

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ
«РЫБИНСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 2»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГОУ ЯО
«Рыбинская школа-интернат № 2»

Руденко О.Н.



Приказ № 111 от 01.09.2021

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических
(профилактических) мероприятий**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	<i>Государственное общеобразовательное учреждение Ярославской области «Рыбинская школа-интернат № 2»</i>		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	<i>Руденко Ольга Николаевна, (4855) 26-73-61</i>		
Юридический адрес:	<i>152919, г. Рыбинск, ул. Гагарина, д. 4</i>		
Фактический адрес:	<i>152919, г. Рыбинск, ул. Гагарина, д. 4</i>		
Количество работников:	<i>64 человека</i>		
Количество обучающихся:	<i>60 человек</i>		
ИНН	<i>76100623392</i>		
ОГРН	<i>1047601608779</i>		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	<i>№ 151/15</i>	<i>от</i>	<i>13.07.2015</i>

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;*
- дополнительное образование детей и взрослых;*
- предоставление социальных услуг без обеспечения проживания;*
- деятельность по уходу с обеспечением проживания;*
- общая врачебная практика;*
- деятельность в области медицины*

Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1	<i>Руденко Ольга Николаевна</i>	<i>Директор</i>
2	<i>Кружкова Наталья Александровна</i>	<i>Заместитель директора по АХР</i>
3	<i>Камахина Ольга Николаевна</i>	<i>Заместитель директора по УР</i>
4	<i>Сенаторова Лада Анатольевна</i>	<i>Заместитель директора по ВР</i>
5	<i>Ефременкова Нина Александровна</i>	<i>Врач – педиатр</i>
6	<i>Холинова Людмила Александровна</i>	<i>Диетсестра</i>
7	<i>Наумова Ольга Анатольевна</i>	<i>Кладовщик</i>

Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- 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»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- 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»

**Профилактические мероприятия
по осуществлению производственного контроля:**

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
<i>Микроклимат</i>	<i>Температура воздуха помещений Частота проветривания помещений</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Зам. директора по АХП</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21</i>	<i>График проветриваний</i>
	<i>Влажность воздуха склада пищеблока</i>				<i>Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока</i>
<i>Освещенность территории и помещений</i>	<i>Наличие и состояние осветительных приборов</i>	<i>1 раз в 3 дня</i>	<i>Зам. директора по АХП</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Журнал визуального производственного контроля</i>
	<i>Наличие, целостность и тип ламп</i>				
<i>Входной контроль поступающей продукции и товаров</i>	<i>– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);</i>	<i>Каждая поступающая партия</i>	<i>Зам. директора по АХП</i>	<i>СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201</i>	<i>Журнал учета входного контроля товаров и продукции</i>
	<i>– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);</i>				
	<i>– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям</i>				

	(наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.)				
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УР		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УР		Классный журнал
Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели ростовозрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)	сентябрь	Медработник	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21	Журнал регистрации результатов углубленного осмотра воспитанников
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия	Заместитель директора по АХР		
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Зам. директора по АХР; медсестра	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Еженедельно	Зам. директора по АХР; медсестра		СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Зам. директора по АХР	СанПиН 3.3686-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – по необходимости	Спецорганизация		

		<i>Уничтожение – по необходимости</i>			
	<i>Дератизация</i>	<i>Профилактика – ежедневно</i>	<i>Зам. директора по АХР</i>	<i>СанПиН 3.3686-21</i>	
		<i>Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости</i>	<i>Спецорганизация</i>		
<i>Санитарное состояние площадки для сбора отходов</i>	<i>Вывоз ТКО и пищевых отходов</i>	<i>При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно</i>	<i>Дворник, региональный оператор по обращению с ТКО</i>	<i>СанПиН 2.1.3684-21</i>	<i>Журнал регистрации результатов производственного контроля</i>
	<i>Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки</i>	<i>При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней</i>			
<i>Внутренняя отделка помещений</i>	<i>Состояние отделки</i>	<i>Ежеквартально</i>	<i>Зам. директора по АХР рабочий по обслуживанию здания</i>	<i>СП 2.4.3648-20, план-график технического обслуживания</i>	<i>Журнал визуального производственного контроля</i>
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
<i>Закупка и приемка пищевой продукции и сырья</i>	<i>Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции</i>
	<i>Условия доставки продукции транспортом</i>				<i>Справка</i>

<i>Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья</i>	<i>Сроки и условия хранения пищевой продукции</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию, кладовщик</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Отчет</i>
	<i>Время смены кипяченой воды</i>	<i>Ежедневно 1 раз каждые 3 часа</i>	<i>Ответственный по питанию</i>		<i>График</i>
	<i>Температура и влажность на складе</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Кладовщик</i>		<i>Журнал учета температуры и относительной влажности</i>
	<i>Температура холодильного оборудования</i>				<i>Журнал учета температуры</i>
<i>Приготовление пищевой продукции</i>	<i>Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам</i>	<i>Каждый технологический цикл</i>	<i>Ответственный по питанию</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Отчет</i>
	<i>Поточность технологических процессов</i>		<i>Повар</i>		<i>Справка</i>
	<i>Температура готовности блюд</i>	<i>Каждая партия</i>			<i>Отчет</i>
<i>Готовые блюда</i>	<i>Суточная проба</i>	<i>Ежедневно от каждой партии</i>	<i>Повар</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ведомость</i>
	<i>Дата и время реализации готовых блюд</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>Ответственный по питанию</i>		<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>
<i>Обработка посуды и инвентаря</i>	<i>По инструкции к применяемому дез. средству</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Журнал</i>
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
<i>Гигиеническая подготовка работников</i>	<i>Прохождение работником гигиенической аттестации</i>	<i>Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года</i>	<i>Специалист по кадрам</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Личные медицинские книжки. Журнал контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>

Состояние работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Специалист по кадрам Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)
	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Специалист по кадрам Медработник	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Журнал контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Специалист по кадрам Медработник	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	Личные медицинские книжки

Перечни

а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

Наименование помещения	Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 – 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического	Суточный рацион питания	1	1 раз в год

	<i>состава блюд рецептуре</i>			
	<i>Контроль проводимой витаминизации блюд</i>	<i>Третьи блюда</i>	<i>1 блюдо</i>	<i>1 раза в год</i>
	<i>Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)</i>	<i>Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала</i>	<i>6 смывов</i>	<i>1 раз в год</i>
	<i>Исследования смывов на наличие яиц гельминтов</i>	<i>Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)</i>	<i>5 смывов</i>	<i>1 раз в год</i>
	<i>Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям</i>	<i>Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)</i>	<i>2</i>	<i>По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 1 раз в год</i>
	<i>Исследование параметров микроклимата производственных помещений</i>	<i>Рабочее место</i>	<i>2</i>	<i>1 раз в год</i>
	<i>Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях</i>	<i>Рабочее место</i>	<i>2</i>	<i>1 раз в год в темное время суток</i>
<i>Помещения для детей и работников</i>	<i>Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)</i>	<i>Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские</i>	<i>10</i>	<i>1 раз в год</i>
	<i>Оценка состояния воздушной среды</i>	<i>Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские</i>	<i>10</i>	<i>1 раз в год</i>
	<i>Контроль уровня искусственной освещенности</i>	<i>Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, музыкальный</i>	<i>10</i>	<i>1 раз в год</i>
	<i>Оценка параметров интенсивности электромагнитных полей видеомониторов</i>	<i>Кабинет ИКТ</i>	<i>6</i>	<i>1 раз в 3 года</i>

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
<i>Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию медработник</i>
<i>Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
<i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i>	<i>Ежедневно перед началом рабочей смены работников пищеблока</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
<i>Ведомость контроля за рационом питания</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
<i>График смены кипяченой воды</i>	<i>Не реже 1 раза каждые 3 часа</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
<i>Журнал регистрации результатов производственного контроля</i>	<i>По факту</i>	<i>Директор</i>
<i>Журнал учета расходования дезсредств</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Зам. директора по АХЧ</i>
<i>Ведомость контроля за рационом питания</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
<i>Журнал учета проведения генеральной уборки</i>	<i>Ежемесячно</i>	<i>Зам. директора по АХЧ</i>
<i>Гигиенический журнал (сотрудники)07-02</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработник</i>
<i>Журнал контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>	<i>По факту</i>	<i>Специалист по кадрам</i>
<i>Классный журнал</i>	<i>1 раз в неделю (выборочно)</i>	<i>Зам. директора по УВР</i>

в) 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

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
<i>Пожар</i>	<i>Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители</i>	<i>Первый обнаруживший</i>
<i>Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу</i>	<i>Зам. директора по АХР</i>
<i>Нарушение изоляции, обрыв электропроводов</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку</i>	<i>Зам. директора по АХР</i>
<i>Другие аварийные ситуации</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу</i>	<i>Директор</i>
		<i>Зам. директора по АХР</i>
		<i>Зам. директора по УР</i>
		<i>Зам. директора по ВР</i>