

УТВЕРЖДАЮ



Директор МАОУ «Гимназия № 47»

И.Г.Хисматуллина

01.09.2022

Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов
Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Гимназия № 47 имени А.П.Гайдара»

г. Уфа

2022 г.

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Гимназия № 47 имени А.П.Гайдара» городского округа город Уфа Республики Башкортостан
Ф.И.О. руководителя, телефон:	Хисматуллина Ирина Галеевна, 8(347) 287-47-01
Юридический адрес:	450059, РБ, г. Уфа, ул. Парковая, д.12/1
Фактический адрес:	450059, РБ, г. Уфа, ул. Парковая, д.12/1
Количество работников:	58 человек
Количество обучающихся:	1018 человек
ОГРН	1030204208605
ИНН	0276044446
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	Л № 4053 от 24.03.2016

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 18«О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- дошкольное образование;
- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;

4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 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»;
- 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 2.2.3670-20 «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»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР 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»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 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»;

- 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»;

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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1	<i>Хисматуллина Ирина Галеевна</i>	<i>Директор</i>
2	<i>Муратаев Замир Сахибович</i>	<i>Заместитель директора по АХЧ</i>
3	<i>Гиззатуллинак Лилия Аширафовна</i>	<i>Заместитель директора по УВР</i>
4	<i>Накарякова Оксана Геннадьевна</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
5	<i>Сабирова Римма Фандаровна</i>	<i>Заместитель директора по УВР, специалист по ОТ</i>
7	Еникеева Дамира Рауфовна	Врач - педиатр

6. Профилактические мероприятия по осуществлению производственного контроля:

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация
	ли	ля	ль	ия

Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ

<p><i>Микроклимат</i></p>	<p><i>Температура воздуха помещений</i> <i>Частота проветривания помещений</i></p>	<p><i>Ежедневно</i></p>	<p><i>Заместитель директора по АХЧ, специалист по ОТ</i></p>	<p><i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21</i></p>
<p><i>Освещенность территории и помещений</i></p>	<p><i>Наличие и состояние осветительных приборов</i> <i>Наличие, целостность и тип ламп</i></p>	<p><i>1 раз в неделю</i></p>	<p><i>Заместитель директора по АХЧ, специалист по ОТ</i></p>	<p><i>СП 2.4.3648-20</i></p>
<p><i>Шум</i></p>	<p><i>Наличие источников шума на территории и в помещениях</i></p>	<p><i>Ежемесячно</i></p>	<p><i>Заместитель директора по АХЧ, специалист по ОТ</i></p>	<p><i>СП 2.4.3648-20</i></p>
<p><i>Входной контроль</i></p>	<p><i>– Наличие документов об</i></p>	<p><i>Каждая</i></p>	<p><i>Заместитель директора</i></p>	<p><i>СП 2.4.3648-20, ТР ТС</i></p>

<i>поступающих товаров</i>	<i>оценке соответствия (декларация или сертификат);</i>	<i>поступающая партия</i>	<i>по АХЧ</i>	<i>007/201</i>
	<i>– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);</i>			
	<i>– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с</i>			

	дезсредствами и т. д.)			
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Заместитель директора по УВР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21
		1 раз в неделю (выборочно)	Заместитель директора по УВР	
Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)	2 раза в год (август, январь)	Заместитель директора по УВР, специалист по ОТ	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия	Заместитель директора по АХЧ, специалист по ОТ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21
Санитарное состояние помещений и	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20

<i>оборудования</i>	<i>Кратность и качество генеральной уборки</i>	<i>Еженедельно</i>	<i>Заместитель директора по АХЧ</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20</i>
<i>Санитарно-противоэпидемический режим</i>	<i>Дезинсекция</i>	<i>Профилактика – ежедневно</i>	<i>Заместитель директора по АХЧ</i>	<i>СанПиН 3.3686-21</i>
		<i>Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости</i>	<i>Спецорганизация</i>	
	<i>Дератизация</i>	<i>Профилактика – ежедневно</i>	<i>Заместитель директора по АХЧ</i>	<i>СанПиН 3.3686-21</i>
		<i>Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости</i>	<i>Спецорганизация</i>	
<i>Санитарное состояние площадки для сбора отходов</i>	<i>Вывоз ТКО и пищевых отходов</i>	<i>При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре</i>	<i>Дворник, региональный оператор по обращению с ТКО</i>	<i>СанПиН 2.1.3684-21</i>

		<i>плюс 5 °С и выше – ежедневно</i>		
<i>Рабочие растворы дезсредств</i>	<i>Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Заместитель директора по АХЧ</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20</i>
<i>Внутренняя отделка помещений</i>	<i>Состояние отделки</i>	<i>Ежеквартально</i>	<i>Специалист по ОТ, зам директора по АХЧ</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>
<i>Закупка и приемка пищевой продукции и сырья</i>	<i>Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>Шеф-повар обслуживающей организации</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>
	<i>Условия доставки продукции транспортом</i>			
<i>Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья</i>	<i>Сроки и условия хранения пищевой продукции</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию, заместитель директора по УВР</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>
	<i>Температура холодильного</i>			<i>Журнал учета температур ы</i>

	<i>оборудования</i>			
<i>Приготовление пищевой продукции</i>	<i>Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам</i>	<i>Каждый технологический цикл</i>	<i>Шеф-повар</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>
	<i>Поточность технологических процессов</i>		<i>Шеф -повар</i>	
	<i>Температура готовности блюд</i>	<i>Каждая партия</i>		
<i>Готовые блюда</i>	<i>Суточная проба</i>	<i>Ежедневно от каждой партии</i>	<i>Шеф-повар</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>
<i>Обработка посуды и инвентаря</i>	<i>Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработник</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>
<i>Гигиеническая подготовка работников</i>	<i>Прохождение работником</i>	<i>. – 1 раз в 2 года</i>	<i>Специалист по ОТ</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>

	<i>гигиенической аттестации</i>			
<i>Состояние работников</i>	<i>Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработник</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>
	<i>Медосмотр</i>	<i>Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно</i>	<i>Специалист по ОТ</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н</i>
<i>Профилактика заболеваний</i>	<i>Вакцинация</i>	<i>По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю</i>	<i>Специалист по ОТ</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н</i>

		<i>профилактических прививок по эпидемическим показаниям</i>		
--	--	--	--	--

7. Перечни

а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

Наименование помещения	Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
<i>Помещения для детей и работников</i>	<i>Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)</i>	<i>Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские</i>	<i>Не менее 10% помещений</i>	<i>2 раза в год (в холодный и теплый периоды)</i>
	<i>Оценка состояния воздушной среды помещений</i>	<i>Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный</i>	<i>Не менее 10% помещений</i>	<i>После ремонтных работ, установки новой мебели</i>
	<i>Контроль уровня искусственной освещенности, пульсации</i>	<i>Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, музыкальный</i>	<i>Не менее 20% помещений</i>	<i>1 раз в год, в темное время суток</i>

	Оценка параметров шума	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские	Не менее 10% помещений, подлежащих оценке	1 раз в 2 года
--	------------------------	--	---	----------------

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко.

в) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации (основание: Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 28 января 2021 г. N 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,

Школа

Должность	Количество человек	Кратность медицинского осмотра	Гигиеническая подготовка и аттестация
Директор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заместитель директора по УВР	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заместитель директора по АХЧ	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Специалист по ОТ	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Специалист по кадрам	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Дворник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Учителя	45	1 раз в год	1 раз в 2 года
Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Социальный педагог	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
Педагог дополнительного образования	0	1 раз в год	1 раз в 2 года
Педагог - библиотекарь	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

д) Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
<i>Пожар</i>	<i>Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители</i>	<i>Первый обнаруживший</i>
<i>Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления.</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу</i>	<i>Заместитель директора по АХЧ</i>
<i>Нарушение изоляции, обрыв электропроводов</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку</i>	<i>Заместитель директора по АХЧ</i>
<i>Другие аварийные ситуации</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу</i>	<i>Заместитель директора по АХЧ</i>

		<i>Директор</i>
--	--	-----------------

Е) Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

- Журнал учета мероприятий по контролю;
- перечень и запас дезинфицирующих средств и антисептиков;
- документация на дезинфицирующие средства, антисептики, изделия медицинского назначения, упаковочный материал и т.д., подтверждающая разрешение их применения на территории РФ в установленном порядке;
- методические указания (инструкции) по применению дезинфицирующих средств и антисептиков;
- пофамильный список сотрудников с указанием сведений о профилактических прививках против дифтерии, кори, краснухи, ВГВ, гриппа и др.;
- журнал учёта инфекционных заболеваний (ф. № 060/у);
- журнал регистрации и контроля ультрафиолетовых бактерицидных установок (Р 3.5.1904-04 приложение 3 –паспорта на бактерицидные облучатели;
- план прививок
- отчёты о сделанных прививках
- медицинские карты обучающихся
- графики (журналы) проведения генеральных уборок и заключительных дезинфекций;
- журнал профилактического осмотра на педикулёз, чесотку обучающихся
- личные медицинские книжки сотрудников.