

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГОУ ЯО
«Школа-интернат № 2»

Руденко О.Н.

Приказ № 116 от 01.09.2026

**Руденко
Ольга
Николаевна**

Подписан: Руденко Ольга Николаевна
DN: C=RU, S=Ярославская область, L="г. Рыбинск, ул. Гагарина, д.4",
Т=Директор, О="ГОСУДАРСТВЕННОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ЯРОСЛАВСКОЙ
ОБЛАСТИ "ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 2",
СНИЛС=04754954796,
ИНН=761003738370,
E=ryb-int2.do@yarregion.ru, G=Ольга
Николаевна, SN=Руденко, CN=Руденко
Ольга Николаевна

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

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	<i>Государственное общеобразовательное учреждение Ярославской области «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>
Место осуществления образовательной деятельностью:	<i>Корпус № 1: г. Рыбинск, ул. Инженерная, д.21 Корпус № 2: г. Рыбинск, ул. Гагарина, д. 4 Корпус № 3: г. Рыбинск, ул. Зои Космодемьянской, д.22 Корпус № 4: г. Пошехонье, ул. Пролетарская, д 16</i>
Количество работников:	<i>180 человека</i>
Количество обучающихся:	<i>211 человек</i>
ИНН	<i>76100623392</i>
ОГРН	<i>1047601608779</i>
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	<i>№ ЛО35-01245-76/00186634 от 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
<i>1.</i>	<i>Руденко Ольга Николаевна</i>	<i>Директор</i>
<i>2.</i>	<i>Жидова Наталья Алексеевна</i>	<i>Заместитель директора по УР</i>
<i>3.</i>	<i>Сенаторова Лада Анатольевна</i>	<i>Заместитель директора по ВР</i>
<i>4.</i>	<i>Платонова Наталья Николаевна</i>	<i>Заместитель директора по безопасности</i>
<i>5.</i>	<i>Кружкова Наталья Александровна</i>	<i>Начальник административно-хозяйственной службы</i>
<i>6.</i>	<i>Ефременкова Нина Александровна</i>	<i>Врач – педиатр</i>
<i>7.</i>	<i>Осокина Светлана Станиславовна</i>	<i>Медсестра (корпус № 1)</i>

8.	Мусенова Светлана Анатольевна	Медсестра (корпус № 1)
9.	Коковина Светлана Ивановна	Медсестра (корпус № 2)
10.	Краснова Елена Романовна	Медсестра (корпус № 2)
11.	Ершова Анна Владимировна	Медсестра (корпус № 3)
12.	Новожилова Ирина Михайловна	Медсестра (корпус № 4)
13.	Бурцева Людмила Евгеньевна	Кладовщик (корпус № 1)
14.	Захарова Анастасия Сергеевна	Кладовщик (корпус № 2)
15.	Кучина Наталия Александровна	Заведующая хозяйством (корпус № 1)
16.	Курочкина Римма Владимировна	Заведующая хозяйством (корпус № 4)

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»;
- 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»;
- 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 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- 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>Корпус № 1 заместитель директора по АХР; корпус № 2 заведующий хозяйством</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 корпуса № 1</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>Корпус № 1 заместитель директора по АХР; корпус № 2 заведующий хозяйством</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>Корпус № 1 заместитель директора по АХР; корпус № 2 заведующий хозяйством</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</i>				

	информации, наличие текста на русском языке и т. д.);				
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих 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	Корпус № 1 корпус № 2 заместитель директора по УВР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Корпус № 1 корпус № 2 заместитель директора по УВР		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Корпус № 1 корпус № 2 заместитель директора по УВР		Классный журнал
Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)	сентябрь	Корпус № 1 корпус № 2 медсестра	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	Корпус № 1 заместитель директора по АХР; корпус № 2 заведующий хозяйством		
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	Корпус № 1 заместитель директора по АХР; медсестра корпус № 2 заведующий хозяйством, 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	Корпус № 1 заместитель директора по АХР; врач корпус № 2 заведующий хозяйством, врач	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Корпус № 1 заместитель директора по АХР; корпус № 2 заведующий хозяйством	СанПиН 3.3686-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – по необходимости Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Корпус № 1 заместитель директора по АХР; корпус № 2 завхоз	СанПиН 3.3686-21	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по	Спецорганизация		

		<i>необходимости</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>Корпус № 1 заместитель директора по АХР; рабочий по обслуживанию корпус № 2 заведующий хозяйством; рабочий по обслуживанию</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>Корпус №1 Кладовщик, ответственный за работу во 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>Корпус №1 Ответственный по питанию, кладовщик</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Отчет</i>

	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Кладовщик		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температуры
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Корпус №1 Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Корпус №1 Повар		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия			Отчет
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Корпус №1 Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Корпус №1 Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Контроль органолептических свойств готовых блюд	Ежедневно	Корпус № 2 завхоз	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	По инструкции к применяемому дезинфектанту	Ежедневно	Корпус №1 ответственный по питанию; корпус № 2 завхоз	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Соблюдение питьевого режима	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Корпус №1 Ответственный по питанию		График
	Обработка помпы для питьевой воды	При замене емкости с питьевой водой	Корпус № 2 заведующий хозяйством		График
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					

Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Корпус №1, 2 Врач - педиатр Специалист по кадрам	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Журнал контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Корпус №1, 2 Медсестра	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)
	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Корпус №1, 2 Специалист по кадрам Врач - педиатр	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	Корпус №1, 2 Врач - педиатр	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 состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раза в год
	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	6 смывов	1 раз в год
	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	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 1 раза в год
	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	1 раз в год
	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток

<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</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>График смены кипяченой воды</i>	<i>Не реже 1 раза каждые 3 часа</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
<i>Журнал учета расходования дезсредств</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Заместитель директора по АХЧ</i>
<i>Журнал учета проведения генеральной уборки</i>	<i>Ежемесячно</i>	<i>Заместитель директора по АХЧ</i>
<i>Журнал контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>	<i>По факту</i>	<i>Врач-педиатр</i>

Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Заместитель директора по УВР
-----------------	-------------------------------	------------------------------

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
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Начальни, заведующий хозяйством
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХР
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Директор
		Заместитель директора по АХР
		Заместитель директора по УВР