

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Гимназия № 80 г. Челябинска»  
(МАОУ «Гимназия № 80 г. Челябинска»)

Документ подписан Электронной подписью
<b>Сведения о сертификате ЭП</b>
Кому выдан: Макарова Анна Владимировна Серийный номер: 4e 4e 0e c2 17 2c 63 d4 4f 56 34 ee 32 09 dc fd 6e 58 85 94 Кем выдан: Федеральное казначество Срок действия: 01.02.2021 - 01.05.2022



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор  
МАОУ «Гимназия № 80 г.  
Челябинска»

А.В. Макарова /  
«10» января 2022 г

**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий  
Муниципального автономного общеобразовательного учреждения  
«Гимназия № 80 г. Челябинска»**

**Пояснительная записка**

Наименование юридического лица:	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Гимназия № 80 г. Челябинска» (МАОУ «Гимназия № 80 г. Челябинска»)
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Макарова Анна Владимировна, 8(351) 237-81-21
Юридический адрес:	454092, г. Челябинск, ул. Елькина, д. 88
Фактический адрес:	454092, г. Челябинск, ул. Елькина, д. 88
Количество работников:	99 человек
Количество обучающихся:	874 человека
Свидетельство о государственной регистрации	
ОГРН	10274029002010
ИНН	7451053569
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 12191 от 01.02.2016г

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:

- 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	Макарова Анна Владимировна	Директор	№ 87-к от 18.06.2019
2	Третьякова Ольга Семёновна	Зам. директора по АХЧ	№ 43 от 01.06.2009
3	Чипышева Людмила Викторовна	Зам. директора по УВР	№ 28-л/с от 01.06.2021
4	Елистратова Наталья Викторовна	Ответственный по питанию	№ 48.8-л/с от 01.09.2021
5	Кузьмина Алла Владимировна	Специалист по кадрам	№ 20.19 от 25.05.2020

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
<b>Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ</b>					
Микроклимат	Температура воздуха  График проветривания	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Третьякова О.С.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал регистрации температуры и влажности
<b>Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания</b>					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР Чипышева Л.В.	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Чипышева Л.В.		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Чипышева Л.В.		Классный журнал

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

Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Генеральная уборка Дезинсекция Дератизация	Ежедневно В соответствии с СанПиН В соответствии с СанПиН В соответствии с СанПиН	Зам. директора по АХЧ Третьякова О.С.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Журнал проведения генеральных уборок
Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Третьякова О.С.	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 Третьякова О.С.	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	Ответственный по питанию Елистратова Н.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Условия хранения пищевой продукции и	Вся пищевая продукция	Ежедневно	Ответственный по питанию Елистратова Н.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал учета температурного

сырья					режима холодильного оборудования.
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовления пищи	Ежедневно	Ответственный по питанию Елистратова Н.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость контроля за рационом питания
Соответствие рациона питания обучающихся меню	Ежедневное меню, двадцатидневное меню	Ежедневно	Ответственный по питанию Елистратова Н.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал бракеража готовой продукции
Суточная проба	Партия приготовленной пищевой продукции	Ежедневно от каждой партии	Ответственный по питанию Елистратова Н.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Наличие проб с маркировкой

**Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников**

Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работников гигиенической аттестации	Для остальных категорий работников – один раз в два года	Специалист по кадрам Кузьмина А.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки
-------------------------------------	---	--	------------------------------------	--	---------------------------

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
<b>Помещения пищеблока</b>			
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	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 - 10 смывов	1 раз в год

на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	персонала		
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
<b>Помещения школы</b>			
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	70 (основные-64, совместители-6)	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		
Учебно-вспомогательный персонал	9 (основные-5, совместители-4)	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	5	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно
Заместители директора	6	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Обслуживающий персонал	12	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

**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	При обнаружении нарушения	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Дежурный администратор
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХЧ Третьякова О.С.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Третьякова О.С.
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию  Елистратова Н.В.
Журнал регистрации температуры и влажности	Еженедельно	Зам. директора по АХЧ Третьякова О.С.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Чипышева Л.В.

**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**

<b>Перечень возможных аварийных ситуаций</b>	<b>Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию</b>	<b>Ответственное должностное лицо</b>
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 Третьякова О.С.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХЧ Третьякова О.С.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ Третьякова О.С.
		Ответственный по питанию Елистратова Н.В.
		Директор Макарова А.В.

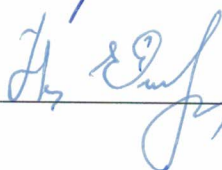
Программу разработали:

Заместитель директора по АХЧ



Третьякова О.С.

Ответственный по питанию



Елистратова Н.В.

Согласовано:

Специалист по кадрам



Кузьмина А.В.