

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 154 Приморского района Санкт-Петербурга**

197350, Санкт-Петербург, Шуваловский проспект, дом 37, корпус 2, строение 1
<http://school154.ru/>

ПРИНЯТО
Общим собранием работников
ГБОУ школы № 154
Приморского района Санкт-Петербурга
Протокол от 30.08.2021 № 04

УТВЕРЖДЕНО
Приказом ГБОУ школы № 154
Приморского района
Санкт-Петербурга
от 31.08.2021 № 73-од

ПРИНЯТО
с учётом мотивированного мнения
родителей (законных представителей)
Протокол заседания Совета родителей
от 30.08.2021 № 03

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат 3074980051AD47BF4E7E7E08CC938CB1
Владелец Михайлова Юлия Валерьевна
Действителен с 24.06.2021 по 22.09.2022

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

№ 200-21

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (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:

- ✓ реализация образовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования;
- ✓ реализация образовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования, адаптированных для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;
- ✓ реализация дополнительных общеобразовательных программ.

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»;

5. С целью организации работ по производственному контролю учреждением ежегодно заключается контракт на оказание услуг по проведению лабораторных исследований в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

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

№	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1	Михайлова Юлия Валерьевна	Директор
2	Власова Роза Рафаильевна	Заместитель директора по административно-хозяйственной работе
3	Гашкова Марина Леонидовна	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе
4	Куршева Наталия Николаевна	Заместитель директора пр УВР
7	Хамидулин Роман Вячеславович	Заведующий бассейном
8	Борисова Наталья Адольфовна	Ответственный за питание
9	Илюстинова Раиса Киямовна	Делопроизводитель

7. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	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 воздуха помещений. Частота проветривания помещений	Ежедневно	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	СП 2.4.3648-20	Журнал ремонта
	Наличие, целостность и тип ламп			
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Акт приема-передачи товара; Товарные накладные, сертификаты и декларации соответствия
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке);			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и			
	санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами)			

	Смывы, калорийность			Акты, результатов
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	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	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	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	График проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Акт выполненных работ
		Обследование – 1 раз в месяц. Уничтожение – по необходимости		
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	2 раза в неделю	СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН	Акт
	Очистка хозяйственной площадки		3.5.2.3472-17	
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	План-график технического обслуживания	Журнал учета работы 1 ступени контроля по охране труда
Производственный контроль организации питания.				

Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Согласно плану контроля	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	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Питьевой режим	Согласно плану контроля		График
	Температура и влажность на складе	Согласно плану контроля		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования		Журнал учета температуры	
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Согласно плану контроля	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов			Справка
	Температура готовности блюд	Выборочно	Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
план		1 раз в четверть		

Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников				
Медицинский осмотр работников на профессиональную пригодность	Организация периодического медицинского осмотра, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников	1 раз в год	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	Личные медицинские книжки.
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	1 раз в 2 года	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	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	журнал (сотрудники)
Производственный контроль за соблюдением гигиены в плавательных бассейнах				
Выполняется в соответствии с программой производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в плавательном бассейне				

8. 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 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			
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

1. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТЕЙ РАБОТНИКОВ, ПОДЛЕЖАЩИХ МЕДИЦИНСКИМ ОСМОТРАМ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ И АТТЕСТАЦИИ

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Педагог (учитель)	43	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
АУП (директор, заместители директора)	7	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		

Рабочие	8	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Служащие	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Специалисты	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

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 сотрудники)	Ежедневно перед началом уроков	Заместители директора по УВР
Ведомость контроля за питанием	Ежедневно	Ответственный по питанию
Итоги контроля (акты проверок)	По факту	Директор
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заместитель директора по АХР
Журнал учета расходования дезсредств	Ежемесячно	Заместитель директора по АХР
Графики проведения ежедневных и генеральных уборок	Ежемесячно	Заместитель директора по АХР
Ведомость контроля своевременности прохождения флюорографии	По факту	Заместитель директора по АХР
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Заместители директора по УВР

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	Заместитель директора по АХР
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заместитель директора по АХР
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заместитель директора по АХР