

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Лицей №103 имени Сергея Козлова»
(МБОУ «Лицей №103»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор лицея


М.П. Левченко

приказ № 278 от 31.08. 2023 года

Левченко
Мария
Петровна

Подписано цифровой подписью: Левченко Мария
Петровна
DN: c=RU, st=Ростовская область, l=Ростов-на-Дону,
title=Директор, o=МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА
РОСТОВА-НА-ДОНУ - ЛИЦЕЙ № 103 ИМЕНИ СЕРГЕЯ
КОЗЛОВА, t.2.043.100.3-1208312263931393132313739,
1.2.643.3.131.1-1-10023631413703319313033237,
email=liceum103@mail.ru, givenName=Мария
Петровна, sn=Левченко, cn=Левченко Мария Петровна
Date: 2022.08.22 14:27:37 +0300

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Лицей №103
имени Сергея Козлова»**

г. Ростов-на-Дону

2023 год

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лицей №103 имени Сергея Козлова» МБОУ «Лицей №103»		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Левченко Мария Петровна (8632)225-01-56		
Юридический адрес:	344015 г.Ростов-на-Дону, Ерёменко ул., дом 56\4		
Фактический адрес:	344015 г.Ростов-на-Дону, Ерёменко ул., дом 56\4		
Количество работников:	107 человек		
Количество обучающихся:	1950 человек		
Свидетельство о государственной регистрации	№ 1026104370467	от	27.02.2013
ОГРН	1026104370467		
ИНН	6168042185		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 5372	от	06.08.2015

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:

- 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 30.03.1999 № 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	Приказ о назначении
1	Левченко Мария Петровна	Директор	№ 278 от 31.08.2023
2	Федяева Людмила Викторовна	Зам. директора по АХЧ	№ 278 от 31.08.2023
3	Волощенко Марина Викторовна	Зам. директора по УВР	№ 278 от 31.08.2023
4	Васильева Елена Анатольевна	Ответственный по питанию	№ 278 от 31.08.2023
5	Новикова Нина Михайловна	Зам. директора по УВЗ ,специалист по кадрам	№ 278 от 31.08.2023
6	Середа Анна Васильевна	Зам. директора по УВР	№ 278 от 31.08.2023
7.	Охотникова Юлия Александровна	Зам. директора по УВР	№ 278 от 31.08.2023

6. Профилактические мероприятия по осуществлению производственного контроля:

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха помещений Частота проветривания	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, СанПи	Журнал воздушно-теплового режима

	помещений			Н 1.2.3685- 21	Журнал учета температур ы и влажности на складе пищеблока
	Влажность воздуха склада пищеблока				
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительн ых приборов	1 раз в месяц	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648- 20	Журнал учета техническо го состояния здания.
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648- 20	Журнал учета техническо го состояния здания.
	Условия работы оборудован ия	По плану техобслуживан ия	Рабочий по обслужива нию здания, спецорган изация (по необходи мости)	СП 2.4.3648- 20, план техобслуж ивания	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответстви я (декларация или сертификат) ;	Каждая поступающаяп артия	Зам. директора по УВР, ответствен ный за питание	СП 2.4.3648- 20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	– соответстви е упаковки и маркировки товара требования				

<p>м действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);</p>					
<p>– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезинфектантами и т. д.)</p>					

Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания

<p>Режим образовательной деятельности</p>	<p>Объем образовательной нагрузки обучающихся</p>	<p>При составлении и пересмотре расписания занятий</p>	<p>Зам. директора по УВР</p>	<p>СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21</p>	<p>Расписание занятий (гриф согласования)</p>
		<p>1 раз в неделю (выборочно)</p>	<p>Зам. директора по УВР</p>		<p>Классный журнал</p>
		<p>1 раз в неделю (выборочно)</p>	<p>Зам. директора по УВР</p>		<p>Классный журнал</p>
<p>Ученическая мебель и оборудование</p>	<p>Оценка соответствия</p>	<p>2 раза в год (август, январь)</p>	<p>Зам. дир. по УВР</p>	<p>СанПиН 1.2.3685-21, МР</p>	<p>Журнал регистрации</p>

	я ученической мебели рост о-возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)			2.4.0242-21	результатов производственного контроля
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями и	Каждая партия	Заместитель директора по АХР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	

Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования

Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до 31.12. 2021 года – еженедельно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, СП 3.1/2.4.359 8-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СанПиН 3.3686-21	Журнал учета дезинфекции, дезинсекции и дератизации
		Обследование – 2 раза в месяц.	Спецорганизация		
		Уничтожение			

		– по необходимости			
	Дератизация	Профилактика –ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СанПиН 3.3686-21	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация		
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	Дворник, региональный оператор по обращению с ТКО	СанПиН 2.1.3684-21	Журнал учета технического состояния здания.
	Кратность промывки и дезинфекции и контейнеров и контейнерной площадки	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней			
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расхода дезинфицирующих средств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания	СП 2.4.3648-20, план-график технического обслуживания	Журнал учета технического состояния здания.
...					

Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Зам.дир. по УВР, ответственный по питанию, зав.производства столовой	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Зам.дир. по УВР, ответственный по питанию, зав.производства столовой	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Ответственный по питанию		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Зам.дир. по УВР, ответственный по питанию, зав.производства столовой		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температуры
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчет

	ия блюд по технологическим документам				
	Поточность технологических процессов		Повар		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Специалист по кадрам	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения

					медосмотр в и гигиеничес кого обучения
Состояние работников	Количество работников пищеблока с инфекционн ыми заболевания ми, повреждени ями кожных покровов	Ежедневно	Медработ ник	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Гигиеничес кий журнал (сотрудник и)
	Медосмотр	Предварительн ый – при трудоустройст ве; периодический – ежегодно	Медработ ник	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, приказ Минздрав а от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрав а, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420 н	Ведомость контроля своевремен ности прохожден ия медосмотр в и гигиеничес кого обучения
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальном у календарю профилактичес ких прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактичес ких прививок по эпидемически	Медработ ник	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, приказ Минздрав а от 21.03. 2014 № 125н	Личные медицинск ие книжки

		м показаниям			
...					

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
Помещения пищеблока	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 – 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 – 10 смывов	1 раз в год

	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
	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, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год
	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума
Помещения для детей и работников	Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)	Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские	Не менее 10% помещений	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)

	Оценка состояния воздушной среды помещений	Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели
	Контроль уровня искусственной освещенности, пульсации	Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, музыкальный	Не менее 20% помещений	1 раз в год, в темное время суток
	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские (при наличии ЭСО)	Не менее 20% классов и кабинетов, 100% мастерских	1 раз в год
	Оценка параметров шума	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские	Не менее 10% помещений, подлежащих оценке	1 раз в 2 года
	Оценка уровней вибрации	Мастерские	Все помещения	1 раз в 2 года

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

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

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Педагоги	104	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательных	1 раз в год	1 раз в 2

		организациях		года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Заместитель директора	8	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	7	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно

г) 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 по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	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	Ответственный по питанию
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Зам. дир. по УВР

Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР
-----------------	-------------------------------	--------------------------

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
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
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХЧ
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ
		Ответственный по питанию
		Директор