



Комитет по здравоохранению Санкт-Петербурга
Санкт-Петербургское государственное бюджетное професси-
ональное образовательное учреждение
«Медицинский колледж № 1»

ПРИНЯТО

На заседании педагогического
совета «29» августа 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор И.В.Бубликова
29.09.2025 год.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ СОБЛЮДЕНИЯ САНИТАРНЫХ
ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЯ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ)
МЕРОПРИЯТИЙ**

Санкт-Петербург

2025

1. Общие положения

1.1 Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил, выполнение санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности работников структурных подразделений СПб ГБПОУ "МК №1" (далее – колледж) по выполнению их требований.

1.2 Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ред. От 02.07.2021г), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (раздел II. «Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания»).

1.3 Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.4 Целью производственного контроля является санитарно-эпидемиологическое благополучие сотрудников и студентов, сохранение жизни и здоровья людей, их и окружающей среды, путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля соблюдения.

1.5 Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора колледжа.

1.6. 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 решающая роль 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 Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1 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).

2.2 Объектами производственного контроля являются:

- производственные, общественные помещения;
- рабочие места;
- готовая продукция,
- водопроводная вода,
- инженерные сети и системы,
- оборудование
- учебно-воспитательный процесс

- организация питания обучающихся

2.3 Производственный контроль включает:

- краткую характеристику объекта производственного контроля;
- перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;
- перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля соблюдения санитарных правил и гигиенических нормативов;
- осуществление лабораторно-инструментальных исследований и испытаний осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.;
- перечень аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию работников и студентов, при возникновении которых осуществляется информирование органов местного самоуправления, государственного санитарно-эпидемиологического надзора;
- В соответствии с СанПиНом "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" 2.3/2.4.3590-20, утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, и СП 2.3/2.4.3590-20 «Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания»
- перечень форм учета и отчетности, установленных действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.
- Ответственность за организацию производственного контроля несет директор колледжа.

3. Краткая характеристика объекта производственного контроля

3.1.1 Объект производственного контроля:

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Медицинский колледж № 1»	
Место нахождения	г. Санкт-Петербург, ул. Зайцева, д. 28, лит А
Директор	Бубликова Ирина Владимировна
ИНН	ИНН 7805068269
Телефон/факс	(812) 786-01-44

СПб ГБПОУ «МК№1» Программа производственного контроля

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

№ п/п	Ф.И.О.	Наименование должности	Объект контроля
1	2	3	4
1	Балдин Сергей Аркадьевич	Заместитель директора по административно-хозяйственной работе	Специальная оценка условий труда, безопасность работников и обучающихся, проведение лабораторных исследований
2	Простова Елена Юрьевна	Заместитель директора по учебной работе	Учебный процесс
2	Петрова Галина Алексеевна	Заместитель директора по практическому обучению	Медицинский осмотр, вакцинация работников
3	Рыбочкина Татьяна Валерьевна	Заместитель директора по воспитательной работе	Организация питания обучающихся
4	Михновец Алла Иосифовна	Социальный педагог	Организация предоставления дополнительных мер социальной поддержки
5	Таранов Сергей Игоревич	Системный администратор	Компьютерное обеспечение

Функции должностных лиц по осуществлению производственного контроля:

- За соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
- За соблюдением режима обучения;
- За своевременным прохождением медосмотров, флюорографии;
- За состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- За организацией питания и качественного приготовления пищи;
- За температурой воздуха в холодное время года;
- За санпросветработой;

- За профилактикой травматических и несчастных случаев.

4. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил и нормативов в соответствии с осуществляемой деятельностью

4.1 Трудовой кодекс Российской Федерации.

4.2 Закон Российской Федерации от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей».

4.3 Федеральный закон РФ от 29.12.2012 г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации».

4.4 Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

4.5 Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

4.6 Федеральный закон от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака».

4.7 Федеральный закон от 17.09.1998 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».

4.8 Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 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"

4.9 Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

4.10 Санитарно-противоэпидемические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) СП 3.1/2.4.3598-10

4.11 Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

4.12 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СП 2.1.2.2844-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений».

4.13 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СП 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к ПВЭМ и организации работы».

4.14 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СП

2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».

4.15 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СП 2.2.1/2.1.1278-03

«Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению и общественных зданий».

4.16 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СП 2.1.3.2630-10

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».

4.17 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СП 2.1.7.2790-10

«Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами».

4.18 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СП 3.5.1378-03 «Санитарно-

эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».

4.19 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие

требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».

4.20 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СП 2.1.7.1322-03

«Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».

4.21 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СП 2.4.5.2409-08

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

4.22 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СП 2.3.6.1079-01

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

4.23 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания

СП 2.3/2.4.3590-20

4.24 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СП 3.5.3.3223-14

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизации».

4.25 Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика

вирусного гепатита В».

4.26 Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика

туберкулеза».

4.27 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СП 3.1.2.3117-13

«Профилактика гриппа и других респираторных вирусных инфекций».

4.28 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СП 3.1.2.3109-13

«Профилактика дифтерии».

4.29 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СП 3.1.2.952-11

«Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита».

4.30 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СП 3.3.2367-08 «Организация

иммунопрофилактики и инфекционных болезней».

СПб ГБПОУ «МК№1» Программа производственного контроля

4.31 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СПЗ.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций».

4.32 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СП 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».

4.33 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СП 3.5.2.1376-03 «санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».

4.34 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СП 3.2.1310-13 «Профилактика энтеробиоза».

4.35 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СП 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».

4.36 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Производственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

4.37 СП 1.1.1058—01 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

4.38 Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания (в ред. Постановления Правительства РФ от 10.05.2007 г. № 1036).

4.39 Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СП 1.1. 2193-07.

5.Список контингента работников,

Подлежащих предварительным при поступлении на работу и периодическим медицинским осмотрам, Подвергающимся воздействию вредных факторов и работ, в соответствии с приказом Минздрава России от 28.01.2021г №29н

№ п/п	Наименование профессии (должности) по штатному расписанию	Количество работающих, в т.ч. женщин	Наименование вредного фактора (работ)	Периодичность осмотра (обследования)
1	Директор	1	Прил.1: 4.9 4.2.5 Прил.2: 25	1 раз в год
2	Зам. директора по УПР	1	Прил.1: 4.9 4.2.5 Прил.2: 25	1 раз в год

СПб ГБПОУ «МК№1» Программа производственного контроля

3	Зам. директора по ВР	1	Прил.1: 4.9 4.2.5 Прил.2: 25	1 раз в год
4	Зам. директора по АХР	1	Прил.1: 4.9 4.2.5 Прил.2: 25	1 раз в год
5	И.о.зам. директора по УР	1	Прил.1: 4.9 4.2.5 Прил.2: 25	1 раз в год
6	Руководитель физвоспита- ния	1	Прил.1: 4.9 Прил.2: 25	1 раз в год
7	Заведующий ОПК	1	Прил.1: 4.9 4.2.5 Прил.2: 25	1 раз в год
8	Зав. вечерним/отделением	1	Прил.1: 4.9 4.2.5 Прил.2: 25	1 раз в год
9	Заведующий практикой	1	Прил.1: 4.9 4.2.5 Прил.2: 25	1 раз в год
10	Главный бухгалтер	1	Прил.1: 4.9 4.2.5 Прил.2: 25	1 раз в год
11	Зам. главного бухгалтера	1	Прил.1: 4.9 4.2.5 Прил.2: 25	1 раз в год
12	Экономист по договорной и претензионной работе	1	Прил.1: 4.9 4.2.5 Прил.2: 25	1 раз в год
13	Бухгалтер по расчетам. с ра- бочими и служащими	1	Прил.1: 4.9 4.2.5 Прил.2: 25	1 раз в год
14	Бухгалтер по расчетам со студентами	1	Прил.1: 4.9 4.2.5 Прил.2: 25	1 раз в год
15	Бухг. по учету материальных ценностей	1	Прил.1: 4.9 4.2.5 Прил.2: 25	1 раз в год
16	Старший методист	1	Прил.1: 4.9 4.2.5 Прил.2: 25	1 раз в год
17	Методист	3	Прил.1: 4.9 4.2.5 Прил.2: 25	1 раз в год
18	Социальный педагог	2	Прил.1: 4.9 4.2.5 Прил.2: 25	1 раз в год
19	Педагог-психолог	2	Прил.1: 4.9	1 раз в год

СПб ГБПОУ «МК№1» Программа производственного контроля

			Прил.2: 25	
20	Педагог-организатор	1	Прил.1: 4.9 Прил.2: 25	1 раз в год
21	Специалист по кадрам	1	Прил.1: 4.9 Прил.2: 25	1 раз в год
22	Системный администратор	1	Прил.1: 4.9 4.2.5 Прил.2: 25	1 раз в год
23	Секретарь учебной части	1	Прил.1: 3.12, 3.2.2.4 Прил.2: 18	1 раз в год
24	Преподаватель	82	Прил.1: 4.9 4.2.5 Прил.2: 25	1 раз в год
25	Зав. библиотекой	1	Прил.1: 4.9 Прил.2: 25	1 раз в год
26	Библиотекарь	1	Прил.1: 4,9 Прил.2: 25	1 раз в год
27	Заведующий хозяйством	1	Прил.1: 4.9 Прил.2: 25	1 раз в год
28	Зав. канцелярией	1	Прил.1: 4.9 Прил.2: 25	1 раз в год
29	Кладовщик	1	Прил.1: 4.9,4.1 Прил.2: 25	1 раз в год
30	Лаборант	10	Прил.1: 4,9, Прил.2: 25	1 раз в год
31	Дежурный по учреждению	2	Прил.1: 4.9 Прил.2: 25	1 раз в год
32	Архивариус	1	Прил.1: 4.9 Прил.2: 25	1 раз в год
33	Гардеробщик	5	Прил.1: 4.9 Прил.2: 25	1 раз в год
34	Уборщик	9	Прил.2: 25	1 раз в год
35	Дворник	1	Прил.2: 25	1 раз в год

6. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля над соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный исполнитель	Соисполнители
1.	Соблюдение режима обучения. Занятия проводятся по группам, подгруппам. Занятия начинаются не ранее 9.00 часов утра и заканчиваются не позднее 21.00 часов.	Ежедневно	Заместитель директора по УР	Руководители всех структурных подразделений
2.	Возможность обработки рук при входе сотрудников и обучающихся в учреждение кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов)	Ежедневно	Заместитель директора по АХР	Руководители всех структурных подразделений
3.	Измерение температуры тела сотрудников и обучающихся при входе в учреждение , и в течение рабочего дня (по показаниям), с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным или контактным способом (электронные, инфракрасные термометры, переносные тепловизоры) с обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и с признаками инфекционного заболевания	Ежедневно	Заместитель директора по АХР	Руководители всех структурных подразделений

СПб ГБПОУ «МК№1» Программа производственного контроля

4.	Качественная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия, уделив особое внимание дезинфекции дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов и стульев работников, орг.техники), мест общего пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат, комнаты и оборудования для занятия спортом и т.п.), во всех помещениях	Каждые два часа	Заместитель директора по АХР	Уборщик служебных помещений
5.	Применение в учебных помещениях и коридорах бактерицидных ламп, рециркуляторов воздуха закрытого типа с целью регулярного обеззараживания воздуха	Ежедневно	Заместитель директора по АХР	Руководители всех структурных подразделений
6.	Обучение и проверка знаний действующих нормативных документов, инструкций и правил по охране труда руководителей и специалистов	Не реже 1 раза в 3 года	Инженер по охране труда	Руководители всех структурных подразделений
7.	Обучение и проверка знаний на соответствующую группу по электробезопасности	Не реже 1 раза в год	Заместитель директора по АХР	По отдельному списку
8.	Обучение соблюдению санитарно-гигиенических требований	Не реже 1 раза в 2 года	Специализированная организация	Столовая, АХЧ

СПб ГБПОУ «МК№1» Программа производственного контроля

9.	Проведение периодических инструктажей по охране труда, пожарной безопасности и соблюдению санитарнопротиво-эпидемиологического режима с работниками колледжа	Не реже 1 раза в 6 месяцев	Инженер по охране труда	Руководители всех структурных подразделений
10.	Своевременный вывоз ТБО с территории колледжа и передача их сторонним организациям для последующей утилизации	В сроки, установленные договорами	Заместитель директора по АХР	Дежурный по учреждению
11.	Своевременный сбор и передача сторонним организациям для последующей утилизации отходов	В сроки, установленные договорами	Заместитель директора по АХР	Специализированная организация
12.	Обработка помещений от грызунов и насекомых	В сроки, установленные договорами	Заместитель директора по АХР	Специализированные организации
13.	Замена перегоревших ламп освещения	По мере необходимости	Заместитель директора по АХР	Обслуживающая организация
14.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	4 раза в год	Заместитель директора по АХР	Зав. кладовщик
15.	Контроль санитарного состояния мест временного хранения твердых бытовых отходов (ТБО)	Ежедневно	Заместитель директора по АХР	Дворник
16.	Контроль состояния систем водоснабжения, канализации, сан. технического и вентиляционного оборудования, обеспечения горячей и холодной водой	Ежедневно визуально	Заместитель директора по АХР	Обслуживающая организация

СПб ГБПОУ «МК№1» Программа производственного контроля

17.	Контроль выполнения противо-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов с проведением комплекса лабораторных исследований, испытаний	Ежегодно по графику	Заместитель директора по АХР	Специализированная организация
18.	Проведение влажной уборки всех помещений Учреждения с применением моющих средств. Туалеты, вестибюли, рекреации подлежат влажной уборке после каждой перемены. Уборка учебных и вспомогательных помещений проводится после окончания занятий, в отсутствие обучающихся, при открытых окнах или фрамугах. При организации обучения в несколько смен, уборка проводится по окончании каждой смены. окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается. Проведение влажной уборки подоконников, радиаторов и других мест скопления пыли при открытых окнах.	Ежедневно	Заместитель директора по АХР	Уборщик служебных помещений
19.	Проведение генеральной уборки всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных в установленном порядке	1 раз в месяц	Заместитель директора по АХР	Уборщик служебных помещений
20.	Контроль прохождения работниками периодических медицинских осмотров с отметкой в личных	В период сентябрь-октябрь	Отдел кадров	Руководители всех структурных подразделений

СПб ГБПОУ «МК№1» Программа производственного контроля

	медицинских книжках			
21.	Контроль санитарно-технического состояния кабинетов, помещений, рабочих мест, замеры и оценка вредных производственных факторов:	В установленный срок	Инженер по охране труда	Руководители всех структурных подразделений
	- параметров микроклимата (температуры, влажности, скорости движения воздуха)	По мере необходимости, но не реже 1 раза в 3 года	Инженер по охране труда	Руководители всех структурных подразделений
	- уровня освещенности	По мере необходимости, но не реже 1 раза в 3 года	Инженер по охране труда	Руководители всех структурных подразделений
	- уровня шума	При вводе в эксплуатацию нового оборудования	Инженер по охране труда	
	Мероприятия по улучшению условий труда работников структурных подразделений по результатам проведенной специальной оценки условий труда.	Ежегодно	Инженер по охране труда	
22.	Контроль условий работы пользователей ПЭВМ – напряженность электромагнитного поля (рабочие места с персональными компьютерами)	Не реже 1 раза в 3 года	Инженер по охране труда	Системный администратор, Специализированная организация
23.	Организация питания обучающихся	Ежедневно	Заместитель директора по воспитательной работе	Ответственный за организацию питания

СПб ГБПОУ «МК№1» Программа производственного контроля

24.	Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий, контроль суточной пробы	Ежедневно	Заместитель директора по воспитательной работе	Бракеражная комиссия
25.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1 раз в квартал	Заместитель директора по воспитательной работе	Бракеражная комиссия
26.	Соответствие отпускаемой готовой продукции утвержденному двухнедельному меню, нормами выхода годовых блюд	Ежедневно	Заместитель директора по воспитательной работе	Бракеражная комиссия
27.	Контроль соблюдения санитарно-противоэпидемиологических требований на пищеблоке	1 раз в квартал	Заместитель директора по воспитательной работе	Бракеражная комиссия
28.	Условия хранения поставленной продукции (холодильное оборудование, сухой цех)	Ежедневно	Заместитель директора по воспитательной работе	Бракеражная комиссия
29.	Качество поставленных продуктов (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	При поступлении продуктов	Заместитель директора по воспитательной работе	Бракеражная комиссия
30.	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в месяц	Заместитель директора по воспитательной работе	Бракеражная комиссия
31.	Контроль за отходами	Ежедневно(маркировка тары, своевременный вывоз)	Заместитель директора по воспитательной работе	Бракеражная комиссия
32.	Контроль за организацией приема пищи обучающихся	Ежедневно	Социальный педагог	Социальный педагог
33.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно	Заместитель директора по воспитательной работе	Дежурный преподаватель

СПб ГБПОУ «МК№1» Программа производственного контроля

34.	Мероприятия по формированию культуры здорового питания обучающихся	1 раз в месяц	Заместитель директора по воспитательной работе	Кураторы групп
-----	--	---------------	--	----------------

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

Визуальный контроль	Периодичность
Контроль за состоянием системы освещения Контроль за системой электроснабжения Контроль за состоянием системы отопления Контроль за системой водоснабжения образовательного учреждения Контроль за состоянием канализации Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования Контроль за состоянием воздушно-теплового режима в помещении, соблюдение правил проветривания Контроль за качеством уборки помещений	Ежедневно Постоянно Осенне-зимний период постоянно, летний период – при необходимости Ежедневно По графику Ежедневно Постоянно, каждую перемену ежедневно Ежедневно
Контроль за содержанием территории учреждения Контроль за состоянием учебной мебели	Ежедневно Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц
Контроль за маркировкой учебных столов и стульев	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц
-Контроль за организацией питьевого режима -Контроль за соблюдением недельного (ежедневного) меню	Ежедневно Ежедневно

СПб ГБПОУ «МК№1» Программа производственного контроля

-Контроль за контингентом питающихся -Контроль за гигиеной приема пищи учащимися	Еженедельно Ежедневно
Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований в пищеблоке: – правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов; Уборка столовой: – правила мытья посуды; – контроль за соблюдением температурного режима в холодильных установках; – контроль за технологией приготовления пищи по технологическим картам;	При поступлении продукта 1 раз в месяц Ежедневно 1 раз в квартал
- контроль за качеством готовых блюд, правильностью состояния 12-дневного примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.п.; – контроль за наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. растворов; - контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока – соблюдением сроков прохождения мед.осмотров работниками кухни; - наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов; - условия и сроки хранения продуктов на складе, реализация продукции - бракераж готовых блюд	Ежедневно 1 раз в месяц 1 раз в месяц 1 раз в квартал При поступлении продуктов 1 раз в квартал Ежедневно

СПб ГБПОУ «МК№1» Программа производственного контроля

Контроль за прохождением медицинского осмотра: – первичный - все сотрудники; - - периодический - все сотрудники: – профессиональная гигиеническая подготовка - профессиональная гигиеническая подготовка - все сотрудники и пр.	При поступлении на работу Ежегодно
--	--

7.1 Перечень факторов и объектов лабораторных и инструментальных исследований в рамках производственного контроля:

7.1.1 Структурные подразделения колледжа, для которых в рамках производственного контроля обязательно выполнение лабораторно-инструментальных исследований:

Лабораторные исследования

Вид исследований	Кратность
Вода водопроводная по микробиологическим показателям (из разводящей сети)	1 раз в год (1 проба)
Вода водопроводная по санитарно-химическим показателям (из разводящей сети)	1 раз в год (1 проба)

Рекомендуемый объём и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

<i>Вид исследований</i>	<i>Объект исследования (обследования)</i>	<i>Количество не менее</i>	<i>Кратность не реже</i>
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал

СПб ГБПОУ «МК№1» Программа производственного контроля

Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1блюдо	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- 1раз в год, Микробиологическим показателям- 2 раза в год.
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год(в холодный и теплый период)

СПб ГБПОУ «МК№1» Программа производственного контроля

Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследования уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума.

7.1.2 Контроль бактериологических и паразитарных факторов осуществляется на основе санитарных норм и правил, санитарно-эпидемиологического анализа, характеризующего полноту и качество выполнения противоэпидемических мероприятий и распорядительной документации, методических указаний, инструкций Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации по осуществлению бактериологического и паразитарного контроля.

7.1.3 Перечень объектов исследований, объем и кратность могут меняться в зависимости от санитарно-эпидемиологической ситуации в колледже по санитарно-эпидемиологическим показаниям.

8. Перечень аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарноэпидемиологическому благополучию работников и студентов, при возникновении которых осуществляется информирование органов местного самоуправления, государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

8.1 Аварийные ситуации, создающие угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения, в том числе работников и студентов:

- разгерметизация трубопроводов водоснабжения, отопления, канализационных систем;
- неисправности в системе электроснабжения;
- получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, В, трихинеллез и др.); - пищевые отравления, отравления химическими веществами;
- возникновение массовых инфекционных и соматических заболеваний среди студентов и работников колледжа.

8.2 Порядок сообщения о возникновении аварийной ситуации:

8.2.1 При разгерметизации трубопроводов водоснабжения, отопления, канализационных систем, неисправности в системе электроснабжения осуществляется информирование специализированных служб по телефону экстренная служба 112; Аварийная диспетчерская служба "Водоканал"; Аварийная диспетчерская служба "Теплосеть".

8.2.2 При получении сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, В, трихинеллез и др.), пищевом отравлении, отравлении химическими веществами, массовых инфекционных и соматических заболеваний среди студентов и работников колледжа осуществляется информирование Управления Роспотребнадзора

№ п/п	Наименование структурного подразделения	Ответственный исполнитель	Соисполнители
1	2	3	4
1	Отдел практики	Директор	Руководитель структурного подразделения

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

- 9.1 Протоколы лабораторных исследований и испытаний, акты замеров, заключения.
- 9.2 Журнал учета аварийных ситуаций.
- 9.3 Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
- 9.4 Журнал бракеража готовой скоропортящейся продукции.
- 9.5 Журнал здоровья(гигиенический)
- 9.6 Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
- 9.7 Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
- 9.8 Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- 9.9 Журнал отбора суточных проб.
- 9.10 Программа производственного контроля.
- 9.11 Перечень профессий, должностей и поименные списки работающих, подлежащих периодическому медицинскому осмотру, заключительные акты по результатам медицинских осмотров.
- 9.12 Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и пр.).
- 9.13 Журнал регистрации инструктажа на рабочем месте структурных подразделений.
- 9.14 Журнал регистрации противопожарного инструктажа структурных подразделений.
- 9.15 Протоколы заседания комиссии по проверке знаний требований охраны труда руководителей и специалистов.
- 9.16 Протоколы заседания комиссии по проверке знаний требований охраны труда рабочих профессий.
- 9.17 Карта специальной оценки условий труда.

9.18 Журнал проверки знаний электротехнического персонала.

9.19 Журнал учета присвоения группы 1 по электробезопасности неэлектрического персонала.

9.20 Журнал выполнения заявок сотрудников на выполнение ремонтных работ.

10. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы:

- увеличению активного долголетия и ожидаемой продолжительности жизни населения;
- достижению массовой приверженности принципам здорового питания как одного из факторов здорового образа жизни;
- формирование культуры и навыков здорового питания обучающихся;
- обеспечение обучающихся оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- снижению расходов на оказание медицинской помощи, обусловленных необходимостью лечения заболеваний населения, связанных с некачественным, в том числе неполноценным и нерациональным питанием
- увеличение охвата горячим питанием обучающихся, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;
- реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья обучающихся, снижением риска возникновения заболеваний.

