**муниципальное автономное общеобразовательное учреждение**
**«Красногорская гимназия имени Героя Советского Союза Николая Ивановича Огородникова»**

СОГЛАСОВАНО
Председатель первичной профсоюзной организации
_____О.Л. Захарова
«30» декабря 2022г.

Принято на заседании общего собрания работников
протокол №10 от 30.12.2022

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ «Красногорская гимназия»:
_____Ю.М. Шулятьева
приказ от «30» декабря 2022г №586-осн

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

**Пояснительная записка**

| | |
|---|---|
| Наименование юридического лица: | муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Красногорская гимназия имени Героя Советского Союза Николая Ивановича Огородникова» |
| Ф. И. О. руководителя, телефон: | Шулятьева Юлия Михайловна, 834164-2-19-93 |
| Юридический адрес: | 427650, УР, с. Красногорское, ул. Советская, д.2 |
| Фактический адрес: | 427650, УР, с. Красногорское, ул. Советская, д.2 |

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 благополучии 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:

- 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 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и моло-

дежи»;

- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- 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 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- 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»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 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 ме-

дицинских 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»;

5. Перечень должностей работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

| № п/п | Занимаемая (назначаемая) должность |
|---|---|
| 1 | Директор |
| 2 | Заместитель директора по АХЧ |
| 3 | Заместитель директора по УВР, курирующий вопросы охраны труда (специалист по охране труда) |
| 4 | Калькулятор |
| 5 | Кладовщик |
| 6 | Шеф-повар |
| 7 | Фельдшер (по согласованию с учреждением здравоохранения) |
| 8 | Начальник лагеря |

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<br>Дезинсекция<br>Дератизация | В соответствии с требованиями санитарных правил и норм | Зам. директора по АХЧ | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17,<br>СП 3.5.3.3223-14 | Справка (в случае выявления нарушения)<br>Журнал дезинсекции<br>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 | Кладовщик | 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 | Фельдшер | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ведомость контроля за рационом питания |
| Готовящаяся пищевая продукция | Соблюдение технологии<br>приготовления блюд по технологическим документам | Каждый технологический цикл производства | Фельдшер | 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 мясомолочной и кремово-кондитерской продукции, детского питания, – ежегодно<br>Для остальных категорий работников – один раз в два года | Заместитель директора по УВР, курирующий вопросы охраны труда (специалист по охране труда) | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Личные медицинские книжки.<br>Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения |
| Состояние работников | Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | Ежедневно | Фельдшер | 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 | 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 |
| 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 | 2 точки 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 профессио- |
|---|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | нально-<br>гигиенической<br>подготовки |
| Педагоги | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | Перенапряжение голосового<br>аппарата, обусловленное<br>профессиональной деятельностью | | |
| Директор | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | Зрительно напряженные работы, связанные с работой на компьютере | | |
| Заместитель директора по АХЧ | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | Зрительно напряженные работы, связанные с работой на компьютере | | |
| | 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 | Периодичность | Ответственное лицо |
|---|---|---|

| отчетности | заполнения | |
|---|---|---|
| Журнал учета температурного режима холодильного оборудования | Ежедневно | Кладовщик |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Кладовщик |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно | Фельдшер |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Фельдшер |
| Журнал бракеража готовой пищевой продукции | Ежедневно | Фельдшер |
| Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции | Ежедневно | Фельдшер |
| Журнал «С» витаминизации третьих и сладких блюд | Ежедневно | Фельдшер |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Заместитель директора по УВР, курирующий вопросы охраны труда (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 | 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 АХЧ, директор |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку | Зам. директора по АХЧ, директор |
| Другие аварийные ситуации | Сообщить в соответствующую службу | Зам. директора по АХЧ, директор |

**8. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля за работой пришкольных оздоровительных лагерных смен, профильных лагерных смен с дневным пребыванием детей в период летних и осенних каникул**

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы.
2. Функции по осуществлению производственного контроля возлагаются на начальника лагеря.
3. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники лагеря: начальник лагеря, воспитатели, повара, подсобные рабочие, калькулятор, кладовщик, уборщики служебных помещений.
4. 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 открытием смены | начальник лагеря |
| 2. | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены | ежедневно | заместитель директора по АХЧ, начальник лагеря |
| 3. | Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию | 1 раз в неделю | начальник лагеря |
| 4. | Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве | ежедневно | заместитель директора по АХЧ |
| 5. | Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением | ежедневно | начальник лагеря |
| 6. | Контроль за приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря | перед открытием смены | директор, начальник лагеря |
| 7. | Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений | ежедневно | заместитель директора по АХЧ |
| 8. | Контроль за состоянием источников водоснабжения. | ежедневно | заместитель директора по АХЧ |
| 9. | Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений | ежедневно | заместитель директора по АХЧ, начальник лагеря |
| 10. | Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора | ежедневно | заместитель директора по АХЧ |
| 11. | Контроль за длительностью игр за компьютером | во время работы за компьютером | начальник лагеря |
| 12. | Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности | перед началом работ | начальник лагеря |
| 13. | Проверка качества поступающей на реализацию продукции – докумен- | ежедневно | кладовщик |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | тальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации | | |
| 14. | Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования | ежедневно | кладовщик |
| 15. | Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов | 1 раз в 10 дней | калькулятор |
| 16. | Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, смывы | ежедневно | калькулятор |
| 17. | Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря | ежедневно | заместитель директора по АХЧ |
| 18. | Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением | ежедневно | шеф-повар |
| 19. | Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи<br><br>Анализ на микробиологические показатели<br><br>Бракераж готовой пищи | ежедневно<br><br>в период лагерной смены<br><br>перед раздачей пищи | калькулятор<br><br>калькулятор<br><br>фельдшер |
| 20. | Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания | ежедневно | фельдшер |
| 21. | Контроль за организацией питьевого режима, обеспеченностью отдыхающих в лагере детей бутилированной питьевой водой | ежедневно | заместитель директора по АХЧ |
| 22. | 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 | начальник лагеря |
| 23. | Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших | ежедневно | фельдшер |
| 24. | Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом | ежедневно | начальник лагеря, калькулятор |
| 25. | Дератизация | не менее чем за 2 недели до начала открытия лагерной смены | заместитель директора по АХЧ |