

**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

e-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 соответствии 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 осуществляемой 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 осуществляемой 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, реализуемой 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

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

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.

| Регистрационный номер | Наименование нормативного документа |
|--|---|
| 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, 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 3.3686-21 | «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 организациях» |
| 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 осуществляемой 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 дезинфицирующих средств (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 организации |
| 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 организации |
| 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 организации |

| | | | | | |
|---|--|--|--|---|---|
| Воздух помещений | Воздух закрытых помещений | после ремонтных работ, установки новой мебели | классы, 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, рН, 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, рН, 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 | Микробиологическое исследование проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | 1 раз в квартал | 2 - 3 пробы готовых блюд 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 | Третьи 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 | пищевые продукты (руки, спецодежда персонала, оборудование, инвентарь, тара, сырые пищевые продукты - рыба, мясо, зелень) - 10 смывов | 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, пищевые продукты (руки, спецодежда персонала, поверхности) - 10 смывов | 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 поверхностей | Смывы на наличие возбудителей иерсиниозов | 1 раз в год | оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей - 5 -10 смывов | СП 2.4.3648-20 МР 2.3.6.0233-21 приложение 6 | Протоколы результатов лабораторных исследований аккредитованной организации |
| Смывы с поверхностей | Смывы на наличие патогенной флоры (сальмонеллы) | 1 раз в год | помещение для приема пищи, пищеблок - 5-10 смывов | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21 | Протоколы результатов лабораторных исследований аккредитованной организации |
| 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 и систем вентиляции по договору с аккредитованной организацией, осуществляющий 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. Ежедневно 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 рецептурам, 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 хранения 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@78rospotrebnadzor.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 |