

РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ «ГОРОД КИЗИЛЮРТ»

МКОУ «ГИМНАЗИЯ № 5 им. А.А. АЛИЕВА»

Адрес: 368107, РД, г. Кизилюрт, п. Н-Сулак, ул. Заводская, 1 Телефон: 89285230033

e-mail: sulack5@mail.ru

Сайт: <http://kizilyrt5.dagschool.com/>

УТВЕРЖДАЮ

Директор МКОУ «Гимназия № 5 им. А.А. Алиева»

Мусалаева А.В.

25 сентября 2020 г.



Программа производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий Муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Гимназия № 5 им. А.А. Алиева»

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Гимназия № 5 им. А.А. Алиева»
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Мусалаева А.В. 8928 52130033
Юридический адрес:	368107, РД, г. Кизилюрт, пгт. Новый Сулак, ул. Заводская 1
Фактический адрес:	368107, РД, г. Кизилюрт, пгт. Новый Сулак, ул. Заводская 1
Количество работников:	128 человек
Количество обучающихся:	1160 человек
Свидетельство о государственной регистрации	2090546002292 от 28.04.2001
ОГРН	1020502233916
ИНН	0546013900
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 8912 от 30 марта 2017 г.

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 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, начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;
- предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.

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

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- ГОСТ 31861-2012. Межгосударственный стандарт. Вода. Общие требования к отбору проб;
- СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.1/3.2.3146-13. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;

- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СанПиН 2.2.2.540-96. 2.2.2. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к ручным инструментам и организации работ. Санитарные правила и нормы;
- СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;
- СанПиН 2.2.0.555-96. 2.2. Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы;
- СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;
- СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03. 2.2.2. Гигиена труда, технологические процессы, сырье, материалы, оборудование, рабочий инструмент. 2.4. Гигиена детей и подростков. Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 2.2.2.1327-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;
- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- ПОТ РМ-017-2001 «Межотраслевые правила по охране труда при окрасочных работах»;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы
- ГН 2.2.5.1313-03. Химические факторы производственной среды. Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны. Гигиенические нормативы;
- СанПиН 2.2.2.1332-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 2.2.2.1327-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней

вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Мусалаева Айзанат Валиевна	Директор	№ 34 от 03.03.1989
2	Хабибов Хабиб Камалдинович	Зам. директора по АХЧ	№ 2-к от 18.02.2013
3	Шахамирова Гульнара Абдуловна	Зам. директора по УВР	№ 69-ф от 01.09.2014
4	Мусалимова Маржанат Халидовна	Ответственный по питанию	№ 19-к от 06.09.2017
5	Дибиров Рашидбег Хамидович	Специалист по охране труда	№ 5-к от 01.04.2020

Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль благоустройства и санитарно-технического состояния территории, помещений, оборудования, проведение строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха Скорость движения воздуха Относительная влажность	2 раза в год	Аккредитованная организация	СанПиН 2.4.2.2821-10	Акты проверки
	Температура воздуха График проветривания	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Хабибов Хабиб Камалдинович	СанПиН 2.4.2.2821-10	Журнал регистрации температуры и влажности
Производственный контроль организации учебного процесса, режима, процесса, методики					

обучения и воспитания

Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР Шахамирова Г. А., Мусалимова М.Х.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Шахамирова Г. А., Мусалимова М.Х.		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Сидоров В.В.		Классный журнал

Производственный контроль выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарного содержания территории, помещений и оборудования

Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Хабибов Х.К.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Чек-лист проведения мероприятий по уборке.
Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Хабибов Х.К.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Журнал расхода дезинфицирующих средств

Производственный контроль организации питания и производства кулинарной продукции

Рацион питания	Наличие меню Набор продуктов, используемых при формировании рациона питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Мусалимова М.Х.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Ведомость контроля за питанием
Контроль суточной пробы	Температура хранения	Ежедневно	Ответственный по	СанПиН 2.4.2.2821-10	Бракеражный журнал

			питанию Мусалимо ва М.Х.		
Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Отвественный по питанию Мусалимо ва М.Х.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Бракеражный журнал
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	Один раз в месяц	Отвественный по питанию Мусалимо ва М.Х.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Акт проверки
Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10- дневному меню	Ежедневное меню, 10- дневное меню	Один раз в месяц	Отвественный по питанию Мусалимо ва М.Х.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Протокол/акт проверки
Производственный контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиеническо й аттестации	Для работников, деятельность которых связана с производств ом, хранением, транспортир овкой и реализацией мясо- молочной и кремово- кондитерско й продукции, детского питания, питания дошкольник ов, – ежегодно	Специалис т по кадрам Муллаева Б.А.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения

		Для остальных категорий работников – один раз в два года			
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, и, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Специалист по кадрам Костенко И.С.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Журнал «Здоровье»

Перечни

1. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока.

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в квартал	2 пробы исследуемого приема пищи на пищеблоке – салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием – за сутки
Содержание витамина С	2 раза в год	1 блюдо в третьих блюдах
Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов – объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
Смывы на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5–10 смывов – оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей
Смывы на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов – оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	2 раза в год	1 проба 1 раз в год – по химическим

		показателям
		1 проба 2 раза в год – по м/б показателям (ОМЧ, ОКБ)
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения – по 5 точек в каждом
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения
Шум	1 раз в год	2 помещения – в том числе по введению реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

2. Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

3. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
Педагоги	96	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Заместитель директора	1	Работы в	1 раз в год	1 раз в 2 года

по АХЧ		образовательных организациях		
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Делопроизводитель	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	4	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

4. 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 регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Мусалаева А.В.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХЧ Хабибов Х.К.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Хабибов Х.К.
Журнал бракеража скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Ответственный по питанию Мусалимова М.Х.
Журнал бракеража готовых блюд	Ежедневно	Ответственный по питанию Мусалимова М.Х.
Ведомость контроля за питанием	Ежедневно	Ответственный по питанию Мусалимова М.Х.
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Хабибов Х.К.
Журнал «Здоровье»	Ежедневно	Ответственный по питанию Мусалимова М.Х. Специалист по кадрам Муллаева Б.А.
Ведомость контроля своевременности прохождения	По факту	Специалист по кадрам Муллаева Б.А.

медосмотров и гигиенического обучения		
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Мусалимова М.Х., Шахамирова Г.А.
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Хабибов Х.К.

5. 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
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ Хабибов Х.К.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХЧ Хабибов Х.К.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ Хабибов Х.К.
		Ответственный по питанию Мусалимова М.Х.
		Директор Мусалаева А.В.

Программу разработали:

Заместитель директора по АХЧ



Хабибов Х.К..

Ответственный по питанию



Мусалимова М.Х.

Согласовано:

Специалист по кадрам



Муллаева Б.А.