



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА С ВНУТРИГОРОДСКИМ  
ДЕЛЕНИЕМ «ГОРОД МАХАЧКАЛА»

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ГИМНАЗИЯ №37»

Ул. Гамидова 10 б, г. Махачкала, Республика Дагестан, 367013, тел (8722) 62-19-60, 62-19-62 e-mail:  
[ege200637@yandex.ru](mailto:ege200637@yandex.ru) ОГРН 1070561001851, ИНН/КПП 0561056538, ОКПО 49166522

«Утверждаю»  
Директор МБОУ «Гимназия №37»  
  
Асланбекова Д.А.  
«    »    Г

Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий  
МБОУ «Гимназия №37»

## Пояснительная записка

1. Настоящая Программа разработана в соответствии с санитарно-эпидемиологическими (профилактическими) мероприятиями, разработанными 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 «Об введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

2. Необходимы изменения, дополнения в программу производственного контроля вносимые 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 методов 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 выполнении 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  
«Гигиеническиенормативыитребованиякобеспечениюбезопасности (или) безвредностидлячеловекафакторовсредыобитания»;
- СанПиН 3.2.3215-14  
«ПрофилактикапаразитарныхболезнейнатерриторииРоссийскойФедерации»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «2.3.2. Продовольственноеосырьеипищевыепродукты. Гигиеническиетребованияксрокамгодностииусловиямхраненияпищевыхпродуктов. Санитарно-эпидемиологическиеправилаинормативы»;
- приказот 31.12.2020 Минтруда России№ 988н, МинздраваРоссии№ 1420н «Обутвержденииперечнявредныхи (или) опасныхпроизводственныхфакторовиработ, привыполнениикоторыхпроводятсяобязательныепредварительныемедицинскиеосмотрыприпоступленииинаработуипериодическимедицинскимосмотры»;
- приказМинздраваРоссииот 28.01.2021 № 29н«Обутверждениипорядкапроведенияобязательныхпредварительныхипериодическихмедицинскихосмотровработников, предусмотренныхчастьючетвертойстатьи 213 ТрудовогокодексаРоссийскойФедерации, перечнямедицинскихпротивопоказанийкосуществуениюработсвреднымии (или) опаснымипроизводственнымифакторами, атакжероботам, привыполнениикоторыхпроводятсяобязательныепредварительныеипериодическимедицинскимосмотры»;
- ТРТС 021/2011 «Обезопасностипищевойпродукции»;
- ТРТС 005/2011 «Обезопасностиупаковки»;
- ТРТС 007/2011 «Обезопасностипродукции, предназначеннойдлядетейиподростков»;
- ТРТС 022/2011 «Пищеваяпродукциявчастиеемаркировки»;
- ТРТС 023/2011 «Техническийрегламентнасоковуюпродукциюизфруктовиовощей»;
- ТРТС 024/2011 «Техническийрегламентнамасложировуюпродукцию»;
- ТРТС 025/2012 «Обезопасностимебельнойпродукции»;
- ТРТС 033/2013 «Обезопасностимолокаимолочнойпродукции»;

#### 5. Переченьработников,

накоторыхвозложеныфункциипоосуществлениюпроизводственногоконтроля:

№п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемаядолжность	Приказоназначении
1	Асланбекова Эльвира Аслановна	Директор	№
2.	Алигаджиева Рукият Магомедовна	Зам. директорапоУВР	№
3.	Асадулаева Диана Юсуповна	Зам. директорапоУВР	№
4.	Гусниева Ашура Шамсудиновна	Завпроизводством	№
5.	Камалов Габибуллаевич Абдулжалил	завхоз	№.
6.	Алигаджиева Р.М	Ответственнаязапитание	№

#### 6. Мероприятияпоосуществлениюпроизводственногоконтроля

Объекткон	Определяемыепоказ	Периодич	Лица,провод	Норма	Формыучета
-----------	-------------------	----------	-------------	-------	------------

троля	атели	ностькон троля	ящиеконтро ль	тивная докуме нтация	(регистрации) результатовконтр оля
<b>Производственный контроль за благоустройством санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ</b>					
Микроклим ат	Температура воздуха помещений	Ежедневн о	завхоз	СП 2.4.364 8-20, СанПи Н 2.3/2. 4.3590- 20, Сан ПиН 1.2.368 5-21	График проветрива ний
	Частота проветривания помещений				
	Влажность воздуха складов и пищеблока				Журнал учета температу ры и влажности на складе пищеблока
Освещеннос ть территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	завхоз	СП 2.4.364 8-20	Журнал визуального опроизводственног о контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесяч но	завхоз	СП 2.4.364 8-20	Журнал результатов в производственног о контроля
	Условия работы оборудования	По плану те хобслужива ния	Рабочий по об служиванию о рганизация (по необходи мости)	СП 2.4.364 8-20, план тех обслужива ния	
Входной кон троль поступ ающей продук ции и товаров	– наличие документов о соответствии (декларация или сертификат);	Каждая по ступающая партия	завхоз	СП 2.4.364 8-20, ТРТС 007/20 1	Журнал учета входно го контроля товара в 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 санитарным треб				

	ованиям (наличиезагрязняющ ихвоздухвеществ, возможностьконтакта сдесредствамиит. д.)				
...					
<b>Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания</b>					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	Присостав лении и пер есмотрера списания з анятий	Зам. директора по УВРАлигадж иева Р.М.	СП 2.4.364 8- 20, Сан ПиН 1.2.368 5-21	Расписание занятий (гриф согласования )
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВРАлигадж иева Р.М.		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВРАлигадж иева Р.М.		Классный журнал
...					
<b>Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования</b>					
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность качества текущей уборки	Ежедневно	Завхоз Камалова А.Г.	СП 2.4.364 8-20, СанПиН 2.3/2.4. 3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность качества генеральной уборки	Ежемесячно, до конца 2022 года – еженедельно	завхоз Камалова А.Г.	СП 2.4.364 8-20, СанПиН 2.3/2.4. 3590- 20, СП 3.1/2.4. 3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	завхоз Камалова А.Г.	СП 2.4.364 8-20, СанПиН	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследования	Спецорганизация		

		ние– 2 разавмесе ц.	ция	Н 3.5.2.34 72-17	
		Уничтоже ние– понеобход имости			
	Дератизация	Профиллак тика– ежедневно	завхоз. КамаловА.Г.		
		Обследова ние– ежемесячн о.	Спецорганиза ция	СП 2.4.364 8-20, СП 3.5.3.32 23-14	
	Уничтоже ние– веснойиос енью, понеобход имости				
Санитарное состояниехо зяйственной площадки	ВывозТКОи пищевых отходов			Федера льный законот 24.06.1 998 № 89- ФЗ, Са нПиН 2.1.368 4- 21,Сан ПиН 3.5.2.34 72-17	Журналрегистраци и результатовпроиз водственногоконтр оля
	Очисткахозяйственно йплощадки	2 разавнеде лю	завхозКамало вА.Г., регион альныйоперат орпообращен иусТКО		
Рабочиераст ворыдезсред ств	Содержаниедейству ющихвеществдезинф ицирующихсредств	Ежедневн о	завхозКамало вА.Г.	СанПи Н 2.3/2.4. 3590- 20, СП 2.4.364 8-20	Журналучетарасхо дованиядезсредств
Внутренняя отделкапome щений	Состояниеотделки	Ежеквартa льно	завхозКамало вА.Г.	План- график техниче скогооб служив ания	Журналвизуальног о производственног о контроля
...					

**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 продовольственных сырья	Каждая партия	Повар, поставщик ответственный за работу	СанПи Н 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	Ответственная Гусниева А.Ш.	СанПи Н 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипячения воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Гусниева А.Ш.		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Гусниева А.Ш.		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования			Журнал учета температуры	
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии и приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Гусниева А.Ш. ” Алигаджиева Р.М.	СанПи Н 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Гусниева А.Ш. ”		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия	Алигаджиева Р.М.	Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Гусниева А.Ш. ” Алигаджиева Р.М.	СанПи Н 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Гусниева А.Ш. ” Алигаджиева Р.М. Элифханова ФДж	СанПи Н 2.3/2.4.3590-20	Журнал

Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник Элифханова Ф.Дж	СанПи Н 2.3/2.4. 3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Гусниева А.Ш Элифханова Ф.Дж	СанПи Н 2.3/2.4. 3590-20	Отчет
...					
<b>Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников</b>					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работников по гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Ответственный за проведение осмотра	СП 2.4.364 8-20, СанПи Н 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	Медработник Элифханова Ф.Дж	СанПи Н 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 происхождения	2 раза в год

Калорийность, выход блюда соответствии химического состава в блюде рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третий блюда	1 блюдо	2 раз в год
Микробиологические исследования смывов в анализе санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производства в окружении, руки и спецодежда персонала	5–10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов в анализе возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5–10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов в анализе 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 гигиенических нормативов по химическим 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 раз в год
Уровень освещенности	2 помещения (выборочно)	По 3 точки	1 раз в год в течение учебного года
Уровень шума	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	По 2 точки	1 раз в год в плане (после реконструируемых систем вентиляции, ремонта)

			оборудования)
Аэрионный состав воздуха	Помещения оргтехники 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.**

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра
Педагоги	22	Работы в образовательных организациях	1 раз в год
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала	
завхоз	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год
		Подъем и перемещение груза вручную	
		Работа, связанная с мышечным напряжением	
Дело производитель	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год
Работники пищеблока	3	Работы в образовательных организациях	1 раз в год

**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	Зав. производством Гусниев А.Ш.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Зав. производством Гусниев А.Ш.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работника	Мед. работник Элифханова Ф.Дж.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Мед. работник Элифханова Ф.Дж.
График смены кипяченой воды	Нереже 1 раз каждые 3 часа	Зав. производством Гусниев А.Ш.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Асланбеков А.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зав.хоз. Камалов А.Г.
Журнал учета расхода дезинфекционных средств	Ежедневно	Зав.хоз. Камалов А.Г.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Зав. производством Гусниев А.Ш.
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Зав.хоз. Камалов А.Г.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Мед. работник Элифханова Ф.Дж.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотра и гигиенического обучения	По факту	Ответственная за проведение медосмотра
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Алигаджиева Р.М.  Классные руководители.
...		

**д) Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с состоянием 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.**

<b>Перечень возможных аварийных ситуаций</b>	<b>Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию</b>	<b>Ответственное должностное лицо</b>
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в районе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз Камалов А.Г.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Завхоз Камалов А.Г.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз Камалов А.Г.
		Ответственная по питанию Алигаджиева Р.М.
		Директор Асланбеукова Э.А.
...		

Программа разработали:

Завхоз

Камалов А.Г.

Ответственная по питанию

Алигаджиева Р.М.

Согласовано:

Ответственная за производственный контроль

Гусниева А.Ш.

