

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Бардымская гимназия им.Г.Тукая»
(МАОУ «Бардымская гимназия им.Г.Тукая»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ «Бардымская гимназия
им.Г.Тукая»

Г.Р.Ибрагимова

21 декабря 2020 г.



**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
Муниципального автономного общеобразовательного учреждения
«Бардымская гимназия им.Г.Тукая»**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Бардымская гимназия им.Г.Тукая» (МАОУ «Бардымская гимназия им.Г.Тукая»)		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Ибрагимова Гульнара Ревовна (20614)		
Юридический адрес:	618150, с.Барда, ул.Лесная, 24		
Фактический адрес:	618150, с.Барда, ул.Лесная, 24		
Количество работников:	80 человек		
Количество обучающихся:	745 человек		
Свидетельство о государственной регистрации	№ 59ББ№ 858215	от	27.01.2011
ОГРН	1025902116448		
ИНН	5930001250		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 6811	от	04.08.2020

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:

- дошкольное, 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»;
- 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 работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Ибрагимова Гульнара Ревовна	Директор	№ 25 от 14.09.2018
2	Иманаев Эльмир Мухаметгатович	Зам. директора по АХЧ	2014
3	Тайсина Ясима Газнавиовна	Зам. директора по УВР	1993
4	Филинова Фариди Сеитжановна	Ответственная по питанию	№ 205 от 20.08.2020
5	Тимганова Эльзира Субхатовна	Секретарь учебной части	№ 15 от 22.06.2018
6	Кучумова Эльмира Хакимзяновна	заведующая столовой	2020г.

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	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал регистрации

	ра воздуха		Иманаев Э.М.		температуры и влажности
	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 Тайсина Я.Г.	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Тайсина Я.Г.		ЭПОС
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Тайсина Я.Г.		ЭПОС

Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования

Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Иманаев Э.М.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	График проведения мероприятий по уборке.
Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Иманаев Э.М.	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Дезинфицирующие средства и рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Иманаев Э.М.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	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	Кладовщик Мустакимова Ч.К., ответственный за работу в ФГИС«Меркурий» Кучумова Э.Х.	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	Кладовщик Мустакимова Ч.К.,	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи	Ежедневно	зав.столовой Кучумова Э.Х	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость контроля за рационом питания
Соответствие рациона питания обучающихся меню	Ежедневное меню, двухнедельное меню	Один раз в месяц	зав.столовой Кучумова Э.Х	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	акт проверки
Готовящаяся пищевая продукция	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл производства	зав.столовой Кучумова Э.Х	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Суточная проба	Партия приготовленной пищевой продукции	Ежедневно от каждой партии	Повар Мансурова А.Ф.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
Дезинфекционные средства для мытья посуды	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Медработник Киндяшева З.М.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График

Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников

Гигиеническая подготовка работников	прохождение работников гигиенической	Для работников, деятельность которых связана с производством	Секретарь Тимганова Э.С. Медработник	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки.
-------------------------------------	--------------------------------------	--	---	--	----------------------------

	аттестации	м, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кремОВО-кондитерской продукции, детского питания, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года	Киньдяшева З.М.		Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медработник Киньдяшева З.М.	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	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 иерсиниозов	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, тара, 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, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год
Помещения школы			
Микроклимат	Температура воздуха	по 1 точке	2 раза в год
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещенность	2 помещения (выборочно)	по 5 точек в каждом	1 раз в год в темное время суток
Шум	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	по 1 точке	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко,

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	60	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Заместитель директора по АХЧ	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Секретарь	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	8	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно
уборщик служебных помещений	8	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Синтетические моющие средства		
		Хлор и его соединения		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Рабочий по компл.обслуж. и ремонту зданий.	1	Работы при повышенных температурах	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работа в школьном образовательном учреждении		
		Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.		
		Подъем и перемещение груза		

вручную.

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
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Зав.столовой Кучумова Э.Х.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Зав.столовой Кучумова Э.Х.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник Киндяшева З.М.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник Киндяшева З.М.
График смены кипяченой воды	Ежедневно	Зав.столовой Кучумова Э.Х.
График посещения мобильной группы	По графику	Члены группы
Отчеты группы	По графику	Председатель группы
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Ибрагимова Г.Р.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХЧ Иманаев Э.М.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Иманаев Э.М.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Зав.столовой Кучумова Э.Х.
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Иманаев Э.М.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Зав.столовой Кучумова Э.Х.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Секретарь Тимганова Э.С.
ЭПОС	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Тайсина Я.Г.

Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Иманаев Э.М.
--	-----------	---------------------------------------

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 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 Иманаев Э.М.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХЧ Иманаев Э.М.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ Иманаев Э.М.
		зав.столовой Кучумова Э.Х.
		Директор Ибрагимова Г.Р.

Программу разработали:

Ответственная за питание

Филинова Ф.С.

Заведующая столовой

Кучумова Э.Х.

Согласовано:

Секретарь

Тимганова Э.С.