 17.07.1999 г. № 181-ФЗ «Об основах охраны труда в Российской Федерации»;
- 4.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- 4.6. СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- 4.7. СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;
- 4.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 4.9. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- 4.10. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- 4.11. Приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988 н, Минздрава России № 1420 Н «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»;
- 4.12. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29 Н «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». ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- 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»;

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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1	Кононогов Денис Евгеньевич	Директор
2	Бутко Андрей Николаевич	Зам. директора по ОБ
3	Монина Марина Леонидовна	Зам. директора по ВГК Монина М.Л.
4	Лапина Ирина Ивановна	Ответственный по питанию
5	Моргунова Марина Александровна	Специалист по кадрам
6	Бартенев Константин Юрьевич	Завхоз

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация
<b>Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ</b>				
Микроклимат	Температура воздуха помещений	Ежедневно	Зам. директора по О.Б. Бутко А.Н.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21
	Частота проветривания помещений			
	Влажность воздуха склада пищеблока			
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Зам. директора по О.Б. Бутко А.Н.	СП 2.4.3648-20
	Наличие, целостность и тип ламп			
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Зам. директора по О.Б. Бутко А.Н.	СП 2.4.3648-20
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Зам. директора по АХЧ Петров П.П.	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201

<p>– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);</p>				
<p>– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.)</p>				

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

<p>Режим образовательной деятельности</p>	<p>Объем образовательной нагрузки обучающихся</p>	<p>При составлении и пересмотре расписания занятий</p>	<p>Зам. директора по ОПД Лапина И.И.</p>	<p>СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21</p>
		<p>1 раз в неделю (выборочно)</p>	<p>Зам. директора по ВГК Моница М.Л.</p>	
		<p>1 раз в неделю (выборочно)</p>	<p>Зам. директора по ВГК Моница М.Л.</p>	
<p>...</p>				
<p>Санитарное состояние помещений и оборудования</p>	<p>Кратность и качество текущей уборки</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>Завхоз Бартецев К.Ю.</p>	<p>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>
	<p>Кратность и качество генеральной уборки</p>	<p>Ежемесячно,</p>	<p>Завхоз Бартецев К.Ю.</p>	<p>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20</p>
<p>Санитарно-противоэпиде</p>		<p>Профилактика –</p>	<p>Завхоз Бартецев К.Ю.</p>	<p>СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17</p>

Санитарно-гигиенический режим	Дезинсекция	ежедневно		
		Обследования – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация	
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Завхоз Бартенев К.Ю.	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14
		Обследования – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация	
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	2 раза в неделю	Завхоз Бартенев К.Ю. региональный оператор по обращению с ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.5.2.3472-17
	Очистка хозяйственной площадки			
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз Бартенев К.Ю.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Завхоз Бартенев К.Ю.	План-график технического обслуживания
...				

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

Качество поступающей пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Завхоз Бартенев К.Ю.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
	Условия доставки продукции транспортом			
Хранение	Сроки и	Ежедневно	Завхоз Бартенев К.Ю.	СанПиН 2.3/2.4.3590-

Лицевой продукции и продовольственного сырья	условия хранения пищевой продукции	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Ответственный по питанию Лапина И.И.	20
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Завхоз Бартенов К.Ю.	Журнал учета температуры
	Температура холодильного оборудования			
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию. Лапина И.И.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
	Поточность технологических процессов			
	Температура готовности блюд	Каждая партия		Отчет
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Медсестра Назаренко С.Н. Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию Лапина И.И.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медсестра Назаренко С.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию Лапина И.И.	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	Медсестра Назаренко С.Н.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
-------------------------------------	---	---	--------------------------	---

		категорий работников – 1 раз в 2 года		
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционным и заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медсестра Назаренко С.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20

## 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
<b>Помещения пищеблока</b>			
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
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	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	5 смывов	1 раз в год

	продукты (рыба, мясо, зелень)		
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
<b>Помещения школы</b>			
Параметры микроклимата (температура воздуха,)	Помещения для детей и рабочие места	По 2 точки	2 раза в год
Уровень освещенности	2 помещения (выборочно)	По 3 точки	1 раз в год в темное время суток

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: сметана, молоко.

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

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Педагоги	45	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		
Заместители директора	5	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным		



		напряжением		
Делопроизводитель	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

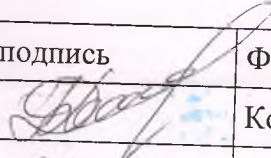
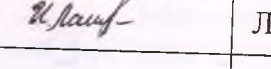
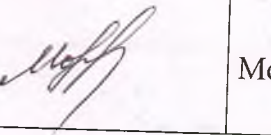
г) Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию Лапина И.И.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию Лапина И.И.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник Назаренко С.Н.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник Назаренко С.Н.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Кононогов Д.Е.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по О.Б. Бутко А.Н.
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Зам. директора по О.Б. Бутко А.Н.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Лапина И.И.
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Зам. директора по О.Б. Бутко А.Н.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник Назаренко С.Н.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по кадрам Моргунова М.А.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по ВГК Моница М.Л.

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 О.Б. Бутко А.Н.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по О.Б. Бутко А.Н.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по О.Б. Бутко А.Н.
		Ответственный по питанию Лапина И.И
		Директор Кононогов Д.Е.

Программу разработали:

должность	подпись	Ф.И.О.
Директор		Кононогов Д.Е.
Ответственный по питанию		Лапина И.И
Согласовано: Председатель первичной профсоюзной организации		Моргунова Н.В.