



Департамент образования Мэри г. Грозного  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия №7»  
г. Грозного  
(МБОУ «Гимназия №7» г. Грозного)

Соблжа-Г1алин Мэрин дешаран департамент  
Соблжа-г1алин муниципальни бюджетни йукъардешаран  
хьукман «Гимнази №7»  
(Соблжа-Г1алин МБЙХь «Гимнази №7»)

**ПРИНЯТО**

На Управляющем совете

Протокол № 1 от 28.08.2023

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор Саиева Л.Х. Л.Х.Саиева

Приказ № 100 от «30» 08 2023г

**Программа**

**производственного контроля**

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

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия №7» г. Грозного (МБОУ «Гимназия №7»)
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Саиева Луиза Хавашовна
Юридический адрес:	364015 ЧР г. Грозный ул.Гуцериева,82 а
Фактический адрес:	364015 ЧР г. Грозный ул.Гуцериева,82 а
Количество работников:	140
Количество обучающихся:	875
ОГРН	1092031003690
ИНН	2015044565

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32),

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 общеобразовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования; дополнительное образование детей.

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»;

– 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»;

– 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»;

– СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

– СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;

– СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила»;

– 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 № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «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»;

– 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»;

– СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность
1	Саиева Луиза Хавашовна	Директор
3	Дадалова Марьям Сулиевна	Заместитель директора по ВР
4	ИсхановаХедиЭлисолтановна	Медицинская сестра
5	Салтамурадов Аюб Мовсарович	Заместитель директора по АХЧ
6	Хасарова Роза Хажбекаровна	Повар

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определенные 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 переснащения и ремонтных работ</b>					
Микроклимат	Температура воздуха Частота проведения помещений	Ежедневно	Медицинская сестра Заместитель директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График проведения
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Медицинская сестра Заместитель директора по АХЧ Медицинская сестра Зам. по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений Журнал учета проведения генеральной уборки
<b>Производственный контроль за организацией учебного процесса, режими, процессами, методами обучения и воспитания</b>					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	Один раз в неделю (выборочно) При составлении и пересмотре расписания занятий	Один раз в неделю (выборочно) Зам. директора по ВР	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (трифазное) Классный

					журнал
<b>Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования</b>					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция Дератизация	Профилактика – ежедневно, Обследование – 2 раз в месяц, Уничтожение – по необходимости	Медицинская сестра Заместитель директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	2 раза в неделю	Зам. по АХЧ	Федеральный закон от 24.06.1998 г. №89-ФЗ, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество средств	Ежедневно	Зам. по АХЧ	СП 2.4.3648-20	Журнал учета расхода дезинфицирующих и моющих средств
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Медицинская сестра Зам. по АХЧ	СП 2.4.3648-20	Журнал учета расхода дезсредств

Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	<p>Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья</p> <p>Условия доставки продукции транспортом</p>	Каждая партия	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	<p>Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции</p> <p>Справка</p>
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	<p>Сроки и условия хранения пищевой продукции</p> <p>Температура и влажность на складе</p> <p>Температура холодильного оборудования</p>	<p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p>	<p>Ответственный по питанию, Повар</p> <p>Повар Медицинская сестра</p> <p>Повар Медицинская сестра</p>	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	<p>Отчет</p> <p>Журнал учета температуры и относительной влажности</p> <p>Журнал учета температуры</p>
Приготовление пищевой продукции	<p>Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам</p> <p>Температура</p>	<p>Каждый технологический цикл</p> <p>Каждая партия</p>	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	<p>Отчет</p> <p>Отчет</p>

	готовности блюд				
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медицинская сестра	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
<b>Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников</b>					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, пищеблока, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года	Медработник	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля прохождения медосмотров и гигиенического обучения своевременно сти

Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)
--------------------------------	--	-----------	-------------	------------------------	-----------------------------------

## 7. Перечни

7.1. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока. 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 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, дотовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год
<b>Помещения школы</b>			
Микроклимат	Температура воздуха	Помещения для детей и рабочие места (по 2 точке)	2 раза в год
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещенность	2 помещения (выборочно)	Помещения (по 2 точки)	1 раз в год в темное время суток
Шум	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	Помещения (по 2 точки)	1 раз в год внепланово – послереконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

**7.2. Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность:**  
кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

**7.3. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации**

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Педагоги		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		
Заведующий хозяйством	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 руководителя	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	4	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно

**7.4. 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	Медработник
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Медработник
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Зав. производством
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Медработник
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник

Классный журнал	1 раз в неделю(выборочно)	Зам. директора по УР
-----------------	---------------------------	----------------------

**7.5. 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
Перебой в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заведующий хозяйством
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством Ответственный по питанию Директор

Программу разработали: