

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение Тюкалинского
муниципального района Омской области «Гимназия г.Тюкалинска»



УТВЕРЖДАЮ

Директор

МОБУ Гимназия г. Тюкалинска

Приказ № 2 от 09 января 2024 г.

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

МОБУ Гимназия г. Тюкалинска

Пояснительная записка

Наименование
юридического лица: Муниципальное общеобразовательное бюджетное
учреждение Тюкалинского муниципального района
Омской области «Гимназия г.Тюкалинска»

Ф. И. О. руководителя,
телефон:

Тарасова Марина Сергеевна, 89514158585

Юридический адрес:

646330, Омская область, Тюкалинский район, г.
Тюкалинск, ул. Калинина, 70а

Фактический адрес:

646330, Омская область, Тюкалинский район, г.
Тюкалинск, ул. Калинина, 70а

Количество работников: 81 человек

Количество обучающихся: 724 человек

Свидетельство о
государственной
регистрации

№ 55-55-14/002/208-955 от 28.04.2008

ОГРН

1025502077798

ИНН

5537008571

Лицензия на
осуществление
образовательной

деятельности

№ 149-п от 29.08.2016

В новой редакции

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

благополучия 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 3.5.1378-03. 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 2.2.4.3359-16 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 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания.

-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»;

-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 2.2.5.3532-18 «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 проводятся 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
1	Тарасова Марина Сергеевна	Директор
2	Филиповский Александр Николаевич	Начальник ХЧ
3.	Мурыгина Олеся Петровна	Повар, ответственный за питание
3	Щемлева Марина Николаевна	Зам. директора по УВР
4	Романчук Оксана Викторовна	Зам. директора по УВР
5	Мелихова Ольга Витальевна	Учитель музыка, советник директора
6	Сурикова Наталья Александровна	Секретарь

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 переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха График проветривания	Ежедневно	Ответственный за питание	СП 2.4.3648-20	Журнал регистрации температуры и влажности
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Электронный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Электронный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидеми	Дезинфекция	Ежедневно	начальник ХЧ	СП 2.4.3648-20,	Чек-лист проведения

ческий режим	Дезинсекция Дератизация			СанПиН 3.5.2.3 472-17, СП 3.5.3.3223-14	мероприятий по уборке.
Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	начальник ХЧ, ответственный за питание	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 пищевой продукции и сырья	Партия поступивших продуктов и продовольственного сырья	По необходимости	ответственный за прием продукции и сырья ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Условия хранения пищевой продукции и сырья	Вся пищевая продукция	Ежедневно	ответственный за прием продукции и сырья	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет 1 раз в месяц
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость контроля за рационом питания

	пищи				
Соответствие рациона питания обучающихся двухнедельному меню	Ежедневное меню, двухнедельное меню	Один раз в месяц	Ответственный по питанию	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	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет, бракеражный журнал
Суточная проба	Партия приготовленной пищевой продукции	Ежедневно от каждой партии	Повар (согласно графику)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость

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, – ежегодно Для остальных	секретарь	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
-------------------------------------	---	---	-----------	--	--

		категорий работников – один раз в два года			
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	начальник ХЧ, ответственн ый по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Гигиеническ ий 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 требованиям санитарного законодательства	сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	1 блюдо- гарнир, 1 блюдо-мясное	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов	Объекты производственного	10 смывов	1 раз в год

на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	окружения, руки и спецодежда персонала		
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	инвентарь в складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала	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)	1 проба на микробиологию перед началом учебного года, 1 проба на санхим	1 раз в год
Помещения школы			
Микроклимат	Температура воздуха	Кабинет №25 (3 этаж), спортзал, кабинет №24(2 этаж)	2 раза в год
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещенность	2 помещения(выборочно)	кабинеты №7, 13, 18, 30, 35	1 раз в год в темное время суток
Шум	Помещения, где есть	по 1 точке	1 раз в год и

	технологическое оборудование, системы вентиляции		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	46	Работы в ОО	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в ОО	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Начальник ХЧ	1	Работы в ОО	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Делопроизводитель	1	Работы в ОО	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	6	Работы в ОО	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	Периодичность	Ответственное
--------------	------	-------	---	---------------	---------------

отчетности	заполнения	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	Ответственный по питанию
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
График смены кипяченой воды	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал аварийных ситуаций	По факту	начальник ХЧ
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	начальник ХЧ
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Ответственный по питанию
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	секретарь
Электронный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	начальник ХЧ

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, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	начальник ХЧ
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	начальник ХЧ
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу, поставить в известность директора	начальник ХЧ
		Ответственный по питанию
		Директор

Программу разработали:

Директор

М.С. Тарасова

Начальник ХЧ

А.Н. Филиповский

Ответственные по питанию

О.В. Романчук
М.Н. Щемлева
О.П. Мурыгина

Секретарь

Н.А. Сурикова