

ПРИНЯТО

на общем собрании работников
протокол № _5_ от «11» января 2022 г.
Председатель общего собрания работников
_____ М. Р. Пахомова

УТВЕРЖДЕНО

приказом ГБОУ гимназии №1
г. Новокуйбышевска
от «13» января 2022 г. № 05/01 -од
Директор _____ М. Р. Пахомова

СОГЛАСОВАНО

Уполномоченный представитель
работников ГБОУ гимназии № 1
г. Новокуйбышевска
_____ Г.Т. Петрунина
«_12_» января 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

на Управляющем совете
протокол № _3_ от «_12_» января 2022 г.
Председатель УС
_____ Щербич

ПРОГРАММА
производственного контроля за
соблюдением санитарных правил и норм,
проведением санитарно –
противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
на 2022 учебный год

1. Общие положения

1.1. Настоящая Программа производственного контроля (далее – Программа) разработана в соответствии с требованиями Санитарных правил СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий".

1.2. Программа разработана с целью обеспечения санитарно-эпидемиологических критериев безопасности условий обучения и производственной среды, что позволит исключить вредное воздействие на здоровье обучающихся, педагогов и персонала в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской области гимназии №1 имени Н.И. Ферапонтова г. Новокуйбышевска г. о. Новокуйбышевск Самарской области (далее – образовательная организация) .

1.3. Программа предусматривает осуществление мероприятий по контролю за санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами в соответствии с нормативными документами (**приложение 1**) и обеспечивает контроль за созданием благоприятных условий обучения обучающихся, труда работников Учреждения.

1.4. В основу показателей, подлежащих производственному контролю в Учреждении положены санитарно-эпидемиологические правила СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СанПиН 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».

1.5. Настоящая программа определяет порядок и периодичность производственного контроля в Учреждении.

1.6. При возникновении ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию обучающихся, работников Учреждение разрабатывает соответствующие санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.

2. Общие сведения о юридическом лице

2.1. Наименование учреждения, адрес (включая адреса структурных подразделений):

446218, Россия, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Ворошилова, д. 12 - государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской

области гимназия №1 имени Н.И. Ферапонтова г. Новокуйбышевска г. о. Новокуйбышевск Самарской области (далее – образовательная организация) 446201, Россия, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Буденного, д.8 - структурное подразделение «Детский сад «ладушки»

2.2. Вид осуществляемой деятельности:

осуществление образовательной деятельности по образовательной программе дошкольного образования, начального общего образования, основного общего образования.

2.3 Лицензия: серия 63ЛО1 № 0002912 от 18 октября 2017 г. Министерство образования и науки Самарской области

2.4. Медицинское обслуживание обучающихся осуществляется ГБУЗ СО «Новокуйбышевская центральная городская больница» (на основании договора).

2.5. Услуги по предоставлению горячего питания учащихся осуществляет Новокуйбышевское муниципальное унитарное предприятие «Фабрика школьного питания» (на основании договора); горячее питание воспитанников осуществляется штатными работниками (повар, шеф-повар) структурных подразделений Учреждения. Поставка продуктов питания в структурные подразделения Учреждения осуществляется на основании заключенных договоров, контрактов с поставщиками продуктов питания.

2.6. Функции по осуществлению производственного контроля возложены приказом на должностных лиц:

- в ГБОУ гимназия № 1 на директора, заместителя директора по АХЧ, медицинского работника и зав. производством столовой (по согласованию);
- в структурном подразделении: заведующий структурным подразделением, заведующего хозяйством, старшая медицинская сестра.

2.7. Производственный контроль осуществляется путем визуального осмотра, осмотра с применением инструментальных измерений и лабораторных исследований.

2.8. Лабораторные и инструментальные исследования и испытания проводятся лабораториями, аккредитованными в установленном порядке (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»).

2.9. Результаты производственного контроля регистрируются в специальных журналах (**приложение 2**).

3. Порядок организации и проведения производственного контроля

№	Мероприятия контроля	Сроки исполнения	Должность ответственного лица
1	Контроль санитарного состояния территории	Постоянно	заместитель директора по АХЧ, заведующий

			хозяйством
2	Контроль санитарного состояния помещений	Постоянно	Фельдшер, старшая медсестра
3	Контроль состояния температурного режима и соблюдения графика проветривания	Постоянно	Заместитель директора по АХЧ, старшая медсестра, заведующий хозяйством
4	Контроль обеспечения естественного и искусственного освещения	Постоянно	Заместитель директора по АХЧ, старшая медсестра, заведующий хозяйством
5	Контроль технического состояния систем горячего и холодного водоснабжения, канализации, отопления, электроснабжения, вентиляции здания	Постоянно	Заместитель директора по АХЧ, заведующий хозяйством
6	Контроль работы технологического и холодильного оборудования, своевременного проведения профилактических и ремонтных работ	Постоянно	Заместитель директора по АХЧ, заведующий хозяйством
7	Контроль состояния пищеблока, столовой	Постоянно	Директор, фельдшер старшая медсестра, заведующий структурным подразделением
8	Контроль за организацией горячего питания	Постоянно	Директор
9	Контроль организации рационального питания воспитанников, соблюдение физиологических норм питания, режима питания	Постоянно	Старшая медсестра, заведующий структурным подразделением
10	Контроль за качеством готовых блюд, правильностью составления примерного 10-ти дневного примерного меню, нормами выхода готовых блюд. Контроль за технологией приготовления пищи по технологическим картам	1 раз в месяц	Директор
11	Контроль технологии приготовления, раздачи готовых блюд, хранения суточных проб	Постоянно	Старшая медсестра
12	Контроль за организацией питьевого режима	Постоянно	Фельдшер, старшая медсестра
13	Контроль транспортировки, качества поступающих продуктов, наличия необходимых сопроводительных документов, условий хранения продуктов	Постоянно	Заведующий производством, старшая медсестра, заведующий структурным подразделением
14	Контроль ведения документации по организации питания	Постоянно	Старшая медсестра, заведующий структурным

			подразделением
15	Контроль за соблюдением температурного режима в холодильном оборудовании	Постоянно	Заведующий производством, старшая медсестра
16	Контроль за прохождением медицинского осмотра: -предварительный - периодический	При поступлении на работу Ежегодно	Директор, старшая медсестра, заведующий структурным подразделением
17	Контроль за соблюдением сроков прохождения медицинских осмотров работниками кухни	2 раза в год	Заведующий производством
18	Контроль за маркировкой мебели	2 раза в год	Заместитель директора по АХЧ, старшая медсестра,
19	Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов	2 раза в неделю	Заместитель директора по АХЧ, заведующий хозяйством
20	Контроль проведения дератизационных, дезинсекционных мероприятий	1 раз в квартал 2 раза в год (или по мере необходимости)	Заместитель директора по АХЧ, заведующий хозяйством

Перечень объектов и объем лабораторного контроля

№	Лабораторные исследования	Кратность
1	Физические факторы: - уровни искусственной освещенности в помещениях - параметры микроклимата	1 раз в год
2	Питьевая вода (бактериологические исследования)	1 раз в год
3	Исследование смывов БГКП	1 раз в год
4	Химический анализ готовых блюд на калорийность. Исследование смывов на БГКП	1 раз в год
5	Готовое блюдо на термообработку	1 раз в год
6	Санитарно-паразитологическое исследование смывов на яйца гельминтов	1 раз в год
7	Исследование песка в песочницах, почвы спортивной площадки и поверхности участка на степень биологического загрязнения	1 раз в год

4. Контингент лиц (список профессий), подлежащих периодическим медицинским осмотрам по приказу Минздравсоцразвития России от № 29н от 29.01.2021

№ п/п	Участок, цех, производство	Профессия	Кол-во работающих в данной профессии	Вредный производственный фактор	Кратность мед. осмотра
1	Школа	Учитель	37	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (класс 2) Приложение № 2 П. 6 Пп.25	1 раз в год
2		Педагог-библиотекарь	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (класс 2) Приложение № 2 П. 6 Пп.25	1 раз в год
3		Главный бухгалтер	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (класс 2) Приложение № 2 П. 6 Пп.25	1 раз в год
5		Специалист по закупкам	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (класс 2) Приложение № 2 П. 6 Пп.25	1 раз в год
4		Уборщик служебных помещений	9	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (класс 3) Приложение № 2 П. 1 Пп. 1.48 П. 5 Пп 5.1 П. 6 Пп.25	1 раз в год
5		Сторож	3	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (класс 2) Приложение № 2 П. 6 Пп.25	1раз в год
6		Директор	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (класс 2)	1раз в год

				Приложение № 2 П. 6 Пп.25	
7		Зам. директора по УВР, ВР	3	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (класс 2) Приложение № 2 П. 6 Пп.25	1 раз в год
8		Учитель информатики	2	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (класс 2) Приложение № 2 П. 6 Пп.25	1 раз в год
9		Специалист по ОТ	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (класс 2) Приложение № 2 П. 6 Пп.25	1 раз в год
10		Секретарь	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (класс 2) Приложение № 2 П. 6 Пп.25	1 раз в год
11	Структурные подразделения «Детский сад «Ладушки», Структурные подразделения «Детский сад «Ладушки»,	Руководитель	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (класс 2) п.25. Приложение № 6	1 раз в год
12		старший воспитатель	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (класс 2) п.25. Приложение № 6	1 раз в год
13		бухгалтер	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (класс 2) п.25. Приложение № 6	1 раз в год
14		старшая медицинская сестра	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (класс 3.1) п.25. Приложение № 6	1 раз в год
15		воспитатель	12	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (класс 2) п.25. Приложение № 6	1 раз в год
16		музыкальный	1	Работы в организациях,	1 раз

		руководитель		деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (класс 2) п.25. Приложение № 6	в год
17		помощник воспитателя	3	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (класс 3.1) п.25. Приложение № 6	1 раз в год
18		младший воспитатель	3	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (класс 3.1) п.25. Приложение № 6	1 раз в год
19		заведующий хозяйством	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (класс 2) п.25. Приложение № 6	1 раз в год
20		уборщик служебных помещений	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (класс 2) п.25. Приложение № 6	1 раз в год
21		машинист по стирке и ремонту спецодежды	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (класс 3.2) п.25. Приложение № 6; п.5. приложение № 5.1.	1 раз в год
22		сторож	3	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (класс 1) п.26. Приложение № 6	1 раз в год
24	Структурные подразделения «Детский сад «Ладушки», голоса»	повар	3	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей, общественного питания, физические перегрузки, тепловое излучение (класс 3.2) п.25. Приложение № 6 п.23. Приложение № 6 п.5 . Приложение № 5.1 п.4. приложение 4.8	1 раз в год
25		кухонный рабочий	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (класс 3.1) п.25. Приложение № 6	1 раз в год

				п.23. приложение № 6	
26		кладовщик	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (класс 2) п.25. Приложение № 6	1 раз в год
27		дворник	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (класс 2) п.25. Приложение № 6	1 раз в год
28		учитель-логопед	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (класс 2) п.25. Приложение № 6	1 раз в год
29		педагог-психолог	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (класс 2) п.25. Приложение № 6	1 раз в год
30		делопроизводитель	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей (класс 2) п.25. Приложение № 6	1 раз в год

5. Перечень возможных аварийных ситуаций

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
Отключение отопления	1.Температурный режим ниже нормы. 2.Размораживание системы отопления.	НМБУ «Центр – сервис» ПУМОиН СО Администрация города	Временная остановка работы Учреждения.
Авария систем хозяйственно – питьевого водоснабжения	1.Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний. 3.Нарушение санитарных норм.	НМБУ «Центр – сервис» ПУМОиН СО Администрация города	1. Прекращение работы столовой, пищеблока. 2. Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Проведение дезинфекционных мероприятия. 4. Лабораторные исследования питьевой воды
Авария системы электроснабжения; отсутствие	1. Инфицирование сырья, продуктов патогенными микроорганизмами. 2.Пищевые отравления.	НМБУ «Центр – сервис» ПУМОиН СО Администрация города	1. Прекращение работы столовой, пищеблока 2. Проведение мероприятий по ремонту коммуникаций

электроэнергии и длительное время	3. Вспышка острых кишечных заболеваний 4. Нарушение хранения медикаментов		3. Проведение экспертизы пищевых продуктов 4. Проведение лабораторных исследований продовольствия после ликвидации аварии
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Инфицирование сырья, продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	НМУП ФШП, НМБУ «Центр – сервис»	1. Ограничение ассортимента блюд 2. Прекращение работы столовой, пищеблока 2. Проведение мероприятий по ремонту 3. Проведение экспертизы пищевых продуктов 4. Замена оборудования

Перечень нормативных документов, официально изданных санитарных норм и правил, наличие которых обязательно в образовательном учреждении:

- ФЗ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- ФЗ РФ от 30.03.1995 № 38-ФЗ «О предупреждении распространения в Российской Федерации заболевания, вызванного вирусом иммунодефицита человека (ВИЧ – инфекции)»
- ФЗ от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»
- СП 3.3. 2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации»
- СП 3.1.1. 2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»
- СП 3.1. 958-00 «Профилактика вирусных гепатитов общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»
- МУ от 28.02.1995 11-16/03-06 «Методические указания по применению бактерицидных ламп для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях»
- СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- СанПиН 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»
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
- СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»

**Перечень форм учета и отчетности,
связанных с осуществлением производственного контроля**

Личные медицинские книжки на каждого работника установленного образца.
Технологические карты приготовления блюд, меню
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
Журнал бракеража готовой пищевой продукции
Гигиенический журнал (сотрудники)
Ведомость контроля за рационом питания
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях