

Частное общеобразовательное учреждение «Перфект-гимназия»



**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
частного общеобразовательного учреждения «Перфект-гимназия»**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Частное общеобразовательное учреждение «Перфект-гимназия»
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Ижко Ольга Дмитриевна 34-28-45
Юридический адрес:	692500. Уссурийск, ул. Пушкина, 5-б
Фактический адрес:	692500, Уссурийск, ул. Пушкина, 5-б, ул. Амурская, 63
Количество работников:	36 человек
Количество обучающихся:	154 человек
Свидетельство о государственной регистрации	11.10 2002 года 1022500858160
ОГРН	
ИНН	- 2511011528 / КПП 251101001
Лицензия на осуществление образовательной	№ 52 25Л01 № 0001995 от 28 апреля 2018

деятельности

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 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;
- предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.

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	Ижко Ольга Дмитриевна	Директор	На основании Устава
2	Латанская Ольга Михайловна	Зам. директора по УВР	№ 24 от 13.10 2001 г
3	Федоренко Ольга Васильевна	Зам. директора по ВР, руководитель структурного подразделения	№ 24 от 21.09.2019

4	Васильева Татьяна Николаевна	Ответственный по питанию	№ 25 от 26.09 2019 г
5	Карпенко Елена Валерьевна	Главный бухгалтер, специалист по кадрам	№ 15 от 22.06.2018

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 воздуха График проветривания	Ежедневно	Зам. директора по УВР Латанская О.М. (Пушкина, 5-б), Зам. директора по ВР Федоренко О.В. (ул. Амурская. 63)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал регистрации температуры и влажности
Санитарно-эпидемиологические мероприятия	Обработка помещений	Ежедневно по графику	Уборщицы		Журнал регистрации дезинфекции помещений
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 Латанская О.М.	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Латанская О.М.		Классный журнал
		Один раз в	Зам. директора		Классный

		неделю (выборочно)	по УВР Латанская О.М.		журнал
	Объем домашн их заданий	Один раз в четверть	Зам. директора по УВР Латанская О.М.		Классны й журнал

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

Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	Медработник	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Чек-лист проведения мероприятий по уборке.
Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество средств	Ежедневно	Директор	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Медработник	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Наличие бактерицидных ламп и график включения	Дезинфекция	Ежедневно	Классные руководители	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	График включения

Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Буфетчик Миرونчук Н. М.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации и готовых	Каждая партия	Ответственный по питанию Васильева Т.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал

	блюд				
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Буфетчик Н.М., Мирончука, Медработник Мишина Е.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Буфетчик Мирончук Н.М., Медработник Мишина Е.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Бракераж готовой продукции	Бракеражная комиссия	Ежедневно	Комиссия		Бракеражный журнал
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, пищеблока, – ежегодно	Директор	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки.
		Для остальных категорий работников – один раз в два года			Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными	Ежедневно	Медработник Мишина Е.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

	заболеваниями, повреждениями кожных покровов				
--	--	--	--	--	--

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,	5 смывов	1 раз в год

	сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)		
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;	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, трубочки с кремом.

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	23	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор, заместители директора, бухгалтерия	5	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Технические сотрудники (уборщики, сторожа, дворник)	5	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Делопроизводитель, юрист	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно

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 холодильнике	Ежедневно	Ответственный по питанию Васильева Т.Н.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник Мишина Е.Н.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник Мишина Е.Н.
График подвоза питьевой воды	Ежедневно	Ответственный по питанию Васильева Т.Н.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Ижко О.Д.

Журнал аварийных ситуаций	По факту	Ишонин Р.В..
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Васильева Т.Н.
Журнал регистрации температуры и влажности	По графику	
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по кадрам, медработник
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Латанская О.М.
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Мирончук Н.М.
Журнал контроля выявленных больных в условиях распространения коронавирусной инфекции	Ежедневно	Дежурные администраторы
Журнал дезобработки помещений в условиях распространения новой коронавирусной инфекции	Ежедневно	Уборщики

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	Первый обнаруживший

	огнетушители	
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Директор, заместители директора
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Директор
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ Петров П.П.
		Ответственный по питанию Васильева Т.Н..
		Директор Иванов И.И.
Выявление больных	Сообщить в Роспотребнадзор. Отстранить от занятий, работы, внести сведения в журнал	Дежурные администраторы

Программу разработали:

Ответственный по питанию



Васильева Т.Н.

Согласовано:

Главный бухгалтер
Специалист по кадрам



Карпенко Е.В.