

АДМИНИСТРАЦИЯ КРОНШТАДТСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №423 Кронштадтского района Санкт-Петербурга
(ГБОУ школа №423 Кронштадтского района Санкт-Петербурга)

ПРИНЯТО

на общем собрании работников
ГБОУ школы № 423

Протокол № 1 от « 29 » 08. 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ школы № 423
_____ С.А. Рыкина

Приказ №103/4 от «30 »08. 2024 г.

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий в
Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении
средней общеобразовательной школе № 423
Кронштадтского района Санкт-Петербурга**

на 2024-2025 учебный год

1.Перечень официально изданных санитарных правил и нормативов

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (в редакции от 27.07.2017 №221-ФЗ, с изменениями от 22.12. 2008 №268-ФЗ) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- Федеральный закон от 26 декабря 2008г. №294-ФЗ (в редакции актуальной с 03.08. г.) «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)».
- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ (в редакции от 13.07 2015 №213- ФЗ, с изменениями от 31.12. 2014 №493-ФЗ) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- СанПиН 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 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
- Постановление № 5 от 21 августа 2001г. «Об иммунизации взрослого населения против дифтерии».
- СанПиН 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)».

**2. Перечень должностных лиц,
на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

№ пп	ФИО	Должность
1	Рыкина Светлана Александровна	Директор школы
2	Скрипицына Виктория Юрьевна	Заместитель директора
3	Сверделя Галина Александровна	Заместитель директора по АХР
4	Кочешкова Светлана Юрьевна	Заместитель директора по АХР
5.	Исламова Наталья Степановна	Администратор

**3. Перечень работников, подлежащих медицинским осмотрам,
профессиональной гигиенической подготовке**

№ пп	Должность	Заключение врача-фтизиатра	Заключение терапевта	Прививки	ФЛГ	Гигиеническое обучение
1	Сотрудники ОУ	При поступлении на работу	При поступлении на работу	По плану	1 раз в год	1 раз в 2 года

**4. Перечень форм учета и отчетности,
связанных с осуществлением производственного контроля**

- 4.1 Листы здоровья.
- 4.2 Паспортизация учебной мебели.
- 4.3 Учебный план и расписание занятий.
- 4.4 Цикличное двухнедельное меню школьников.
- 4.5 Журнал учета аварийных ситуаций.
- 4.6. Журнал учета мероприятий по контролю.
- 4.7 Журнал занесения данных после проведения термометрии в отношении лиц с температурой тела 37,1градус Цельсия и выше в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19) в здании школы по адресу: СПб, г. Кронштадт, пл. Рошаля, д.4/11,лит. А

5. Объем, порядок и периодичность проведения производственного контроля

№ п.п.	Мероприятия	Места проверок	Кратность, дата	Ответственное должностное лицо ОУ	Кем проводится
1	Подготовка материально-технической базы школы (в том числе пищеблока) к началу нового учебного года	ОУ	август	Директор школы Рыкина С.А., зам. директора по АХР Кочешкова С.Ю.	зам.директора по АХР Кочешкова С.Ю.
2	Замеры уровня искусственной освещенности	Учебные помещения	Осенне-зимний период года 1 раз в год	зам.директора по АХР Кочешкова С.Ю.	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
3	Измерение микроклимата	Учебные помещения	1 раз в год (зимний период)	зам.директора по АХР Кочешкова С.Ю.	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
4	Замеры ЭМИ	Компьютерные кабинеты	1 раз в 5 лет, а также при замене ТСО	Зам.директора по АХР Кочешкова С.Ю.	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
5	Рассаживание учащихся, расстановка мебели	Учебные помещения	2 раза в год (январь, сентябрь)	Зам.директора Скрипицына В.Ю.	Медицинский работник школы, классные руководители
6	Анализ расписания учебных занятий	1-11 классы	1 раз в год (сентябрь)	Зам.директора Скрипицына В.Ю.	Директор Рыкина С.А.
7	Проведение текущей уборки в ОУ	Все помещения ОУ	Ежедневно	Зам. директора по АХР Сверделя Г.А	Зам. директора по АХР Сверделя Г.А Кочешкова С.Ю.
8	Проведение дезинфекционных, дератизационных, дезинсекционных, мероприятий.	Все помещения ОУ	По показаниям, 1 раз в месяц 2 раза в месяц	Зам. директора по АХР Кочешкова С.Ю.	Организация, имеющая лицензию на осуществление данного вида деятельности

№ п.п	Мероприятия	Места проверок	Кратность, дата	Ответственное должностное лицо ОУ	Кем проводится
9	Медицинское обследование персонала	Педагогические работники, администрация, технический персонал	1 раз в год	Документовед Хирная И.В.	Организация, имеющая лицензию на осуществление данного вида деятельности
10	Гигиеническое обучение	Педагогические работники, администрация, технический персонал	1 раз в 2 года	Документовед Хирная И.В.	Организация, имеющая лицензию на осуществление данного вида деятельности
11	Согласование с Территориальным отделом Роспотребнадзора по г. СПб	Изменение назначения помещений, перепланировка, а также сдача в аренду	По необходимости	Директор Рыкина С.А.	Администрация школы
12	Наличие сан.эпид. заключений	На учебники, мебель, ТСО, прочее оборудование, а также на отделочные и строительные материалы	При приобретении	Зам.директора по АХР Кочешкова С.Ю.	Администрация школы
13	Вывоз мусора	Контейнерная площадка	По мере наполнения мусоро-сборника до 2/3 объема	Зам.директора по АХР Кочешкова С.Ю.	По договору с организацией, осуществляющей данный вид деятельности
14	Информирование Территориального отдела Роспотребнадзора по г. СПб об аварийных ситуациях в ОУ		Во всех случаях	Директор Рыкина С.А.	Администрация школы

<i>№ п.п</i>	<i>Мероприятия</i>	<i>Места проверок</i>	<i>Кратность, дата</i>	<i>Ответственное должностное лицо ОУ</i>	<i>Кем проводится</i>
<i>№ п.п</i>	<i>Мероприятия</i>	<i>Места проверок</i>	<i>Кратность, дата</i>	<i>Ответственное должностное лицо ОУ</i>	<i>Кем проводится</i>
15	Исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ,ТКБ	Помещения ОУ	1 раз в год	Зам.директора по АХР Кочешкова С.Ю.	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
16	Краткий химический анализ холодной воды	Помещения ОУ	1 раза в год	Зам.директора по АХР Кочешкова С.Ю.	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
17	Отбор проб холодного водоснабжения	До 5 проб	1 раз в год, а также по показаниям)	Зам.директора по АХР Кочешкова С.Ю.	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
18	Отбор проб воздуха в закрытых помещениях	Помещения ОУ	1 раз в год	Зам.директора по АХР Кочешкова С.Ю.	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
19	Взятие смывов с объектов внешней среды	Помещения ОУ	1 раз в год	Зам.директора по АХР Кочешкова С.Ю.	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
20	Смывы на БКПП с использованием универсальных сред	Помещения ОУ	1 раз в год	Зам.директора по АХР Кочешкова С.Ю.	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
21	Смывы на стафилококк	Помещения ОУ	1 раз в год	Зам.директора по АХР Кочешкова С.Ю.	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
22	Измерение содержания аэронов	Помещения ОУ	1 раз в год	Зам.директора по АХР Кочешкова С.Ю.	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория

6. План производственного контроля организации питания

№ пп	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	По мере поступления продуктов	Совет по питанию	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.2.	Условия транспортировки	По мере поступления продуктов	Совет по питанию	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1.	Соответствие вырабатываемой продукции ассортиментному перечню	Ежемесячно	Совет по питанию	Ассортиментный перечень
2.2.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции

3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе

3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Совет по питанию	Примерное меню, ассортиментный перечень.
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в полугодие	Совет по питанию	Сборник рецептов. Технологические карты.
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в полугодие	Совет по питанию	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Ежедневно	Совет по питанию	Журнал бракеража готовой продукции.
3.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной.	Ежедневно	Совет по питанию	Акт по результатам контроля

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).

4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Совет по питанию	Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Совет по питанию	Журнал температурного режима

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Совет по питанию	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Совет по питанию	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Совет по питанию	Визуальный контроль
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Медицинский работник Зав. производством	Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Совет по питанию. Зав. производством	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.
8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Совет по питанию.	Приказ об организации питания обучающихся.
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Совет по питанию.	График приема пищи.
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Совет по питанию.	Визуальный контроль

Лабораторный контроль

№ пп	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Отбор проб пищевых продуктов более 5 проб	Салаты; первые, вторые блюда; овощные блюда; напитки		2 раза в год	Акт проверки
2	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	2 пробы	1 раз в год	Акт проверки
3	Исследования смывов на наличие яиц гельмитов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10	1 раза в год	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10	1 раз в год	Акт проверки

**6. Перечень возможных аварийных ситуаций,
о которых необходимо информировать Территориальный отдел Роспотребнадзора**

<i>№№ п/п</i>	<i>Вид аварии, неблагоприятия</i>	<i>Наименование. телефоны. адреса организаций, куда необходимо обращаться</i>
1	Обнаружение химического загрязнения	ТО Кронштадтского района УГЗ ГУ МЧС России по г.Санкт-Петербургу тел.101;01;112 (СПб,г.Кронштадт, Кронштадтское ш.,д.21,корп,2)
2	Аварии на инженерных сетях (водоснабжение, отопление канализации, энергоснабжения).	ООО «СпецРем» СПб,г.Петергоф ул.Зверинская,д.11,офис.№.52 Тел.(812)912-36-85
3	Случаи возникновения инфекционных или массовых неинфекционных заболеваний	СПб ГБУЗ "Городская поликлиника №74" Детское поликлиническое отделение №55 тел.311-01-70 (СПб,г.Кронштадт, ул. Зосимова,д11); ТО Роспотребнадзор, тел. (812)437-27-67