

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор МБОУ

«Гимназия №25»

Города Курска

*Гаврищев В. В.*

Гаврищев В. В.



«01» сентября 2023 г.

**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий  
МБОУ «Гимназия №25» города Курска**

Наименование юридического лица :	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ГИМНАЗИЯ №25» ГОРОДА КУРСКА
Руководитель:	директор Гавришев В.В.
телефон:	54-82-62
Юридический адрес:	305016, г. Курск ул. Чернышевского зд.7
Фактический адрес:	305016, г. Курск ул. Чернышевского зд.7
Количество работников:	115
Количество обучающихся:	1248
Свидетельство о государственной регистрации	16 АЛ №012279
ОГРН	1034637013124
ИНН	4629030198
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№2359 от 29 июля 2016г.

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

- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г № 52-ФЗ.
- СП 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 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, 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 обитания».
- МР 2.4.0242-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- МР 2.4.0259-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям, реализующим образовательные программы дошкольного образования, осуществляющим присмотр и уход за детьми, в том числе размещенным в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, а также детским центрам, центрам развития детей и иным хозяйствующим субъектам, реализующим образовательные программы дошкольного образования и (или) осуществляющим присмотр и уход за детьми, размещенным в нежилых помещениях».
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».
- МР 4.2.0220-20. 4.2. Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды. Методические рекомендации"

**План-график проведения лабораторно-инструментальных исследований  
на объектах производственного контроля (номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания)**

Номенклатура исследований/ измерений	Объект производственного контроля	Объем, не менее	Периодичность проведения исследований/ измерений	НТД
<b>I. Учебные помещения</b>				
Контроль уровня искусственной освещенности	Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, спортзал, кабинет музыки, жилые комнаты, помещения для самоподготовки	20% помещений	1 раз в год в темное время суток	СанПиН 1.2.3685-21 МР 2.4.0242-21 СП 2.4.3648-20
Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)	Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, спортзал, кабинет музыки, жилые комнаты, помещения для самоподготовки	10% помещений	2 раза в год ( в холодный и теплый период)	СанПиН 1.2.3685-21 МР 2.4.0242-21 СП 2.4.3648-20
Оценка состояния воздушной среды помещений	Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, спортзал, кабинет музыки	10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели, рабочего места учителя у оборудования	СанПиН 1.2.3685-21 МР 2.4.0242-21 СП 2.4.3648-20

Оценка параметров шума	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские	20% классов и кабинетов, 100% мастерских	1 раз в 2 года	СанПиН 1.2.3685-21МР 2.4.0242-21 СП 2.4.3648-20
Оценка уровней вибрации	Мастерские	Все помещения	1 раз в 2 года	СанПиН 1.2.3685-21 МР 2.4.0242-21 СП 2.4.3648-20
<b>II. Питьевой режим</b>				
Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода бутилированная	2 пробы	По химическим показателям — 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год	МР 2.3.6. 0233-21 СанПиН 2.1.3684-21
<b>III. Организация питания</b>				
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие	Салаты, сладкие блюда, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 2.3.6. 0233-21 МР 2.4.0259-21
Калорийность, выхода блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1 рацион в количестве всех блюд (завтрак или обед, предпочтение	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 2.3.6. 0233-21

		рекомендуется отдавать обеду)		MP 2.4.0259-21
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 MP 2.3.6. 0233-21 MP 2.4.0259-21
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 MP 2.3.6. 0233-21 MP 2.4.0259-21
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень),	10 смывов	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 MP 2.3.6. 0233-21 MP 2.4.0259-21
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место персонала	2	2 раза в год в холодный и теплый периоды	СанПиН 1.2.3685-21 MP 2.3.6. 0233-21 MP 2.4.0259-21
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место персонала	2	1 раз в год в темное время суток	СанПиН 1.2.3685-21 MP 2.3.6. 0233-21 MP 2.4.0259-21
Исследование уровня шума	Рабочее место персонала	2	1 раз в год а также после	СанПиН

			реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума	1.2.3685-21 МР 2.3.6. 0233-21 МР 2.4.0259-21
Микробиологическое исследование смывов на <i>S aureus</i>	Производственные помещения (пищеблок)	10	1 раз в год	МР 4.2.0220-20.4.2.
<b>IV. Медицинское обслуживание.</b>				
Определение действующего вещества в дезинфицирующих средствах на основе активного хлора или концентрации рабочего раствора	Помещения медблока	2	2 раза в год. В целях предупреждения и своевременного выявления резистентных к дезинфицирующим средствам штаммов микроорганизмов следует проводить мониторинг устойчивости эпидемиологически значимых штаммов к применяемым дезинфицирующим средствам.	МУ 4.1.005-17 СП 2.4.3648-20
Микробиологическое исследование воздуха на общую микробную обсемененность	Процедурный кабинет		2 раза в год	
Микробиологическое исследование смывов на <i>S aureus</i>	Процедурный кабинет		2 раза в год	
<b>V. Почва</b>				
Санитарно-паразитологическое исследование пробы почвы, песка, твердых бытовых отходов	Песочница	2	3 раз в год	

Санитарно-паразитологическое исследование почвы на личинки и куколки мух	Песочница	2	3 раз в год	
--	-----------	---	-------------	--

**Профилактические мероприятия по осуществлению производственного контроля:**

Объект производственно-го контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица проводящие контроль	НТД
<b>ППК за благоустройством и сан-техническим состоянием территории, помещений, оборудования</b>				
Освещенность помещений и территории.	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Зам. директора по АХР	СанПиН 1.2.3685-21 СанПиН 2.1.3684-21 МР 2.4.0242-21 СП 2.4.3648-20
Микроклимат помещений учебного центра	Температура воздуха помещений, Частота проветривания помещений	ежедневно	Зам. директора по АХР	СанПиН 1.2.3685-21 СанПиН 2.1.3684-21 МР 2.4.0242-21 СП 2.4.3648-20
Шум в помещениях и на прилегающей территории	Наличие источников шума в помещениях и на территории	ежемесячно	Зам. директора по АХР	СанПиН 1.2.3685-21 СанПиН 2.1.3684-21 МР 2.4.0242-21 СП 2.4.3648-20



Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки и Кратность и качество генеральной уборки	Ежедневно  ежемесячно	Зам. директора по АХР	СанПиН 1.2.3685-21 СанПиН 2.1.3684-21 МР 2.4.0242-21 СП 2.4.3648-20
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция, дератизация	Профилактика ежедневно, обследование 2 раза в месяц	Спецорганизация	СанПиН 1.2.3685-21 СанПиН 2.1.3684-21 МР 2.4.0242-21 СП 2.4.3648-20
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Кратность и качество уборки контейнеров и контейнерной площадки.	При температуре +4 и ниже -1 раз в 3 дня.  При температуре +5 и выше ежедневно	Спецорганизация	СанПиН 1.2.3685-21 СанПиН 2.1.3684-21 МР 2.4.0242-21 СП 2.4.3648-20
Рабочие растворы дез. средств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	ежедневно	Зам. директора по АХР	СП 2.4.3648-20
<b>Контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания</b>				
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21
Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели росто-возрастным особенностям детей и их расстановка в кабинетах	2 раза в год	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648-20

Ученическая мебель	Маркировка мебели в соответствии с ростом	Каждая партия	Зам. директора по УВР	СП-2.4.3648-20
<b>Организация питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Организатор питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
	Условия доставки продукции транспортом			
Хранение пищевой продукции и продовольственно го сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Зам. директора по УВР ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
	Температура холодильного оборудования			
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Зам. директора по УВР ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
	Поточность технологических процессов			
	Температура готовности блюд	Каждая партия		СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Зам. директора по УВР ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ и дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Зам. директора по УВР ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20

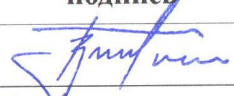


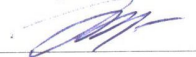
**Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.**

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Зам. директора по УВР ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Зам. директора по УВР ответственный по питанию
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	Зам. директора по УВР ответственный по питанию
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Зам. директора по УВР ответственный по питанию
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зав. производством
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Зав. производством
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Зам. директора по УВР ответственный по питанию
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Зав. производством
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Зам. директора по УВР ответственный за проведение медосмотра
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР

Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя, влияющих на санитарно-эпидемиологическую обстановку и (либо) создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

**Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

№п/п	ФИО	должность	Основание (приказ о назначении)	подпись
1.	Гавришев В.В.	директор	Приказ №105 от 30.06.2006 года	
2.	Перькова Н.П.	зам.директора по УВР	Приказ №245 от 01.09.2022 года	
3.	Юдина М.И.	зам. директора по УВР	Приказ №245 от 01.09.2022 года	
4.	Буданцева Н.А.	зам.директора по АХР	Приказ №245 от 01.09.2022 года	

Лица, осуществляющие производственный контроль, несут ответственность за своевременность, полноту и достоверность его осуществления.