

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
"ШКОЛА №125 ГОРОДСКОГО ОКРУГА ДОНЕЦК"
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

РАССМОТРЕНО
на заседании
Педагогического совета
Протокол от «23» 08. 2024 г.
№ 11

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ «ШКОЛА №125
Г.О. ДОНЕЦК»
А.А. Загурская
Приказ от «23» 08. 2024 г.



**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-
ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ МЕРОПРИЯТИЙ
НА 2024-2025 УЧЕБНЫЙ ГОД**

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.
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 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
 - 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 2.4.3648-20 «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»;
 - СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
 - СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
 - 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 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
 - 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»;

- Приказ Минтруда России от 31.12.2020 № 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»;

- 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 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»;

6. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность
	<i>Защуркая Анна Анатольевна</i>	Директор
	<i>Богачева Мария Анатольевна</i>	Заместитель директора
	<i>Клиникова Ирина Владимировна</i>	Заместитель директора
	<i>Клиниченко Ана Викторовна</i>	Заместитель директора
	<i>Тайкина Татьяна Николаевна</i>	Заведующий хозяйством

6. Мероприятия по осуществлению пронз					
Юр		Юр			
Объект контроля	Определяемые показатели и	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением					
Микроклимат	Температура воздуха помещений. Частота проветривания помещений	Ежедневно	Заведующий хозяйством <i>Ташева В. И.</i>	СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4.3590-20, СанПин 1.2.3685-21	График проветриваний
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Заведующий хозяйством <i>Ташева В. И.</i>	СП 2.4.3648-20	Журнал ремонта
	Наличие, целостность и тип ламп				
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Заведующий хозяйством <i>Ташева В. И.</i> Обслуживающая организация (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	Наличие документов об ответственности (декларация или сертификат); соответствие упаковки и маркировки товара требованиям законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке); соответствие товара гигиеническим нормативам	Каждая поступающая партия	Зав. производством, работник раздаточной	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции

Директор	1	обусловленное профессиональной деятельностью			
		Работы в образовательных организациях		1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала			
		Работы в образовательных организациях		1 раз в год	1 раз в 2 года
Заведующий хозяйством	1	Зрительно напряженные работы			
		Работа, связанная с мышечным напряжением		1 раз в год	1 раз в 2 года
УВП	3	Работы в образовательных организациях		1 раз в год	1 раз в 2 года
ОП	8	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
Термометрия (журнал сотрудницы)	Ежедневно перед началом уроков	Дежурный администратор Медицинская сестра
Ведомость контроля за питанием	Ежедневно	Заместитель директора Медсестра О. В. Бонина, И. Н.
Итоги контроля (акты проверок)	По факту	Заместитель директора, Заведующий хозяйством Заведующий хозяйством О. В. Бонина, И. Н.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством Заведующий хозяйством О. В. Бонина, И. Н.
Журнал учета расходовании дезсредств	Ежедневно	Заведующий хозяйством Заведующий хозяйством О. В. Бонина, И. Н.
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Заведующий хозяйством Заведующий хозяйством О. В. Бонина, И. Н.
Ведомость контроля своевременности прохождения флюорографии	По факту	Заместитель директора Заместитель директора О. В. Бонина, И. Н.
Классный журнал / Журнал внеурочной деятельности	1 раз в неделю (выборочно)	Заместитель директора Заместитель директора О. В. Бонина, И. Н.

	Температура готовности блюда	Выборочно		Отчет	Ведомость
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Зав. производством, работник раздаточной	СанПин 2.3/2.4.3590-20	
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Зав. производством, работник раздаточной	СанПин 2.3/2.4.3590-20	
План работы бракеражной комиссии		1 раз в четверть	Родительский контроль		

Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников

Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	1 раз в 2 года	Заведующий хозяйством <i>Григорьев В. В.</i>	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 покровов	Ежедневно	Дежурный администратор, мед. работник	СанПин 2.3/2.4.3590-20	журнал (сотрудники)

7. Организация лабораторных исследований (сторонней организацией)

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	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 переносимых	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, тару, 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, подготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год
Помещения школы			
Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность)	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
Уровень шума	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	По 2 точки	1 раз в год

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

Профессии	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медицинского осмотра	Кратность подготовки
Педагоги	24	Работы в образовательных организациях Переенапряжения голосового аппарата.	1 раз в год	1 раз в 2 года

	санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дез. средствами)		По договору со спец. организацией		Акты, результатов
	Смывы, калийность				
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методами обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора <i>Давыдова Н.А.</i> Зам. директора <i>Давыдова Н.А.</i>	СП 2.4.3648-20, СанПин 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
	1 раз в неделю (выборочно)				Классный журнал
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	Заведующий хозяйством <i>Давыдова Н.А.</i>	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 конца 2021 года - еженедельно	Заведующий хозяйством <i>Давыдова Н.А.</i>	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 - еженедельно	Заведующий хозяйством <i>Давыдова Н.А.</i>	СП 2.4.3648-20, СанПин 3.5.2.347217	Акт выполненных работ
		Обследование - 2 раза в месяц. Уничтожение - по необходимости	Спец. организация		
Санитарное состояние хозяйственной площади	Вывоз ТКО и пищевых отходов	2 раза в неделю	Заведующий хозяйством <i>Давыдова Н.А.</i>	СанПин 2.1.3684-21, СанПин 1	Акт

	площадки		региональный оператор по обращению с ТКО	3.5.2.3472-17	
Рабочие растворы дез. средств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством <i>Тыффи В.Н.</i>	СанПин 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходов дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Заведующий хозяйством <i>Тыффи В.Н.</i>	План-график технического обслуживания	Журнал ремонта
Производственный контроль организации питания.					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Согласно плану контроля	Зав. производством, работник раздаточной	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Согласно плану контроля	Зав. производством	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Питательный режим	Согласно плану контроля	Ответственный по питанию – зам. директора <i>Тыффи В.Н.</i>		График
	Температура холодильного оборудования	Согласно плану контроля	Зав. производством, работник раздаточной	Журнал учета температуры	
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Согласно плану контроля	Зав. производством, работник раздаточной	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Отчет

д) Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляются информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственное 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 Заведующий хозяйством Иванов И. И.
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством Иванов В. И.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заведующий хозяйством Иванов В. И.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством Иванов В. И. Ответственный по питанию - Иван Иванов И. И. Борисов М. А. Директор Иванов И. И.

Иванов И. И.

Пронумеровано, прошито
и скреплено печатью

9/966976/1 _____ листов

Директор ГБОУ «Народное училище № 125 г.о. Донецк»

А. Загурская

