

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МАГАДАНСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное казенное общеобразовательное учреждение для обучающихся по адаптированным образовательным программам

«Магаданский областной центр образования № 1»

(ГКОУ МОЦО № 1)

\*\*\*\*\*

ул. Лукса, д. 8-а, г. Магадан, 685030, Российская Федерация  
65-07-51 директор, 65-09-55 бухгалтерия, 65-09-57 вахта  
65-07-51 факс/приемная, e-mail: [sksch19@yandex.ru](mailto:sksch19@yandex.ru)

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор \_\_\_\_\_ **А.П. Симонов**

Приказ директора  
от 09.07.2021г. №

**Программа**

**производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий 2021-2022**

### Пояснительная записка

<b>Пояснительная записка</b>	
Полное наименование	Государственное казенное общеобразовательное учреждение для обучающихся по адаптированным образовательным программам «Магаданский областной центр образования №1»
Сокращенное наименование	ГКОУ «МОЦО №1»
Учредитель	Министерство образования Магаданской области
Год основания	1957
Юридический адрес	685030, г.Магадан, ул.Лукса 8-а
Телефон	8(4132)650751
e-mail	sksch19@yandex.ru
Фамилия, имя, отчество руководителя	Симонов Александр Павлович
Банковские реквизиты	л/счет 03472201330 р/счет № 40201810200000100005 в ГРКЦ ГУ Банка России по Магаданской области.
Свидетельство о регистрации	49АА 096865 от 26 марта 2012 года (школа), 49АА 096847 от 22 марта 2012 года (дошк.подразд.) 496096030212617641 от 09.02.2017 (УПМ)
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№549 от 07.07.2016 года дошкольное образование, начальное общее образование, основное общее образование, дополнительное образование
Лицензия на осуществление медицинской деятельности	ЛО-49-01-000481 от 27 июля 2016 года (школа, дошкольное подразделение)

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, 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 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- 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 2.4.3648-20 «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»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- 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 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- 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»;
- 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»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- 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».

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

<b>№ п/п</b>	<b>Фамилия, имя, отчество</b>	<b>Занимаемая должность</b>	<b>Приказ о назначении</b>
1	Симонов А.П.	Директор	
2	Ковальский П.Ю.	Руководитель АХП	
3	Золикова Н.В.	Зам. директора по ВР	
4	Попова Г.П.	Зам. директора по УПР	
5	Кузина Е.В.	Заместитель директора по УР	
6	Аникеенко Е.В.	Специалист по кадрам	
7	Денега Т.М.	Врач педиатр	
8	Гвоздик Е.С.	Инженер по охране труда	
9	Кучеренко Т.В.	Кладовщик	
10	Легонькая Л.Ю.	Медсестра	
11	Онищенко Н.Г.	Врач-диетолог	

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
<b>Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ</b>					
Микроклимат	Температура воздуха помещений  Частота проветривания помещений	Ежедневно	Руководитель АХП  Ковальский П.Ю. Попова Г.П., Золикова Н.В., Кузина Е.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Влажность воздуха склада пищеблока				Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Руководитель АХП  Ковальский П.Ю.	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Руководитель АХП  Ковальский П.Ю.	СП 2.4.3648-20	Журнал

	Условия работы	По плану	Рабочий по	СП 2.4.3648-20,	результатов производственного
	оборудования	техобслуживания	обслуживанию здания Карпук А.В., спецорганизация (по необходимости)	план техобслуживания	контроля
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Руководитель АХП Ковальский П.Ю.	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);				
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и				

	санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезинфицирующими средствами и т. д.)				
<b>Производственный 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	Попова Г.П., Золикова Н.В., Кузина Е.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Попова Г.П., Золикова Н.В., Кузина Е.В.		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Попова Г.П., Золикова Н.В., Кузина Е.В.		Классный журнал
<b>Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования</b>					
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Руководитель АХП Ковальский П.Ю.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно	Руководитель АХП Ковальский П.Ю.	СП 2.4.3648-20, СанПиН	Журнал учета проведения



				2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	генеральной уборки
Санитарно- противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Руководитель АХП Ковальский П.Ю.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц.	Спецорганизация		
		Уничтожение – по необходимости			
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Руководитель АХП Ковальский П.Ю.	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	
		Обследование – ежемесячно.	Спецорганизация		
		Уничтожение – весной и осенью, по необходимости			
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	2 раза в неделю	Руководитель АХП Ковальский П.Ю.	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89- ФЗ, СанПиН 2.1.3684- 21, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Очистка хозяйственной площадки				

Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Руководитель АХП Ковальский П.Ю.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Руководитель АХП Ковальский П.Ю.	План-график технического обслуживания	Журнал визуального производственного контроля
<b>Производственный контроль организации 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	Кладовщик Кучеренко Т.В., ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	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	Онищенко Н.Г. врач-диетолог. Кладовщик Кучеренко Т.В	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Онищенко Н.Г. врач-диетолог.		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Кладовщик Кучеренко Т.В		Журнал учета температуры и

					относительной влажности
	Температура холодильного оборудования			Журнал учета температуры	
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Онищенко Н.Г. врач-диетолог.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Повар Кудинцова В.С..		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия			Отчет
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар Кудинцова В.С..	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Онищенко Н.Г. врач-диетолог.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медсестра Легоньякая Л.Ю.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал

	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Онищенко Н.Г. врач-диетолог.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
<b>Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников</b>					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно.  Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Медсестра Легонькая Л.Ю., Гвоздик Е.С.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Врач-диетолог Онищенко Н.Г.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

## 7. Перечни

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

**Организация лабораторных исследований**

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
<b>Помещения пищеблока</b>			
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	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	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	5–10 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)	5 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	1 раз в год

<b>Помещения школы</b>			
Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность)	Помещения для детей и рабочие места	По 2 точки	2 раза в год
Уровень освещенности	2 помещения (выборочно)	По 3 точки	1 раз в год в темное время суток
Уровень шума	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	По 2 точки	1 раз в год и внепланово (после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования)
Аэроионный состав воздуха	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией, помещения для детей	По 3 точки	1 раз в год и внепланово (при покупке новой мебели, книг и других товаров; после ремонтных работ)

**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.**

<b>Профессия</b>	<b>Количество работников</b>	<b>Характер производимых работ и вредный фактор</b>	<b>Кратность медосмотра</b>	<b>Кратность подготовки</b>
Педагоги	42	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		
Руководитель АХП, водитель, рабочий по обслуживанию здания, грузчик	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Делопроизводитель	3	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.**

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственное лицо</b>
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Врач-диетолог Онищенко Н.Г.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Врач-диетолог Онищенко Н.Г.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медсестра Легонькая Л.Ю.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Врач-диетолог Онищенко Н.Г.
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Врач-диетолог Онищенко Н.Г..
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Симонов А.П.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Руководитель АХП Ковальский П.Ю
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Руководитель АХП Ковальский П.Ю
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Врач-диетолог Онищенко Н.Г..
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ Петров П.П.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медсестра Легонькая Л.Ю.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Аникеенко Е.В.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Попова Г.П., Золикова Н.В., Кузина Е.В.



**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	Руководитель АХП Ковальский П.Ю
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Руководитель АХП Ковальский П.Ю
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Руководитель АХП Ковальский П.Ю
		Врач-диетолог Онищенко Н.Г..
		Директор Симонов А.П.