Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 579
Приморского района Санкт-Петербурга
(ГБОУ школа № 579 Приморского района Санкт-Петербурга)
197373, Санкт-Петербург, проспект Авиаконструкторов, дом 21, корпус 2, литер А, тел/факс: 343-17-62,
school579@yandex.ru; http://s579.ru

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ школа № 579
Приморского района Санкт-Петербурга

_____ Г.Е. Махотина

Приказ от «25» августа 2021 г. № 199-од

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 6FF2622A41DC8AD77FC667A0E06828F1F8F55D28
Владелец: Махотина Галина Евгеньевна
Действителен: с 26.11.2020 до 26.02.2022

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в ГБОУ школа № 579 Приморского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург 2021

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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 государственного санитарного врача РФ 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**:
   - 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»;
   - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
   - СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
   - 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 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;
- 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 должностей работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Занимаемая или назначаемая должность
1.	Директор
2.	Заместитель директора по АХР
3.	Заведующий производством
4.	Медицинская сестра
5.	Ответственный по питанию в школе
6.	Повар
7.	Врач
8.	Специалист по охране труда

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	Проветривание помещений	Один раз в неделю	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График проветривания
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
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	В соответствии с требованиями санитарных правил и норм	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Справка (в случае выявления нарушения) Журнал дезинсекции Акт выполненных работ
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	Заведующая производством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи	Ежедневно	Медсестра	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость контроля за рационом питания
Готовящаяся пищевая продукция	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл производства	Медсестра	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал бракеража готовой продукции

Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Медицинские осмотры. Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кремово-кондитерской продукции	Специалист по охране труда	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	Медсестра	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический 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 (без патогенной микрофлоры)	Готовые блюда (согласно технологической карте, меню)	1 блюдо	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	1 проба	1 раз в год

Помещения школы			
Микроклимат	Температура воздуха	3 замера в одном помещении	1 раз в год
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещенность	1 помещение (выборочно)	4 точки	1 раз в год

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

Профессия	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
Педагогические работники	Работы в образовательных организациях	**1 раз в год**	**1 раз в 2 года**
	Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	Работы в образовательных организациях	**1 раз в год**	**1 раз в 2 года**
	Зрительно напряженные работы, связанные с работой за компьютером		
Заместители директора по УВР, по ВР, заведующий ОДОД, главный бухгалтер	Работы в образовательных организациях	**1 раз в год**	**1 раз в 2 года**
	Зрительно напряженные работы, связанные с работой за компьютером		
Заместители директора по АХР, заведующий библиотекой	Работы в образовательных организациях	**1 раз в год**	**1 раз в 2 года**
	Зрительно напряженные работы, связанные с работой за компьютером		
	Работа, связанная с мышечным напряжением		
Технический персонал	Работы в образовательных организациях	**1 раз в год**	**1 раз в 2 года**
	Работа, связанная с мышечным напряжением		
Работники пищеблока	Работы в образовательных организациях	**1 раз в год**	**ежегодно**
	Работа, связанная с мышечным напряжением		

в) **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 холодильного оборудования	Ежедневно	Заведующий производством
Журнал учета температуру и влажности складских помещений	Ежедневно	Заведующий производством
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медсестра
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медсестра
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Врач
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Ежедневно	Заведующий производством
Журнал «С» витаминизации третьих и сладких блюд	Ежедневно	Медсестра
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по охране труда

г) **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 аварийных ситуаций	Ответственный (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	Заместитель директора по АХР, директор
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу	Заместитель директора по АХР, директор
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заместитель директора по АХР, директор

8. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля за работниками школьных столовых. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы

1. Функции по осуществлению производственного контроля возлагаются на заведующего производством.
2. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники: педагогические работники, повара, подсобные рабочие, заведующий производством, уборщики служебных помещений.
3. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный
1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	перед началом учебного года	Директор Специалист по охране труда
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены	ежедневно	Заместитель директора по АХР
3.	Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию	1 раз в неделю	Заместитель директора по УВР Ответственный по питанию в школе
4.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	Заместитель директора по АХР
5.	Контроль за использованием помещений школы в соответствии с их назначением	ежедневно	Директор Заместитель директора по АХР
6.	Контроль за приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря	при наличии бюджетных средств	Директор Заместитель директора по АХР
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений	ежедневно	Заместитель директора по АХР
8.	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	ежедневно	Заместитель директора по АХР
9.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений	ежедневно	Заместитель директора по АХР
10.	Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора	ежедневно	Заместитель директора по АХР
11.	Контроль за длительностью игр за компьютером	во время работы за компьютером	Учителя-предметники
12.	Контроль за соблюдением охраны труда и техники безопасности при организации трудовой деятельности	перед началом работ	Специалист по охране труда
13.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции – документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации	ежедневно	Заведующий производством

14.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования	ежедневно	Заведующий производством
15.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов	1 раз в 10 дней	Организатор питания
16.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, смывы	ежедневно	Заведующий производством
17.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря	ежедневно	Заместитель директора по АХР
18.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением	ежедневно	Заведующий производством Повар
19.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи	ежедневно	Заведующий производством
20.	Анализ на микробиологические показатели	2 раза в год	Заведующий производством
21.	Бракераж готовой пищи	перед раздачей пищи	Медсестра
22.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания	ежедневно	Медсестра
23.	Контроль за организацией питьевого режима, обеспеченностью детей бутилированной питьевой водой	ежедневно	Заместитель директора по АХР
24.	Контроль за проведением экскурсий, туристических походов (ознакомление с маршрутом, осмотр детей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитарной сумки), проведение бесед о режиме в походе	перед экскурсией или походом	Специалист по охране труда Курирующий заместитель директора по УВР
25.	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших	ежедневно	Врач
26.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены обучающимися	ежедневно	Классные руководители
27.	Дератизация	не менее чем за 2 недели до начала учебного года	Заместитель директора по АХР