

Министерство образования и науки Республики Татарстан

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Бугульминский строительно-технический колледж»
(ГАПОУ «БСТК»)

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома
ГАПОУ «БСТК»



М.Б. Снегирева

20 21 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «БСТК»



А.С. Маслов

20 21 г.

ПРОГРАММА

производственного контроля за соблюдением санитарных
правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в колледже

1. Характеристика объекта

Полное наименование организации	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Бугульминский строительно-технический колледж»
Сокращенное наименование организации	ГАПОУ «БСТК»
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Директор Маслов А.С, (885594) 4-72-42
Юридический адрес:	423235, Республика Татарстан, г. Бугульма, ул. Владимира Ленина, д.127
Фактический адрес:	423235, Республика Татарстан, г. Бугульма, ул. Владимира Ленина, д.127
Количество работников:	123
Количество обучающихся:	701
Свидетельство о государственной регистрации	№ 3049 от 10.07.2015
ОГРН	1021601765701
ИНН	1645005436
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 6660 от 22.06.2015 г.

2. Перечень осуществляемых работ, услуг и других видов деятельности

Образовательная деятельность:

- реализация образовательных программ среднего профессионального образования: программы подготовки специалистов среднего звена в различных областях;
- реализация адаптированных образовательных программ профессионального обучения: программы подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- организация и проведение конкурсов, мероприятий, направленных на выявление творческих способностей, интереса к научно-исследовательской деятельности, творческой деятельности; чемпионатов Word Skills.

Виды деятельности, не являющиеся основными, приносящие доход:

- реализация дополнительных образовательных программ: повышения квалификации и профессиональной подготовки.

3. Цель производственного контроля

Основными целями осуществления производственного контроля являются обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в колледже, обеспечение качества и безопасности реализуемых услуг путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля по их соблюдению.

Основными задачами производственного контроля являются:

- обеспечение соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, предусмотренных действующим законодательством;
- предотвращение санитарных правонарушений на территории колледжа;
- предупреждение (профилактика) инфекционных заболеваний.

Объектами производственного контроля являются помещения, столовая, используемое оборудование и рабочие места.

Настоящая программа производственного контроля регламентирует порядок осуществления производственного контроля по соблюдению правил и норм, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по организации услуг образования.

4. Список должностных лиц, на которых возложена функция по осуществлению производственного контроля

№ п/п	ФИО	Занимаемая должность	Возложена обязанность
1	2	3	4
1.	Мирзянов Рустам Танзилович	Зам. директора по АХР	Организация проведения работ по содержанию зданий, сооружений, помещений и прилегающей территории, и производственный контроль наличия нормативно-технической документации, соблюдение санитарных норм и правил, проведение дератизационных мероприятий
2.	Курлянова Галина Николаевна	Специалист по охране труда	Контроль: - соблюдения требований охраны труда в структурных подразделениях колледжа
3.	Мухаметьянова Руфия Рафисовна	Фельдшер	Контроль: - прохождения флюорографического и медицинского осмотров сотрудников; - санитарное состояние деятельности столовой
4.	Буранова Елена Владимировна	Заведующий столовой	Организация проведения работ по функционированию столовой, производственный контроль за технологическим процессом, контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением профилактических мероприятий

5. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями).
- 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 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (с изменениями и дополнениями).
- 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 2.1.2.2844-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений»
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий».
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья».
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы».
- СанПин 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».
- СанПин 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, контроля качества».
- СанПиН 2.4.6.2553-09 «Санитарно-эпидемиологические требования к безопасности условий труда работников, не достигших 18-летнего возраста».
- Приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры».
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

6. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке

Должность	Кол-во персонала	Вид осмотра	Периодичность	Гигиеническое обучение
Все сотрудники	123 чел., из них преподавательский состав 60 чел.	-флюорографический осмотр -предварительный медицинский осмотр - периодический медицинский осмотр -внеочередной медицинский осмотр	1 раз в год при приеме на работу 1 раз в год по мере необходимости	1 раз в 3 года

7. Организация производственного контроля

Объект исследования и/или исследуемый материал	Контролируемые показатели	Кратность контроля
Санитарно-техническое состояние	Санитарно-техническое состояние учебных, вспомогательных, бытовых помещений, мастерских, территории, рабочего оборудования, правильность расстановки	Ежедневно
Санитарно-противоэпидемический (профилактический) режим	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима: наличие моющих и дезинфицирующих средств, проведение влажной и генеральной уборки, проветривание и обеззараживание помещений	Ежедневно
Санитарное состояние помещений		
Качество дезинфекционных работ	Контроль за соблюдением частоты проведения генеральных уборок и санитарных дней	Ежемесячно
Участок объекта или территории к нему прилегающей	Благоустройство и санитарное содержание территории, площадок для установки контейнеров для сбора ТБО	Ежедневно

8. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля, исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Ответственные лица в осуществлении ПК	Формы учета (регистрации) результатов контроля
1	2	3	4	5
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	2 раза в неделю	Зам. директора по АХР	Талоны на вывоз ТКО
	Очистка хозяйственной площадки			
Столовая				
Приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Зав. столовой Буранова Е.В.	Декларации, ветеринарное свидетельство, удостоверения качества
	Условия доставки продукции транспортом	Каждая партия	Зав. столовой Буранова Е.В.	Визуально
Хранение пищевой продукции и сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Зав. столовой Буранова Е.В.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

	Температура и влажность помещений	Ежедневно	Зав. столовой Буранова Е.В.	Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования	Ежедневно	Зав. столовой Буранова Е.В.	Журнал учета температуры холодильного оборудования
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Зав. столовой Буранова Е.В.	Технологическая карта
	Поточность технологических процессов	Каждый технологический цикл	Повар	Технологическая карта
	Температура готовности блюд	Каждое блюдо	Повар	Технологическая карта
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно каждое блюдо	Повар	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
	Дата и время реализации готовых блюд	Ежедневно	Зав. столовой Буранова Е.В.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
Санитарная обработка посуды и инвентаря	Температура воды, в сушилках, концентрация дезинфицирующих рабочих растворов	Ежедневно	Фельдшер Мухаметьянова Р.Р.	Визуально
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Зав. столовой Буранова Е.В.	Ведомость учета
Санитария работников	Прохождение работником санитарной аттестации	Ежегодно	Фельдшер Мухаметьянова Р.Р.	Личные медицинские книжки
Личная гигиена работников	Инфекционные заболевания, повреждения кожных покровов	Ежедневно	Фельдшер Мухаметьянова Р.Р.	Гигиенический журнал (сотрудники)

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Поименные списки работников, подлежащих периодическому медицинскому осмотру, заключительные акты по результатам медицинских осмотров	Ежегодно	Фельдшер
Личные медицинские книжки	Ежегодно	Фельдшер
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Фельдшер
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Зав. столовой
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Зав. столовой
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Ежедневно	Зав. столовой
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Ежедневно	Фельдшер Зав. столовой
Технологическая карта	Ежемесячно	Зам. директора по АХР
Ведомость учета расходования дезсредств	Ежемесячно	Зам. директора по АХР
Ведомость учета влажной уборки, обеззараживания	Ежедневно	Зав. кабинетами, лабораториями, мастерскими
Ведомость учета генеральной уборки	Ежемесячно	Зам. директора по АХР Зав. столовой Зав. кабинетами, лабораториями, мастерскими

10. Перечень аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения, в том числе работников и обучающихся

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное лицо
Возгорание, задымление, пожар	Оценить аварийную ситуацию, сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, применить огнетушители	Первый обнаруживший

Перебои: - в подаче электроэнергии - в работе систем водоснабжения, канализации, отопления	Сообщить ответственным лицам и в соответствующую службу	Зам. директора по АХР Мирзянов Р.Т
Другие аварийные ситуации (пищевые отравления, получение сообщения об инфекционном, паразитарном заболевании среди обучающихся)	Сообщить в соответствующую службу	Директор Маслов А.С.
		Зам. директора по АХР Мирзянов Р.Т.
		Зав. столовой Буранова Е.В.

Разработал
Специалист по ОТ

Г.Н. Курлянова

Согласовано:

Зам. директора по АХР

Р.Т. Мирзянов

Заведующий столовой

Е. В. Буранова