

КОМИТЕТ ПО ДЕЛАМ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА ЧЕЛЯБИНСКА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Лицей № 82 г. Челябинска»

454031, г. Челябинск, ул. 50 лет ВЛКСМ, 7-6 тел.(351) 218-82-90, 218-29-00
ОКПО 36919865, ОГРН 1027402818068, ИНН/КПП 7450011608/745001001
e-mail: licey_82@mail.ru site: лицей82.рф



О.С. Виноградов

2021г

ПРОГРАММА

производственного контроля соблюдения санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий
в МАОУ «Лицей №82 г. Челябинска»

(разработана согласно санитарным правилам СП 1.1.2193-07 от 1.06.2007 г. (Изменения и
дополнения N 1 к санитарным правилам «Организация и проведение производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий»). СП 1.1.1058-01)

Введение

Программа производственного контроля соблюдения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий МАОУ «Лицей №82 г. Челябинска» (далее - лицей) разработана в соответствии с законами Российской Федерации: Федеральный закон от 30.03.99 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральный закон от 10.01.2002 N 7-ФЗ (ред. от 25.06.2012 с изменениями, вступившими в силу 25.06.2012) "Об охране окружающей среды», а также с учетом требований санитарных правил СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно - противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».

Общие сведения

Организация: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Лицей № 82 г. Челябинска»
ИНН 7450011608, КПП 745001001,
р/сч. 40703810790020000006
в Хмельницком филиале Челябинвестбанка
к/сч. 30101810400000000779
БИК 047501779

Юридический адрес: 454031, г. Челябинск, ул. 50 лет ВЛКСМ, 76
Фактический адрес: 454031, г. Челябинск, ул. 50 лет ВЛКСМ, 76.

Порядок организации и проведения производственного контроля

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

Производственный контроль включает:

- наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организация медицинских осмотров;
- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции;
- ведение учета и отчетности, установленных действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем;
- своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации;
- визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений;
- номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке;
- необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

Перечень санитарных правил, на основании которых должен производиться производственный контроль

1. Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с изменениями и дополнениями.
2. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
4. СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
6. СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».
7. СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно - противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».
8. СанПиН 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда».
9. Приказ № 29н от 28.01.2021г. Министерства здравоохранения Российской Федерации «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических 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 работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 15.09.2005 №569 «О Положении об осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора в Российской Федерации».

Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Гончарова Вера Николаевна – заместитель директора по воспитательной работе;
Машукова Светлана Ивановна – заместитель директора по учебно-воспитательной работе;
Марющенко Леонид Иванович – заместитель директора по административно-хозяйственной части;
Кашаева Елена Николаевна – заведующий филиалом;
Кирпичникова Лариса Игоревна – заведующий производством;
Брызгина Светлана Викторовна – инженер по охране труда и технике безопасности;
Семенова Светлана Юрьевна – завхоз филиала.

Перечень контингента работников, подлежащих обязательным медицинским осмотрам, согласно приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации № 29 от 28.01.2021г., и профессиональной гигиенической подготовке

№	Наименование профессий и должностей	Наименование опасных и вредных веществ и производственных факторов	Пункт приказа	Периодичность осмотров	Кратность профессиональной гигиенической подготовки
1	2	3	4	5	6

1	2	3	4	5	6
Административно-управленческий персонал					
1	Директор	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитание и обучением детей	Приложение п.25	1 раз в год	-
2	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе		Приложение п.25	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Заместитель директора по воспитательной работе		Приложение п.25	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Заместитель директора по административно-хозяйственной части		Приложение п.25	1 раз в год	-
5	Главный бухгалтер		Приложение п.25	1 раз в год	-
6	Заведующий филиалом		Приложение п.25	1 раз в год	-
Педагогический персонал					
7	Учитель	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитание и обучением детей	Приложение п.25	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Учитель-логопед		Приложение п.25	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Педагог-организатор		Приложение п.25	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Педагог-психолог		Приложение п.25	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Преподаватель-организатор (основ безопасности жизнедеятельности, допризывной подготовки)		Приложение п.25	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Педагог дополнительного образования		Приложение п.25	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Педагог-библиотекарь		Приложение п.25	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Социальный педагог		Приложение п.25	1 раз в год	-
15	Методист		Приложение п.25	1 раз в год	-
16	Концертмейстер		Приложение п.25	1 раз в год	-
17	Музыкальный руководитель		Приложение п.25	1 раз в год	-
Учебно-вспомогательный персонал					

1	2	3	4	5	6
18	Руководитель структурного подразделения	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитание и обучением детей	Приложение п.25	1 раз в год	-
19	Секретарь		Приложение п.25	1 раз в год	-
21	Заведующий библиотекой		Приложение п.25	1 раз в год	-
22	Лаборант		Приложение п.25	1 раз в год	-
23	Инженер по охране труда и технике безопасности		Приложение п.25	1 раз в год	-
24	Ведущий бухгалтер, бухгалтер		Приложение п.25	1 раз в год	-
25	Ведущий специалист по кадрам		Приложение п.25	1 раз в год	-
26	Заведующий хозяйством (кладовщик)		Приложение п.25	1 раз в год	-
27	Инженер		Приложение п.25	1 раз в год	-
28	Инженер-программист		Приложение п.25	1 раз в год	-
Обслуживающий персонал					
29	Заведующий производством	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	Приложение п.23	1 раз в год	1 раз в 2 года
30	Менеджер		Приложение п.25	1 раз в год	1 раз в 2 года
31	Повар		Приложение п.23	1 раз в год	1 раз в год
32	Мойщик посуды		Приложение п.23	1 раз в год	1 раз в год
33	Кухонный рабочий		Приложение п.23	1 раз в год	1 раз в год
34	Кондитер		Приложение п.23	1 раз в год	1 раз в год
35	Подсобный рабочий		Приложение п.23	1 раз в год	1 раз в год
36	Гардеробщик	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитание и обучением детей	Приложение п.25	1 раз в год	-
37	Вахтер		Приложение п.25	1 раз в год	-
38	Плотник		Приложение п.25	1 раз в год	-
39	Уборщик территории		Приложение п.25	1 раз в год	1 раз в 2 года
40	Водитель		Управление наземными транспортными средствами	Приложение п.18	1 раз в 2 года

1	2	3	4	5	6
41	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту задний	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитание и обучением детей	Приложение п.25	1 раз в год	-
42	Старший воспитатель		Приложение п.25	1 раз в год	-
43	Воспитатель		Приложение п.25	1 раз в год	1 раз в год
44	Помощник воспитателя		Приложение п.25	1 раз в год	1 раз в 2 года
45	Инструктор по физической культуре		Приложение п.25	1 раз в год	1 раз в 2 года
46	Рабочий по стирке и ремонту спецодежды		Приложение п.25	1 раз в год	-
47	Кастелянша		Приложение п.25	1 раз в год	-
48	Сторож		Приложение п.25	1 раз в год	-

Перечень факторов, оказывающих влияние на человека в процессе выполнения работ

№ п/п	Перечень факторов	Действие на организм	Нормативная документация для оценки результатов
1	Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	СанПиН 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»
2	Микроклимат Температура воздуха: Теплый период Холодный период Относительная влажность воздуха	Нагревающий микроклимат вызывает нарушение белкового и водно-солевого обмена веществ и снижение иммунитета Охлаждающий приводит к заболеваниям костно-мышечной системы	СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах»
3	Шум	Высокий уровень шума может вызвать снижение остроты слухового анализатора.	СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах»

Перечень работ (услуг), подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке

Основной целью деятельности, для которой создан лицей, является создание условий для реализации образовательной деятельности по образовательным программам дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего образования.

Основным видом деятельности лица является образовательная деятельность по образовательным программам дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего образования.

№	Перечень работ (рабочих мест, услуг)	Вид документа	Основание
1	Рабочие места, где заняты женщины	Санитарно-гигиенические паспорта по условиям труда женщин	СанПиН 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»
2	Осуществление образовательной деятельности в системе дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего и дополнительного образования	Санитарно-эпидемиологическое заключение, лицензия	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».

Организационные мероприятия

№	Наименование мероприятий	Ответственный исполнитель	Срок исполнения	Формы выполнения
1	2	3	4	5
1	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	Директор	При формировании штата и в дальнейшем 1 раз в 5 лет	Приказы
2	Разработка и утверждение должностных инструкций персонала	Ведущий специалист отдела кадров	При формировании штата	Должностные инструкции
3	Составление списков сотрудников прохождения гигиенического обучения. Контроль над соблюдением сроков обучения	Инженер по охране труда и технике безопасности	1 раз в год	Списки сотрудников
4	Обеспечение наличия в лицее официально действующих нормативно-методических документов	Директор	По мере поступления новых нормативных документов	Нормативные документы
5	Подготовка помещений лицея и филиала лицея к новому учебному году	Заместитель директора по АХЧ, завхоз	Ежегодно	Договора, акты выполненных работ
6	Заключение договоров по вывозу ТБО, утилизация отработанных люминесцентных ламп	Директор, заместитель директора по АХЧ	Ежегодно	Договора, акты выполненных работ
7	Подготовка технологического оборудования пищеблока.	Заведующий производством	Ежегодно	Договора, акты выполненных работ

1	2	3	4	5
8	Организация предварительных и периодических медицинских осмотров персонала. Контроль соблюдения периодичности и объема медицинских обследований.	Директор, инженер по охране труда и технике безопасности	По графику	Составление списков контингентов. Заключение комиссии.
9	Представление информации о результатах производственного контроля по требованию территориальных органов Роспотребнадзора.	Директор	По запросу	Регламент

Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность

№ п/п	Объект контроля	Контролируемые показатели	Периодичность	Организация, которая проводит исследования	Ответственное лицо
<i>Программа ХАССП система безопасности пищевой продукции</i>					
1	Всесторонняя проверка СБПП: - подтверждение адекватности и актуализации плана ХАССП; - проверка существующих и потенциально возможных ККТ; - проверка выполнения контроля ККТ; - проверка наличия и актуальности документов СБПП; - проверка ведения всех записей СБПП.	Программа ХАССП, стандарты и инструкции программы пищевой безопасности, выполнение требований, ведение записей	Ежегодно или при изменениях в СБПП (изменения критических пределов, появление существенных изменений в оборудовании, процессах, сбой в системе)	Самостоятельно	Руководитель рабочей группы
<i>Визуальный контроль</i>					
2	Контроль состояния системы освещения	Наличие (отсутствие) перегоревших ламп в светильниках	Ежедневно	Самостоятельно	Заместитель директора и АХЧ, завхоз
3	Контроль состояния системы электроснабжения	Наличие (отсутствие) поврежденных розеток, состояние электропроводки	Постоянно	Самостоятельно	Заместитель директора и АХЧ, завхоз

4	Контроль состояния системы отопления	Наличие (отсутствие) прорыва в системе отопления	Осенне-зимний	Самостоятельно	Заместитель директора по АХЧ, завхоз
5	Контроль состояния системы водоснабжения	Наличие (отсутствие) прорыва в системе водоснабжения	Постоянно	Самостоятельно	Заместитель директора по АХЧ, завхоз
6	Контроль состояния канализационной системы	Наличие (отсутствие) прорыва в канализационной системе	Периодически – по мере необходимости	Самостоятельно	Заместитель директора по АХЧ, завхоз
7	Контроль своевременного вывоза твердых бытовых отходов	Вывоз ТБО	Ежедневно	Самостоятельно	Заместитель директора по АХЧ, завхоз
8	Контроль состояния санитарно-технического оборудования	Наличие (отсутствие) повреждений санитарно-технического оборудования	Ежедневно	Самостоятельно	Заместитель директора по АХЧ, завхоз
9	Контроль состояния воздушно – теплового режима в помещении, соблюдение режима проветривания	Соблюдение воздушно – теплового режима в помещениях, режима проветривания	По графику постоянно, каждую перемену	Самостоятельно	Заместитель директора по АХЧ, завхоз, учителя, воспитатели
10	Контроль организации питьевого режима	Установка системы фильтрации на питьевом фонтанчике	По графику согласно информации на установленных фильтрах	Самостоятельно	Заместитель директора по АХЧ
11	Контроль гигиены приема пищи обучающимися и воспитанниками	Мытье рук перед приемом пищи	Ежедневно	Самостоятельно	Классные руководители, воспитатели
12	Контроль качества уборки помещений лицея и филиала лицея	Своевременность и качество уборки	Ежедневно	Самостоятельно	Заместитель директора по АХЧ, завхоз
13	Контроль содержания территории лицея и его филиала	Своевременность и качество уборки территории лицея и его филиала	Ежедневно	Самостоятельно	Заместитель директора по АХЧ, завхоз
14	Контроль состояния мебели,	Наличие (отсутствие) повреждений на мебели	Ежегодно перед началом нового учебного года	Самостоятельно	Заместитель директора по АХЧ, завхоз
15	Контроль маркировки мебели (учебной, дошкольной и прочей) в лицее и его филиале	Наличие (отсутствие) маркировки на мебели	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц	Самостоятельно	Заместитель директора по АХЧ, завхоз

16	Контроль прохождения медицинского осмотра:	Все сотрудники лица	При поступлении на работу	Самостоятельно	Ведущий специалист отдела кадров
	-первичный				Инженер по охране труда и технике безопасности
	-периодический		Ежегодно		
17	Контроль прохождения профессиональной гигиенической подготовки	Администрация и сотрудники лица, работники пищеблока	По графику Центра Гигиены и эпидемиологии	Самостоятельно	Инженер по охране труда и технике безопасности
18	Контроль выполнения санитарно – эпидемиологических требований на пищеблоке	Правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов	Ежедневно	Самостоятельно	Заведующий производством
		Соблюдение правил мытья посуды и графика уборки помещений столовой, контроль наличия запаса дезинфицирующих средств и правильностью приготовления дезинфицирующих растворов	Ежедневно	Самостоятельно	Заведующий производством
		Соблюдение температурного режима в холодильных установках, контроль потока сырья - условия и сроки хранения продуктов на складе	Ежедневно	Самостоятельно	Заведующий производством
		Соблюдение технологии приготовления пищи по технологическим картам; контроль качества готовых блюд, контроль правильности кулинарной обработки, реализация продукции - бракераж готовых блюд	Ежедневно	Самостоятельно	Заведующий производством
		Соблюдение сроков годности пищевых продуктов, контроль	Ежедневно	Самостоятельно	Заведующий производством

		качества принимаемой на пищеблоке продукции, наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов			
		Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока	Ежедневно	Самостоятельно	Заведующий производством

Лабораторные исследования

19	Микроклимат	Температура Относительная влажность Скорость движения воздуха	Согласно срокам проведения специальной оценки условий труда на рабочих местах	Аккредитованная организация	Инженер по охране труда и технике безопасности
20	Шум	Уровень шума на рабочем месте			
21	Дератизация	Наличие грызунов	Ежемесячно	Аккредитованная организация	Зам. директора по АХЧ
22	Дезинсекция	Наличие насекомых	Ежеквартально	Аккредитованная организация	Зам. директора по АХЧ
23	Вода	ОМЧ, ТКБ, БСЭ Химические свойства Органолептические свойства	1 раз в год	Аккредитованная организация	Зам. директора по АХЧ
24	Смывы на БКГП	Наличие возбудителей иерсиниозов и наличие яиц гельминтов	1 раз в год	Аккредитованная организация	Заведующий производством

Перечень форм учета и отчетности, установленный действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

1. Гигиенический журнал (сотрудников).
2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
3. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
4. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Акт отбора проб.
7. Материалы проведения специальной оценки условий труда.

Перечень возможных аварийных ситуаций

№ п/п	Перечень возможных аварийных ситуаций	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Перечень основных мероприятий, проводимых по локализации аварийной ситуации
1	Отключение отопления	Температурный режим ниже нормы. Размораживание системы отопления.	Комитет по делам образования Органы местного самоуправления Роспотребнадзор по Челябинской области	Временная остановка работы
2	Разрыв трубопровода горячей воды	Вероятность опшаривания детей и сотрудников горячей водой. Затопление помещения горячей водой.	Комитет по делам образования Органы местного самоуправления	Вызов аварийной бригады По мере необходимости эвакуация работников и детей из помещения. Проведение мероприятий по блокировке места прорыва с последующим удалением горячей воды
3	Разрушение внутренних сетей хозяйственно-фекальной канализации	Вероятность вспышки острых кишечных заболеваний. Затопление помещения.	Комитет по делам образования Органы местного самоуправления	Вызов аварийной бригады Эвакуация работников по мере необходимости их здания
4	Авария систем хозяйственно – питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие	Пищевые отравления. Вспышка острых кишечных заболеваний.	Комитет по делам образования Органы местного самоуправления Роспотребнадзор по Челябинской области	Прекратить работу столовой. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. Провести дезинфекционные мероприятия.
5	Авария системы электроснабжения отсутствие электроэнергии на длительное время	Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. Пищевые отравления. Вспышка острых кишечных заболеваний	Комитета по делам образования Органы местного самоуправления Роспотребнадзор по Челябинской области	Прекратить работу столовой. Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. Провести экспертизу пищевых продуктов. Провести лабораторные исследования продтоваров после ликвидации аварии
6	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. Пищевые отравления. Вспышка острых	Комитет по делам образования Органы местного самоуправления Роспотребнадзор по Челябинской области.	Ограничение ассортимента блюд. Прекратить работу столовой (пищеблока). Провести мероприятия по ремонту. Провести экспертизу пищевых продуктов.

		кишечных заболеваний		
--	--	-------------------------	--	--

Инженер по охране труда и технике безопасности



С.В. Брызгина