

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 621
Колпинского района Санкт-Петербурга**

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБОУ школа № 621

Санкт-Петербурга

Жуков Н.С.

КОПИЯ ДОКУМЕНТА ЗАВЕРЕНА ЦИФРОВОЙ ПОДПИСЬЮ
актуальные отпечатки сертификатов ЭЦП
размещены в подразделе «Документы» раздела
«Сведения об образовательной организации»
официального интернет-сайта
ГБОУ школа № 621 Санкт-Петербурга

«31 августа» 2026 г.

**Программа производственного контроля за соблюдением
санитарных правил и гигиенических нормативов
в ГБОУ школе № 621 Санкт-Петербурга**

Введение

Производственный контроль - это контроль за соблюдением санитарных норм и правил, гигиенических нормативов и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

1. Настоящая программа производственного контроля (далее - Программа) разработана в соответствии с требованиями Санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».

2. Программа предусматривает осуществление мероприятий по контролю за санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами и обеспечивает контроль за созданием благоприятных условий обучения детей, труда преподавателей и персонала и устанавливает периодичность организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических требований.

3. В основу показателей, подлежащих производственному контролю в Учреждении положены санитарные правила СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ с 01.09.2026.

4. При возникновении ситуаций, создающих угрозу для санитарно-эпидемиологического благополучия детей, преподавателей и персонала, администрация Учреждения разрабатывает соответствующие санитарно-противоэпидемиологические (профилактические) мероприятия.

5. Общее руководство за осуществлением производственного контроля по соблюдению санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий возлагается на руководителя учреждения - Директора

Задачи производственного контроля:

1. соблюдение официально изданных санитарных правил, методов контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
2. осуществление лабораторных исследований и инструментальных измерений по основным факторам, влияющих на здоровье людей;
3. ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
4. организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников;
5. контроль за наличием сертификатов, иных санитарных документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, технологии производства, предусмотренных действующим законодательством;
6. контроль за наличием санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, подтверждающих качество и безопасность оказываемых образовательных услуг.

В программу включены:

- перечень официально изданных санитарных правил;
- перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;
- перечень объектов производственного контроля, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний);
- перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам;
- мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в образовательном учреждении;
- перечень документов учёта и отчётности по проведению производственного контроля;
- 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.

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности образовательного учреждения или других существенных изменений. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность проводимого производственного контроля несёт директор.

Надзорным органом за организацией производственного контроля является Управление Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу.

Характеристика объекта:

полное название - ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
№ 621 КОЛПИНСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

сокращенное название - ГБОУ школа № 621 Санкт-Петербурга

Осуществляемые виды деятельности на право оказывать услуги по реализации программ:

- Начальное общее образование
- Основное общее образование
- Среднее общее образование
- Дополнительное образование детей
- Дошкольное образование.

Юридический и фактический адрес учреждения

Юридический адрес: 196641, Санкт-Петербург, пос. Металлострой, ул. Полевая, д.10, литерА

Фактический адрес: 196641, Санкт-Петербург, пос. Металлострой, ул. Полевая, д.10, литерА

Фактический адрес: 196642, Санкт-Петербург, пос. Петро-Славянка, ул. Коммунаров, д. 2 литерА Б

Характеристика зданий по адресу: 196641, Санкт-Петербург, пос. Металлострой, ул. Полевая, д.10, литерА.

Организация располагается в отдельно стоящем 3-х этажном здании. Общая площадь помещений- 11346,60 м. кв.

- Учебные кабинеты - 42 помещений.
- Спортивный зал - 2 помещение
- Актальный зал - 1 помещение
- Туалет – 20 помещений
- Гардероб - 2 помещения
- Пищеблок - 1 помещение (в аренде)
- Обеденный зал – 1 помещение (в аренде)
- Медицинский кабинет - 1 помещение (в аренде)

Характеристика зданий по адресу: 196642, Санкт-Петербург, пос. Петро-Славянка, ул. Коммунаров, д. 2 литерА Б

Организация располагается в отдельно стоящем 3-х этажном здании. Общая площадь помещений- 1748,50 м. кв.

- Учебные кабинеты - 5 помещений.
- Спортивный зал - 1 помещение
- Туалет – 5 помещений
- Гардероб - 2 помещения
- Групповые – 3 помещения
- Пищеблок - 2 помещения (1 в аренде)
- Медицинский кабинет - 1 помещение (в аренде)

1. **Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля**

факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 26.12.2024);
- Федерального закона от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;
- Федерального закона № 416-ФЗ от 07.02.2011 «О водоснабжении и водоотведении» (с изменениями на 08 августа 2024 года);
- Федерального закона от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (с изменениями от 25.12.2023);
- СП 2.2.4285-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда». с 01.09.2026 .
- СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 N 19, с 01.09.2026;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», до 01.03.2027г.;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», (редакция от 24.12.2025);
- СП 2.1.4284-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов,

осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 г. №20, с 01.09.2026;

- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 от 02.06.2026 №18 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с 01.09.2026;

- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» с редакцией от 25.06.2025, до 01.09.2027г. ;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых», использовать как справочный материал (в части, не противоречащей закону, более свежим техническим регламентам, например, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» или профильным регламентам ЕАЭС)

- МР 2.3.0419-26 "Контроль за пищевой ценностью готовых блюд и рационов питания в организованных группах населения" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 17 апреля 2026 г., после вступления)

- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работая, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

- Приказ Минздрава Российской Федерации от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

- Положения технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011);

- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»

К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

Вредные воздействия на человека – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

Профессиональные заболевания – заболевания человека, возникновение которых, принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют

опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

Массовые не инфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

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

№ п/ п	Функции	Должность
1	Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью и их наличием;	Директор
2	Организация лабораторно-инструментальных исследований согласно программе по производственному контролю;	Ведущий специалист по закупкам
3	Организация и контроль за прохождением медицинских осмотров, профессиональной и гигиенической подготовки, аттестации должностных лиц;	Специалист по кадрам
4	Контроль за ведением учета и отчетности по вопросам соблюдения санитарного-противоэпидемического режима в организации в соответствии с формами, установленными действующим законодательством при осуществлении производственного контроля;	Заведующий хозяйством
5	Контроль за организацией питания;	Ответственный по питанию
6	Организация и контроль за питьевым режимом детей;	Заведующий хозяйством, Ответственный по питанию
7	Контроль над обеззараживанием воздуха и проветриванием помещений в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;	Заведующий хозяйством
8	Контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;	Заместитель директора по УВР
9	Организация и контроль дератизационных и дезинсекционных работ;	Заведующий хозяйством
10	Контроль за выполнением мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;	Директор
11	Организация контроля за условиями труда персонала, осуществлением мероприятий по их улучшению;	Заведующий хозяйством
12	Контроль по организации и проведению работ по текущей и генеральной уборке, соблюдению гигиенических требований в процессе работы;	Заведующий хозяйством
13	Контроль за наличием средств, используемых для личной гигиены детей и сотрудников (мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук, полотенец, туалетной бумаги и т.д.)	Заведующий хозяйством
14	Организация контроля за санитарно-технологическим состоянием помещений, технической исправностью оборудования, инженерных сетей и коммуникаций;	Заведующий хозяйством
15	Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья детей;	Медицинские работники (по договору)

16	Контроль за своевременным принятием мер в случае возникновения аварийной ситуации	Директор
17	Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности (расписание занятий, недельная нагрузка).	Заместитель директора по УВР
18	Контроль за организацией сбора и удаления отходов всех классов опасности;	Заведующий хозяйством

3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

№	Объекты контроля	Показатели	Кратность	Место контроля	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Параметры микроклимата	1 раз в год	Учебные кабинеты	СП 2.4.2.4283-26 СанПиН 1.2.3685-21 с изменениями	Протоколы и экспертные заключения по результатам инструментальных измерений
2	Освещенность	Уровни искусственной освещенности	1 раз в год	Учебные кабинеты	СП 2.4.2.4283-26	Протоколы и экспертные заключения по результатам инструментальных измерений
3	Исследования водопроводной воды холодного водоснабжения	Микробиоло-гические Химические показатели	2 раза в год 1 раз в год	Водопр- Водная вода из разводящей сети (пищеблок)	СП 2.4.2.4283-26 СанПиН 1.2.3685-21 с изменениями	Протоколы и экспертные заключения по результатам инструментальных измерений
4	Исследования водопроводной воды горячего водоснабжения	Микробиоло-гические Химические показатели	1 раз в год	Водопр- Водная вода из разводящей сети (пищеблок)	СП 2.4.2.4283-26 СанПиН 1.2.3685-21 с изменениями	Протоколы и экспертные заключения по результатам инструментальных измерений
5	Исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	2 раз в год	Пищеблок, готовая продукция	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.4282-26, СанПиН 2.3/2.4.4283-26 МР 2.4.0179-20 (с Изменение № 1) МР 2.4.0413-26)) МР 2.3.0419-26 (после вступления)	Протоколы и экспертные заключения по результатам инструментальных измерений
	Контроль соблюдения	Смывы на санитарно-показательную	1 раз в год	Помещение для приема	СанПиН 2.3/2.4.4282-	Протоколы и экспертные

	санитарно-эпидемиологического режима	микрофлору (БГКП		пищи (пищеблок) - 10 смывов	26, СанПиН 2.3/2.4.4283-26	заключения по результатам инструментальных измерений
6	Детская мебель	Соответствие росто-возрастным показателям, рассадка детей начальных классов	1 раз в год	Кабинеты начальных классов	СП 2.4.2.4283-26 СанПиН 1.2.3685-21 с изменениями	Протоколы и экспертные заключения по результатам инструментальных измерений
7	Песок песочницы	Оценка безопасности песка по микробиологическим, санитарно-паразитологическим, санитарно-химическим и радиологическим показателям	1 раз в год	Песочница	СП 2.4.2.4283-26 СанПиН 1.2.3685-21 с изменениями	Протоколы и экспертные заключения по результатам инструментальных измерений
8	Контроль уровней Электромагнитных Полей (ЭМП)	Измерение ЭМП на учебных местах, оборудованных компьютерами	1 раз в год	Выборочно в компьютерных классах	СП 2.4.2.4283-26 СанПиН 1.2.3685-21 с изменениями	Протоколы и экспертные заключения по результатам инструментальных измерений

4. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

№	196641, Санкт-Петербург, пос. Металлострой, ул. Полевая, д.10, литерА	Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
	Должность		
	Директор	1 раз в год Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	1 раз в 2 года
	Заместители директора по УВР, Заместитель директора по ВР, Заместитель директора по общим вопросам Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными организациями	1 раз в год Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	1 раз в 2 года
	Главный бухгалтер, Экономист, Бухгалтер, Делопроизводитель, Документовед, Лаборант, Инженер, Системный администратор, Специалист по кадрам, Специалист по охране труда Медицинская сестра	1 раз в год Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	1 раз в 2 года
	Заведующий хозяйством, Заведующий спортивного сооружения, Заведующий музея	1 раз в год Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	1 раз в 2 года
	ОДОД Заведующий структурного подразделения,	1 раз в год Приказ Минздрава	1 раз в 2 года

	Педагог-организатор, Педагог дополнительного образования	России от 28.01.2021 № 29н	
	Преподаватель-организатор ОБЗР, Педагог-организатор, Педагог-библиотекарь, Социальный педагог, Учитель-дефектолог, Педагог-психолог, Воспитатель, Учитель, Тьютер, Учитель-логопед	1 раз в год Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	1 раз в 2 года
	Уборщик служебных помещений, Гардеробщик, Уборщик территорий, Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, Оператор хлораторной установки, Водитель,	1 раз в год Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	1 раз в 2 года
	Санкт-Петербург, пос. Петро-Славянка, ул. Коммунаров, д. 2 литера Б Должность	Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
	Заместитель директора по УВР (дошкольного отделения), Заведующий хозяйством (дошкольного отделения), Секретарь руководителя	1 раз в год Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	1 раз в 2 года
	Воспитатель (дошкольного отделения), Педагог дополнительного образования, Администратор, Медицинская сестра, Гардеробщик, Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	1 раз в год Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	1 раз в 2 года
	Помощник воспитателя	1 раз в год Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	1 раз в год Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229.
	Повар, Кухонный рабочий, Кладовщик	1 раз в год Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	1 раз в год Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229.

5. Мероприятия, обеспечивающие безопасность для человека окружающей среды, критерии безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и методы контроля

Объект контроля	Показатели	Кратность	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории			
Санитарное состояние территории	Качество уборки, вывоз мусора	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Бактерицидные установки	Наличие паспортов, учет времени работы	До начала эксплуатации, далее ежедневно	Заведующий хозяйством
Санитарное состояние помещений и	Текущая уборка Генеральная уборка	Ежедневно 1 раз в месяц	Заведующий хозяйством

оборудования			
Рабочие растворы дезинфицирующих средств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Освещенность помещений и территории	Наличие, целостность и исправность осветительных приборов	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Микроклимат помещений	Температура, кратность проветривания	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Входной контроль поступающих товаров	Наличие документов соответствия безопасности (декларации, сертификаты)	Детская мебель, инвентарь, пищевые продукты	Заведующий хозяйством, работники пищеблока
Соблюдение недельного (ежедневного) меню	Соответствие двухнедельному циклическому меню	Ежедневно 1-2 раза в месяц	Ответственный по питанию, родительский контроль, совет по питанию
Контроль качества готовых блюд	Органолептическая оценка	Ежедневно	Бракеражная комиссия
Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока	Внешний вид, наличие головные уборов, перчаток	Ежедневно, 1-2 раза в месяц	Ответственный по питанию, родительский контроль
Внутренняя отделка помещений	Состояние	Ежеквартально	Заведующий хозяйством
Контроль питьевого режима	Наличие воды		Заведующий хозяйством, специалист по закупкам
Дезинсекция, дератизация	Профилактика, обследование, уничтожение	Ежедневно Ежемесячно По необходимости	Заведующий хозяйством
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности			
Показатели образовательного процесса	Режим дня, расписание занятий	1 раз в неделю	Заместитель директора по УВР
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья			
Здоровье	Организация медицинских осмотров персонала Организация медицинских осмотров детей	Ежегодно	Специалист по кадрам, специалист по охране труда
Здоровье	Вакцинация	В соответствии с календарем прививок	Медики, специалист по охране труда

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

Наименование форм учета и отчетности	Ответственное лицо
Журнал аварийных ситуаций	Заведующий хозяйством
Личные медицинские книжки работников	Специалист по кадрам
Протоколы и экспертные заключения по результатам инструментальных измерений и	Заведующий хозяйством

лабораторных исследований, проведенных в рамках производственного контроля.	
Журнал регистрации и контроля работы бактерицидных установок	Заведующий хозяйством

7. Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№	Ситуация	Действия
1	Прекращение подачи водопроводной воды	- прекращение работы пищеблока; - сокращение рабочего дня; - организация подвоза воды для технических целей
2	Массовое возникновение инфекционных заболеваний (сальмонеллез, вирусный гепатит А, другие кишечные инфекции; воздушно-капельные инфекции	- введение карантина; - реализация мероприятий по профилактике заболеваний
3	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	- приостановление деятельности до ликвидации аварии; - вызов специализированных служб
4	Неисправная работа холодильного оборудования	- прекращение работы пищеблока; - использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
5	Пожар	- вызов пожарной службы; - эвакуация; - приостановление деятельности

8. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательного учреждения

Вид исследований	Объект исследования	Кол-во	Кратность
Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, вторые блюда, гарниры, творожные, овощные блюда	2-3 блюда	2 раза в год
Калорийность, выход блюд, соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз 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 сырой продукции	Мясная продукция, мясо птицы рыба молочные продукты	1-2 пробы	1 раз в год
Исследования плодоовощной продукции на содержание нитратов	Фрукты овощи	1-2 пробы	1 раз в год
Санитарно-химические исследования сырой продукции	Мясная продукция рыба молочные продукты (в т.ч. на жирно-кислотный состав)	1-2 пробы	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки	5-10 смывов	1 раз в год

наличие возбудителей иерсиниозов	овощей		
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	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Освещенность	2 помещения (по 5 точек в каждом)		1 раз в год
Исследование микроклимата помещений	Рабочее место		2 раза в год
Температура воздуха	Все помещения		Ежедневно
Шум	2 помещения		1 раз в год, также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

