

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 312  
Фрунзенского района Санкт-Петербурга.**

192283 г. Санкт-Петербург, ул. Малая Балканская, дом 36, корп.3, литер А  
Телефон 8- (812)417-51-47

е-mail: info.sch312@obr.gov.spb.ru  
ИНН 7816165257, ОКПО 53306874, ОКВЭД 85.14

---

**«ПРИНЯТО»**  
На общем собрании  
протокол № 1  
09.01.2024 г.

**«УТВЕРЖДЕНО»**  
Директор  
ГБОУ СОШ № 312 Фрунзенского  
района Санкт-Петербурга  
С.А.Симанова  
Приказ №1-11-о от 09.01.2024г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий при предоставлении образовательных услуг**

**Наименование юридического лица:** Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 312 с углубленным изучением французского языка Фрунзенского района Санкт-Петербурга (ГБОУ школа № 312 Фрунзенского района Санкт-Петербурга).

**Юридический адрес:** 192283, г. Санкт-Петербург, ул. Малая Балканская, дом 36, корп.3, литер А.

**Фактический адрес структурного подразделения (место осуществления деятельности):**  
- 192283, г. Санкт-Петербург, ул. ул. Малая Балканская, дом 36, корп.3, литер А.

**Вид деятельности:**

- реализация образовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования;

2024 г.

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

- 1.1. Настоящая программа разработана в соответствие с требованиями Статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"; санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
- 1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.
- 1.3. Программа разработана с целью обеспечения санитарно-эпидемиологических критериев безопасности условий обучения и производственной среды, что позволит исключить вредное воздействие на здоровье детей, преподавателей и персонала образовательного учреждения (далее -Учреждение);
- 1.4. Программа предусматривает осуществление мероприятий по контролю за санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами и обеспечивает контроль за созданием благоприятных условий обучения детей, труда преподавателей и персонала;
- 1.5. В основу показателей, подлежащих производственному контролю в Учреждении положены санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- 1.6. Программа устанавливает порядок, периодичность организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических требований;
- 1.7. При возникновении ситуаций, создающих угрозу для санитарно-эпидемиологического благополучия детей, преподавателей и персонала, администрация Учреждения разрабатывает соответствующие санитарно-противоэпидемиологические (профилактические) мероприятия;
- 1.8. Общее руководство за осуществлением производственного контроля по соблюдению санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность проводимого производственного контроля возлагается на директора Учреждения.
- 1.9. Программа действует в течение одного календарного года. 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. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ Программа пролонгируется на следующий календарный год.
- 1.10. Надзор за организацией и проведением производственного контроля осуществляется Юго-Западным территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу, расположенным по адресу: 196143, г. Санкт-Петербург, пр. Юрия Гагарина, д. 55, лит А, тел. 8(812)727-72-20, в соответствии с пунктом 1.8 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

## **2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

- 2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическим лицом в соответствии с осуществляющейся деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
- 2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, водопроводная вода, инженерные сети и системы, технологическое

оборудование.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляющейся деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организации.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

### 3. ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ОБЪЕКТЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

<p><b><u>ХАРАКТЕРИСТИКА ЗДАНИЯ</u></b></p> <p>Адрес: 192283, г. Санкт-Петербург, ул. ул. Малая Балканская, дом 36, корп.3, литер А.</p> <p>Общая площадь: 5707 кв. м;</p> <p>Этажность: отдельно стоящее 4-х этажное здание.</p> <p>Проектная мощность: 684 человек (по лицензии).</p> <p><b><u>ПЕРЕЧЕНЬ ПОМЕЩЕНИЙ И ИХ ФУНКЦИОНАЛЬНОЕ НАЗНАЧЕНИЕ:</u></b></p> <p>В школе:</p> <p>Начальных классов – 12 классов</p> <p>Средняя и старшая школа – 25 классов</p> <p>Кабинет информатики – 2 класса</p> <p>Физкультурный зал – 1 помещение,</p> <p>Кабинет музыки – 1 помещение,</p> <p>Кабинет технологии -2 помещения</p> <p>Библиотека- 2 помещения</p> <p>Туалет для сотрудников – 5 помещений,</p> <p>Пищеблок – 8 помещений,</p> <p>Медицинский кабинет – 2 помещения,</p> <p>Административные помещения – 8 помещений,</p> <p>Прочие – 2 кабинета</p>	<p><b><u>ХАРАКТЕРИСТИКА ИНЖЕНЕРНЫХ СИСТЕМ:</u></b></p> <p><b>Наличие естественного освещения:</b> имеется, через оконные проемы</p> <p><b>Искусственное освещение:</b> светодиодные лампы</p> <p><b>Система отопления:</b> централизованная</p> <p><b>Система канализации:</b> централизованная</p> <p><b>Система водоснабжения:</b> централизованная</p> <p><b>Система вентиляции:</b> приточно-вытяжная</p>
---	---

**4. ПЕРЕЧЕНЬ ДЕЙСТВУЮЩИХ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ, ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ И НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫХ АКТОВ ПО ВОПРОСАМ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО БЛАГОПОЛУЧИЯ В ДЕТСКИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ И ПО ВОПРОСАМ УСЛОВИЙ ТРУДА РАБОТАЮЩИХ.**

<b>Регистрационный номер</b>	<b>Наименование нормативного документа</b>
Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
Федеральный закон от 07.12.2011 № 416-ФЗ	«О водоснабжении и водоотведении»
Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	«Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»
Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ	«Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»
Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ	«О качестве и безопасности пищевых продуктов»
Федеральный закон от 07.02.1992 N 2300-1	«О защите прав потребителей»
Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ	«Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»
СП 1.1.1058-01	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»
СП 2.4.3648-20	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
СП 2.1.3678-20	«Санитарно - эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ и оказание услуг»
СП 2.2.3670-20	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»
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, организаций 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 3.3686-21	«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
ТР ТС 021/2011	«О безопасности пищевой продукции»

MP 2.3.6.0233-21	«Методические рекомендации к организации общественного питания населения»
MP 2.4.0179-20	«Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»
MP 2.4.0242-21	MP 2.4.0242-21 "Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".
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»
Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ и Министерства здравоохранения РФ от 31 декабря 2020 г. № 988н/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»
СП 3.1.3597-20	«Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»
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)»
Приказ Минздрава Российской Федерации от 29.06.2000 № 229	«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»
Приказ Роспотребнадзора от 20.05.2005 № 402	«О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»

## 5. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ, НА КОТОРЫХ ВОЗЛОЖЕНЫ ФУНКЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ:

Наименование мероприятий	Ответственный, ФИО
Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляющейся деятельностью и их наличием	Директор, Заместитель директора по АХР Сальникова О.Ф.
Организация лабораторно-инструментальных исследований, согласно программе производственного контроля	Зам.директора Романова С.А.Заместитель директора по АХР Сальникова О.Ф.
Организация и контроль за прохождением медицинских осмотров, профессиональной и гигиенической подготовки, аттестации должностных лиц	Директор Зам.директора Романова С.А.
Контроль за ведением учета и отчетности по вопросам соблюдения санитарного- противоэпидемического режима в организации в соответствии с формами, установленными действующим законодательством при осуществлении производственного контроля	Директор, Заместитель директора по АХР Сальникова О.Ф.

Контроль за организацией профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции	Директор, Заместитель директора по АХР Сальникова О.Ф.
Контроль за организацией питьевого режима обучающихся. Контроль наличия документов на упакованную (бутилированную) воду, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие обязательным требованиям. Контроль наличия договора со специализированной организацией на санитарную обработку кулера	Директор, Заместитель директора по АХР Сальникова О.Ф.
Контроль за организацией питания: контроль за температурным режимом помещений складов пищеблока, исправностью холодильного оборудования, контроль ведения производственного контроля организатором питания	Директор, Заместитель директора по АХР Сальникова О.Ф.
Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	Директор, Заместитель директора по АХР Сальникова О.Ф..
Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие оборудование, мебель и тд.	Директор, Заместитель директора по АХР Сальникова О.Ф.
Контроль за наличием сертификатов безопасности на строительные и отделочные материалы при проведении косметических ремонтов.	Директор, Заместитель директора по АХР Сальникова О.Ф.
Контроль обеспечения СИЗ, спецодеждой технического персонала, персонала пищеблока	Директор, Заместитель директора по АХР, Сальникова О.Ф. Заведующий производством Киселева С.В.
Санитарное состояние и содержание (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены учащихся)	Директор, Заместитель директора по АХР Сальникова О.Ф.
Сбор и утилизация отходов	Директор, Заместитель директора по АХР Сальникова О.Ф.
Ежедневный медицинский осмотр персонала пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний	Медицинская сестра Дмитриева С.Г.
Контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми	Директор, Заместитель директора по АХР Сальникова О.Ф.
Проведение неотложных мероприятий по предотвращению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в соответствии с утвержденным планом	Директор, Заместитель директора по АХР, Сальникова О.Ф. Медицинская сестра Дмитриева С.Г.
Контроль за выполнением мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений	Директор, Заместитель директора по АХР, Медицинская сестра
Организация контроля за условиями труда персонала, осуществлением мероприятий по их улучшению	Директор, Заместитель директора по АХР Сальникова О.Ф.
Контроль по организации и проведению работ по текущей и генеральной уборке, соблюдению гигиенических требований в процессе работы	Директор, Заместитель директора по АХР, .
Контроль за наличием средств, используемых для личной гигиены детей и сотрудников (мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук, полотенец, туалетной бумаги и т.д.)	Директор, Заместитель директора по АХР Сальникова О.Ф.
Организация контроля за санитарно-технологическим состоянием помещений, технической исправностью оборудования, инженерных сетей и коммуникаций	Директор, Заместитель директора по АХР Сальникова О.Ф.
Контроль за своевременным принятием мер в случае возникновения аварийной ситуации	Директор, Заместитель директора по АХР Сальникова О.Ф..
Организация аскарицидной обработки территории, энтомологическое обследование в период подготовки летней оздоровительной кампании	Директор, Заместитель директора по АХР Сальникова О.Ф.
Контроль наличия санитарно-эпидемиологических заключений, сертификатов, деклараций, ветеринарных справок о качестве сырья, полуфабрикатов, протоколов о профилактическом лабораторном	Директор, Заместитель директора по АХР, Сальникова О.Ф. Заведующий производством Киселева С.В..

контроле готовой продукции, соответствия цикличного меню действующему санитарному законодательству	
Контроль соблюдения технологии приготовления блюд	Заведующий производством Киселева С.В..
Контроль эксплуатации бактерицидных установок: - Наличие паспортов на бактерицидные установки. - Учет времени работы установок с регистрацией в журнале «Журнал регистрации и контроля времени работы бактерицидных установок»	Директор, Заместитель директора по АХР Сальникова О.Ф.
Контроль за приготовлением рабочих растворов дезсредств (Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств)	Медицинская сестра Дмитриева С.Г.
Санитарное состояние территории (Качество уборки, вывоз бытового мусора)	Директор, Заместитель директора по АХР Сальникова О.Ф.

## 6. ПЕРЕЧЕНЬ ХИМИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ, ФИЗИЧЕСКИХ И ИНЫХ ФАКТОРОВ, ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ПРЕДСТАВЛЯЮЩИХ ПОТЕНЦИАЛЬНУЮ ОПАСНОСТЬ ДЛЯ СОТРУДНИКА И СРЕДЫ ЕГО ОБИТАНИЯ.

Объект контроля	Показатели	Кратность, не реже:	Место контроля, не менее:	Основание	Форма учета результатов
Микро-климат	Температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха	2 раза в год (в теплый и холодный период года)	классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские не менее 10% помещений	СанПиН 1.2.3685-21 глава 5 табл.5.34, СП 2.4.3648-20 п. 2.7, МР 2.4.0242-21 приложение 1	Протоколы и экспертные заключения по результатам инструментальных измерений аккредитованной организацией
Освещенность	Уровни искусственной освещенности	1 раз в год, в темное время суток	классы, кабинеты оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, музыкальный, не менее 20% помещений	СП 2.4.3648-20 п. 2.8, СанПиН 1.2.3685-21 глава 5 табл.5.54, МР 2.4.0242-21 приложение 1	Протоколы и экспертные заключения по результатам инструментальных измерений аккредитованной организацией
ЭМИ от ПК	Электрические, магнитные, электромагнитные поля	1 раз в год	классы и кабинеты оборудованные ЭСО (электронные средства обучения) не менее 20% помещений	СП 2.4.3648-20 п. 1.12, СанПиН 1.2.3685-21 глава 5 табл.5.41, МР 2.4.0242-21 приложение 1	Протоколы и экспертные заключения по результатам инструментальных измерений аккредитованной организацией

Воздух помещений	Воздух закрытых помещений	после ремонтных работ, установки новой мебели	классы, кабинеты, кабинеты ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный - не менее 10% помещений	СП 2.4.3648-20 п. 2.7.1, СанПиН 1.2.3685-21 табл.1.1	Протоколы и экспертные заключения по результатам инструментальных измерений аккредитованной организации
Ученическая мебель	Контроль соответствия ученической мебели росто-возрастным особенностям детей и требованиям эргономики	2 раза в год	детская мебель в классах, кабинетах, не менее 20% помещений	СП 2.4.3648-20 п. 2.4.3, СанПиН 1.2.3685-21 раздел VI таблица 6.2	Протоколы и экспертные заключения по результатам инструментальных измерений аккредитованной организации
Исследования водопроводной воды холодного водоснабжения	Микробиологические, санитарно-химические показатели: ОМЧ, ОКБ, E.coli, колифаги, энтерококки, запах, привкус, цветность, мутность, pH, железо, алюминий, окисляемость перманганатная	2 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения, аварийных ситуаций	водопроводная вода из разводящей сети (пищеблок: моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, овощной цех, холодный цех, горячий цех; санузел), не менее 2 проб (выборочно)	ФЗ от 07.12.2011 г. № 416-ФЗ, СП 2.4.3648-20 п. 2.6.2, СанПиН 1.2.3685-21 глава III, СанПиН 2.1.3684-21 п.75, МР 2.3.6. 0233-21 приложение 6	Протоколы и экспертные заключения по результатам инструментальных измерений аккредитованной организации
Исследования водопроводной воды горячего водоснабжения	Микробиологические, санитарно-химические показатели: ОМЧ, ОКБ, E.coli, колифаги, энтерококки, запах, цветность, мутность, pH, железо;	2 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения, аварийных ситуаций	водопроводная вода из разводящей сети (пищеблок: моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, овощной цех, холодный цех, горячий цех; санузел), не менее 2 проб (выборочно)	ФЗ от 07.12.2011 г. № 416-ФЗ, СП 2.4.3648-20 п.2.6.2, СанПиН 1.2.3685-21, глава III, СанПиН 2.1.3684-21 п.75; МР 2.3.6. 0233-21 приложение 6	Протоколы и экспертные заключения по результатам инструментальных измерений аккредитованной организации
Исследования водопроводной воды горячего водоснабжения	Температура воды систем централизованного горячего водоснабжения	1 раз в год	водопроводная вода из разводящей сети (пищеблок: моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, овощной цех,	СанПиН 2.1.3684-21 п.84	Протоколы и экспертные заключения по результатам инструментальных измерений аккредитованной организации

			холодный цех, горячий цех; санузел)		
Исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	1 раз в квартал	2 - 3 пробы готовых блюда исследуемого приема пищи (салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда)	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МУ № 1-40/3805 МЗ СССР от 11.11.1991 г., МР 2.3.6.0233-21 приложение 6	Протоколы и экспертные заключения по результатам инструментальных измерений аккредитованной организации
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1 раз в год	1 Суточный рацион питания	СП 2.4.3648-20, МР 2.3.6. 0233-21 приложение 6	Протоколы и экспертные заключения по результатам инструментальных измерений аккредитованной организации
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третий блюда	2 раза в год	1 витаминизированный напиток	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.8; МР 2.3.6. 0233-21 приложение 6	Протоколы и экспертные заключения по результатам инструментальных измерений аккредитованной организации
Смывы с поверхностей	Смывы на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	пищеблок (руки, спецодежда персонала, оборудование, инвентарь, тара, сырье пищевые продукты - рыба, мясо, зелень) - 10 смызов	СП 2.4.3648-20, МР 2.3.6.0233-21 приложение 6	Протоколы и экспертные заключения по результатам инструментальных измерений аккредитованной организации
Смывы с поверхностей	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП)	1 раз в год	помещение для приема пищи, пищеблок (руки, спецодежда персонала, поверхности) - 10 смызов	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21, МР 2.3.6. 0233-21 приложение 6	Протоколы и экспертные заключения по результатам инструментальных измерений аккредитованной организации

Смывы с поверхнос-тей	Смывы на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей - 5 -10 смызов	СП 2.4.3648-20 МР 2.3.6.0233-21 приложение 6	Протоколы результатов лабораторных исследований аккредитованной организацией
Смывы с поверхнос-тей	Смывы на наличие патогенной флоры (сальмонеллы)	1 раз в год	помещение для приема пищи, пищеблок - 5-10 смызов	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	Протоколы результатов лабораторных исследований аккредитованной организацией
Эффективность работы приточно-вытяжной вентиляции	Функционирование приточно-вытяжной вентиляции	Обследование технического состояния системы вентиляции проводится перед вводом здания (помещения) в эксплуатацию или его реконструкцией, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет.	источники пыли, влаги, тепла, газов на пищеблоке	СП 2.1.3678-20, п. 2.6; п.2.12, п.2.13 раздел II СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Акт (протокол) проверки вентиляционных каналов и эффективности систем вентиляции по договору с аккредитованной организацией, осуществляющей данный вид деятельности
Условия труда	Параметры микроклимата	2 раза в год (в теплый и холодный период года)	Рабочие места в производственных помещениях пищеблока - не менее 2	СанПиН 1.2.3685-21 глава V таблица 5.2, СП 2.2.3670-20	Протоколы и экспертные заключения по результатам инструментальных измерений аккредитованной организации
	Уровни искусственной освещенности	1 раз в год в темное время суток	Рабочие места в производственных помещениях пищеблока - не менее 2	СанПиН 1.2.3685-21 глава V таблица 5.25, СП 2.2.3670-20	

## 7. ПЕРЕЧЕНЬ КОНТИНГЕНТА РАБОТНИКОВ, ПОДЛЕЖАЩИХ МЕДИЦИНСКИМ ОСМОТРАМ, СОГЛАСНО ПРИКАЗУ МИНЗДРАВ РФ № 29н от 28.01.2021г. И ПРОФЕССИОНАЛЬНО - ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ.

Профессия	Количество сотрудников	Характер производимых работ	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки и аттестации
Педагоги Воспитатели ГПД, Преподаватели ОДОД	97	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год Пункт 25, раздел VI Приложение 1 Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	1 раз в 2 года СП 2.4.3648-20, п.1.5, Приказ МЗ РФ №229
Сотрудники пищеблока: 1. Сотрудники, связанные с раздачей пищи – 2, 2. Повар - 2 3. Мойщик – 3, 4. Зав. производством – 1	8	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (на пищеблоках всех учреждений и организаций)	1 раз в год Пункт 25, раздел VI Приложение 1 Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	1 раз в год СП 2.4.3648-20, п.1.5
Медицинская сестра	1	Работы в медицинских организациях	1 раз в год Пункт 25, раздел VI Приложение 1 Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	1 раз в 2 года СП 2.4.3648-20, п.1.5

## 8. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

При организации питания детей необходимо пользоваться двухнедельным циклическим меню. Меню должно включать натуральные продукты, разнообразные мясные, рыбные, кисломолочные продукты, натуральные соки, свежие фрукты и овощи.

В соответствии со статьей 11 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» руководители образовательных учреждений независимо от формы собственности обязаны выполнять требования санитарного законодательства; обеспечивать безопасность оказываемых услуг, осуществлять производственный контроль, в частности, при организации питания детей информировать органы Роспотребнадзора об аварийных ситуациях и нарушениях технологического процесса, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию на объекте; осуществлять гигиеническое обучение работников, иметь в наличии санитарные правила.

Помещение обеденного зала столовой и пищеблока должны содержаться в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости. В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств, мытье полов, протирание мебели, пыли. Еженедельно должно проводиться мытье стен, очистка стекол от пыли и т.п. с применением моющих средств. Не реже одного раза в смену проводится генеральная уборка и дезинфекция всех помещений, оборудования, инвентаря. При необходимости в установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещения. Для уборки производственных, складских помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную окраску и храниться отдельно. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь

промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте.

Режим мытья посуды и использование моющих и дезинфицирующих средств должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В моечных вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Лица, поступающие на работу на пищеблок, проходят предварительные при поступлении, медицинские осмотры и обследования, согласно действующих приказов и инструкций, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке. Руководитель обязан обеспечить условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками. Лица, не прошедшие медицинский осмотр, к работе не допускаются. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации. Работники пищеблока обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку;
- работать в чистой санитарной одежде и менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд снимать ювелирные изделия, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте.

Контроль безопасности пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов осуществляется путём проведения производственного лабораторного контроля (органолептические, физико-химические и микробиологические показатели, качество термической обработки) на пищеблоках и у поставщиков продовольственного сырья, по данной программе, разработанной и согласованной руководителем организации в соответствии с физиологическими потребностями в основных пищевых веществах и энергии.

Для обеспечения полноценного сбалансированного питания детей, предусмотрено проведение лабораторного контроля готовых блюд на соответствие химического состава и калорийности разработанным рецептограмм, дифференцированных по возрастным группам.

№п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственное лицо
1	Контроль за использованием производственных помещений пищеблока по назначению СП 2.3./2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	ежедневно	заместитель директора по АХР Сальникова О.Ф.
2	Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока СанПиН 2.3. /2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	ежедневно	заместитель директора по АХР Сальникова О.Ф.
3	Проверка качества, поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции по документам, условиям ее транспортировки, хранения и реализации СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Ответственный по питанию Зайченко Н.Н.
4	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Ответственный по питанию Зайченко Н.Н.

5	Контроль за исправностью и работы систем: механической приточно-вытяжной вентиляции технологического оборудования СанПиН 2.4.3648-20	ежедневно	заместитель директора по АХР Сальникова О.Ф.
6	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	заместитель директора по АХР. Сальникова О.Ф.
7	Контроль за состоянием столовой. Кухонной посуды, столовых приборов. Соблюдение правил мытья посуды СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Ответственный по питанию Зайченко Н.Н..
8	Контроль за соблюдением норм питания по наборам продуктов и ассортимента основных продуктов питания СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Директор Симанова С.А.,
9	Контроль за соблюдением технологии приготовления и качеством готовых блюд СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Заведующий производством Киселева С.В.
10	Отбор суточной пробы и контроль условий хранений СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Ответственный по питанию Зайченко Н.Н., работник пищеблока
11	Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены СанПиН № 2.3./2.4.3590-20	ежедневно	заместитель директора по АХР
12	Контроль за ведением медицинской документации по организации питания СанПиН № 2.3./2.4.3590-20	ежедневно	заместитель директора по АХР Заведующий производством Киселева С.В.
13	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания СанПиН № 2.3./2.4.3590-20	ежедневно	Заведующий производством Киселева С.В.
14	Исследования воды и системы водоснабжения на санитарно-химические, микробиологические вирусологические и радиологические показатели СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год	Заместитель директора по АХР Сальникова О.Ф.

## 9. ВНУТРЕННИЕ ДОКУМЕНТЫ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Наименование мероприятий	Ответственное лицо
Журнал аварийных ситуаций	Зам.дир по АХР Сальникова О.Ф.
Личные медицинские книжки работников	Зам. директора Романова С.А. Заведующий производством Киселева С.В.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	Заведующий производством Киселева С.В.
Протоколы и экспертные заключения по результатам инструментальных измерений и лабораторных исследований, проведенных в рамках производственного контроля	Зам.дир по АХР Сальникова О.Ф.
Журнал регистрации и контроля работы	Зам.дир по АХР Сальникова О.Ф.

бактерицидных установок	
Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Заведующий производством Киселева С.В.
Журнал бракеража готовой продукции	Заведующий производством Киселева С.В.
Журнал проведения витаминизации третьих блюд	Заведующий производством Киселева С.В.
Гигиенический журнал (сотрудники), журнал Здоровья	Заведующий производством Киселева С.В.
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Заведующий производством Киселева С.В.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Заведующий производством Киселева С.В.
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Заведующий производством Киселева С.В.
Ведомость контроля за рационом питания	Ответственный по питанию Зайченко Н.Н.

**10. 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:**

- Инфекционное заболевание, отравление, в том числе связанное с употреблением приготовленных блюд
- Отключение электроснабжения
- Аварии на системе водопровода, канализации
- Пожар
- Непредвиденные ЧС
- Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования

При возникновении аварийных ситуаций следует немедленно информировать Юго-Западный территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу, расположенный по адресу: 196143, г. Санкт-Петербург, пр. Юрия Гагарина, д. 55, лит А (Московский, Фрунзенский, Пушкинский, Колпинский районы), по телефону 8(812)727-72-20

и письменно уведомить в течение 2ч по e-mail: [to\\_yug-zapad@78rosпотребнадзор.ru](mailto:to_yug-zapad@78rosпотребнадзор.ru)

**11. ПЕРЕЧЕНЬ ДОГОВОРОВ, ЗАКЛЮЧЕННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИЕЙ, С ЦЕЛЬЮ ИСПОЛНЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ:**

Договор	Наименование организации	№ договора	Срок действия
на проведение мероприятий по профилактической дератизации и дезинсекции	ООО «Городская Дезинфекционная Станция»	№ ДЕЗ-312	с 01.01.2024 по 31.12.2025

на утилизацию твердых бытовых отходов	ОА « Невский экологический оператор»	№ 1269275-2023/ТКО	с 01.01.2023 по 31.12.2024
на проведение производственного лабораторного контроля			
на техническое обслуживание, очистку и дезинфекцию оборудования приточно-вытяжной вентиляции пищеблока	ООО « Авангард»	№ВЕНТ-312	с 01.01.2024 по 31.12.2025
на оказание услуг по проведению медицинских осмотров сотрудников			
на поставку продуктов питания	Общество с ограниченной ответственностью «Торговый Дом А.П. Иванов»	№ 0172200002523000266-312	10.07.2023-15.07.2024