

ПРОГРАММА (ПЛАН)

производственного контроля за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в
ГБОУ ООШ № 11 г. Новокуйбышевска

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа № 11 имени Героев воинов-интернационалистов города Новокуйбышевска городского округа Новокуйбышевск Самарской области (далее ГБОУ ООШ № 11 г. Новокуйбышевска)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: - дошкольное образование; - начальное общее, основное общее образование. 2) медицинская: - по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре, сестринскому делу в педиатрии; - оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок).
Юридический адрес:	446208, Россия, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Гагарина, д. 4.
Фактический адрес:	446208, Россия, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Гагарина, д. 4; 446208, Россия, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Гагарина, д. 6; 446200, Россия, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Кадомцева, д. 4; 446208, Россия, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Кадомцева, д. 6; 446208, Россия, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Миронова, д. 21в.
Характеристика здания	
Тип строения	- здание школы: отдельно стоящее 3-х этажное здание без подвального помещения; - здание СП «детский сад «Лужайка»: отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным помещением; - здание СП «детский сад «Колокольчик»: отдельно стоящее 2-х этажное здание без подвального помещения; - здание СП «детский сад «Сказка»: отдельно стоящее 2-х этажное здание без подвального помещения; - здание СП «детский сад «Надежда»: отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным помещением.

Площадь	- здание школы: 7619 кв. м. - здание СП «детский сад «Лужайка»: 693,2 кв. м. - здание СП «детский сад «Колокольчик»: 1061,0 кв. м. - здание СП «детский сад «Сказка»: 907,2 кв. м. - здание СП «детский сад «Надежда»: 481,5 кв. м.
Оборудование	оборудование для проведения образовательной деятельности
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованные
Система канализации	подключено к городской сети канализации

2. 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»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- 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 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

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

№ п/п	Должность	Функции
1	Заведующий структурным подразделением, старший воспитатель	• общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; • организация плановых медицинских осмотров работников; • организация профессиональной подготовки и аттестации работников; • контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми. • исполнение мер по устранению выявленных нарушений.
2	Медработник (по согласованию)	• контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; • контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; • ведение учета и отчетности по производственному контролю.
3	Заведующий хозяйством структурного подразделения	• контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; • организация лабораторно-инструментальных исследований; • ведение учетной документации; • разработка мер по устранению выявленных нарушений; • контроль охраны окружающей среды.
4	Заведующий структурным подразделением, ответственный по питанию	• контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • ведение учетной документации.

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний (испытание организует и проводит МНБУ Центр – Сервис, как собственник всех помещений)

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол
		Кратность обмена воздуха				
		Относительная влажность воздуха				
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.2812-10.4.3	Протокол
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке)	СанПиН 2.1.3684-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол
4	Аэроионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	СанПиН 2.1.3684-21, МУ 2.2.5.2810-10.2.2.5	Протокол
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами,		Протокол

		селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии		принудительной вентиляцией (1 проба)		
5	Песок в детских песочницах и на прыговой яме	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в год	2–4 пробы из песочниц	СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
6	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования)	1 раз в год	Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, батарей, подоконников, штор; в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчаков)	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
				Пищевые – 5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов)		
		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - 10 смывов)	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	Протокол
7	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 2.1.3684-21	Протокол

8	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

5. Все работники структурных подразделений и школы подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации с кратностью:

- периодический и внеочередной медицинский осмотр – 1 раз в год;
- гигиеническая подготовка и аттестация – 1 раз в 2 года (все кроме работников пищеблока и младших воспитателей);
- гигиеническая подготовка и аттестация работников пищеблока и младших воспитателей – 1 раз в год.

6. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

6.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	Заведующий хозяйством, дворник, кладовщик, повар.	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 29.03.2019 № 2
2	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 27.06.2018 № 2

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от 10.06.2014 № 654

2	Медицинская	от 17.07.2014 № ЛО-00-01-0012345
---	-------------	----------------------------------

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

Объект контроля	Основание	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
Уборка территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Заведующий хозяйством
Освещенность территории	СП 2.4.3648-20	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Температура воздуха и кратность проветривания	СП 2.4.3648-20, график проветриваний	Постоянно	Заведующий хозяйством
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по комплексному обслуживанию здания, заведующий хозяйством
Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Кратность и качество уборки помещений	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления			
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья:	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, рабочий лист ХАССП	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»

– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом.			
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; – сроки и условия хранения пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, рабочий лист ХАССП	Ежедневно	Ответственный за организацию питания, кладовщик
– время смены кипяченной воды;		Каждые три часа	Ответственный за организацию питания, заведующий СП.
– температура и влажность на складе;		Ежедневно	Кладовщик
– температура холодильного оборудования;			
Приготовление пищевой продукции: – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, рабочий лист ХАССП	Каждый технологический цикл	Ответственный за организацию питания
– поточность технологических процессов;			Повар
– температура готовности блюд;		Каждая партия	
Готовые блюда: – суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, рабочий лист ХАССП	Ежедневно от каждой партии	Повар
– дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	Ответственный за организацию питания
Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, рабочий лист ХАССП	Ежедневно	Медработник, заведующий СП
– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Заведующий СП
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Заведующий СП, заведующий хозяйством

Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Заведующий хозяйством
Соблюдение использования технических средств обучения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Заведующий СП, заместитель директора по УВР
Режим дня групп, классов	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Заведующий СП, заместитель директора по УВР, заместитель директора по ВР

Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья обучающихся

Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник, воспитатель, педагогический работник
Контроль за утренним приемом детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник, педагогический работник
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медработник
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Медработник, заведующий СП
Плановые осмотры	СП 2.4.3648-20	По графику	Медработник

Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья, обучения работников

Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник, заведующий СП, заведующий хозяйством
---	------------------------	-----------	---

Контроль охраны окружающей среды

Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ	3 раза в неделю	Заведующий хозяйством
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов		1 раз в три месяца	Специализированная организация, у которой

			есть лицензия, заведующий хозяйством
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	Уборщики служебных помещений, заведующий хозяйством
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц	Заведующий хозяйством
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно. Истребительные мероприятия – не реже 1 раза в 2 месяца	Заведующий хозяйством

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный за организацию питания
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный за организацию питания
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный за организацию питания
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник, заведующий СП
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник

Личные медицинские книжки работников		
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заведующий хозяйством

9. 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

№п/п	Ситуация	Действия	Ответственные
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	• прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной минеральной воды	Заведующий СП
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	• ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети	Заведующий СП
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	• введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний	Заведующий СП
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	• приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб	Заведующий СП
5.	Неисправная работа холодильного оборудования	• прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для	Заведующий СП

		временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов	
6.	Пожар	• вызов пожарной службы; • эвакуация; • приостановление деятельности	Заведующий СП

10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании детского сада и по необходимости	Заведующий СП
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий СП
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий СП
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медработник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник, заведующий СП
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник, заведующий СП
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила,	Постоянно	Заведующий СП

	инструкции и другие инструктивно-методические документы)		
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник, заведующий СП
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий СП
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Заведующий СП
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Заведующий СП

Программу разработала:

Абрамова Е.В.

Согласовано:

Заведующий СП «Детский сад
«Колокольчик»

Ардакова М.В.

Заведующий СП «Детский сад
«Сказка»

Тремасова О.В.

Заведующий СП «Детский сад
«Лужайка»

Нагорнова В.А.

Заведующий СП «Детский сад
«Надежда»

Федорова О.В.

Инспектор по кадрам

Нагаева Т.В.

Педагог – психолог СП «Детский
сад «Лужайка»

Гербагинская А.А.