

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Содержит 20919044346100167460790400046  
Адрес: Тихорецкая Светлана Владимировна  
Действителен с 27.05.2022 по 05.06.2023

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ  
И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ  
(КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА-ИНТЕРНАТ Г. ТИХОРЕЦКА**

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профсоюзного  
комитета

 Л.И. Шупленова

«29» 08 2022 г.

протокол от «29» 08 2022 г. № 16

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

  
С.В. Тесленко  
«29» 08 2022 г.

приказ от «29» 08 2022 г. № 170

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических (профилактических) мероприятий при  
осуществлении образовательной деятельности в государственном  
казенном общеобразовательном учреждении Краснодарского края  
специальной (коррекционной) школе-интернате г. Тихорецка

Программа производственного контроля (далее – Программа) в ГКОУ школе-интернате г. Тихорецка на 2022-2025 учебный год регламентирует организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания и отдыха обучающихся воспитанников в общеобразовательном учреждении.

В Программе определены лица, организации и лабораторно-испытательные организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля в ГКОУ школе-интернате г. Тихорецка.

Целью производственного контроля, регламентированного Программой, является обеспечение безопасности и (или) безвредности для работников и обучающихся воспитанников ГКОУ школы-интерната г. Тихорецка, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

- организация осуществления лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работников ГКОУ школы-интерната г. Тихорецка;

- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;

- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Содержание Программы соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений). В

Программу вносятся изменения при изменении основного вида деятельности ГКОУ школы-интерната г. Тихорецка или других существенных изменений деятельности.

### 1. Паспорт программы

Характеристика объекта:

полное и сокращенное наименование: Государственное казённое общеобразовательное учреждение Краснодарского края специальная (коррекционная) школа-интернат г. Тихорецка (ГКОУ школа-интернат г. Тихорецка);

тип объекта: общеобразовательная организация;

виды деятельности, которые осуществляет общеобразовательная организация:

1) образовательная:

- дошкольное образование,
- начальное общее образование,
- основное общее образование,
- среднее общее образование,
- дополнительное образование для детей и взрослых;

2) медицинская:

- при оказании первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по сестринскому делу в педиатрии, стоматологии, физиотерапии,

- при оказании первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии,

- при оказании первичной специализированной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по оториноларингологии (за исключением кохлеарной имплантации);

юридический адрес: Российская Федерация, 352128, Краснодарский край, г. Тихорецк, ул. Колхозная, 50;

фактический адрес: Российская Федерация, 352128, Краснодарский край, г. Тихорецк, ул. Колхозная, 50.

Характеристика здания:

тип строения: отдельно стоящее 3-х этажное здание, площадь 3503,1 кв. м;

оборудование для осуществления образовательной деятельности: электронные средства обучения (ЭСО), оргтехника.

Характеристика инженерных систем:

освещение: естественное и искусственное;

система вентиляции: естественная, приточно-вытяжная;

система отопления: централизованная, от городской сети;

система водоснабжения: горячая и холодная, централизованные;

система канализации: подключено к городской сети канализации.

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

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

Федеральный закон от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

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

Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020 г. № 988н/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 г. № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

СанПиН 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»;

СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

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 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 продуктов»;

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;  
 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»;  
 МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;  
 МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;  
 МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;  
 МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»;  
 МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза»;

### 3. Перечень работников ГКОУ школы-интерната г. Тихорецка, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Функции
1	Директор	<ul style="list-style-type: none"> <li>- общий контроль соблюдения официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</li> <li>- организация плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>- организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> <li>- разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений</li> </ul>
2	Заместитель директора по УР, заместитель директора по ВР	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с обучающимися воспитанниками;</li> <li>- исполнение мер по устранению выявленных нарушений</li> </ul>
3	Старшая медицинская сестра	<ul style="list-style-type: none"> <li>контроль прохождения персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья обучающихся воспитанников ГКОУ школы-интерната г. Тихорецка;</li> <li>- контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</li> <li>- ведение учета и отчетности по производственному контролю</li> </ul>
4	Старшая медицинская сестра, заместитель директора по ВР	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль организации питания;</li> <li>- отслеживание витаминизации блюд;</li> <li>- ведение учетной документации</li> </ul>
5	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за соблюдением санитарных требований к содержанию помещений и территории ГКОУ школы-интерната г. Тихорецка;</li> <li>- организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>- ведение учетной документации;</li> <li>- разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>- контроль охраны окружающей среды</li> </ul>

**4. 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**

№ п/п	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля	Количество замеров	Основание	Форма учёта результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год: в теплый и холодный периоды	Помещения для обучающихся воспитанников и рабочие места	по 1 точке	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.364820, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха
2	Освещенность	Уровни света,	1 раз в год и при	Помещения для	по 1 точке	СанПиН	Протокол,

		коэффициент пульсации	наличия жалоб – в темное время суток	обучающихся воспитанников и рабочие места		1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10	журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструированных систем вентиляции и ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	по 1 точке	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Аэрионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид	1 раз в год и внепланово при покупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения	1 проба	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпихлоргидрин – при электрографии	1 раз в год и внепланово при покупке новой оргтехники, после ремонтных работ	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией	1 проба	СанПиН 1.2.3685-21, МУ 2.2.5.2810-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

5	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору	2 раза в год	Пищеблок: смывы (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовой: с посуды, столов)	5–10 смывов	СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Смывы иерсинии	2 раза в год – перед доставкой Кой овощей и через 2–3 недели после доставки	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5– 10 смывов	СП - 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем	2 пробы	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
7	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные,	2–3 блюда исследуемого приема пищи	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

			овощные блюда			
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре Рацион питания	1 раз в год	Все блюда	2 пробы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
	Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	третьи блюда	1 проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

**5. Перечень должностей работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации**

№ п/п	Профессия	Кратность периодического медосмотра	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	директор	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	заместитель директора по учебной работе	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	заместитель директора по коррекционной работе	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	заместитель директора по воспитательной работе	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	главный бухгалтер	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	помощник воспитателя	1 раз в год	1 раз в год
7	бухгалтер	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	инженер	1 раз в год	1 раз в 2 года

9	специалист	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	специалист по закупкам	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	специалист по кадрам	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	специалист по охране труда	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	экономист	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	заведующий складом	1 раз в год	1 раз в год
15	заведующий хозяйством	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	секретарь	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	водитель автомобиля	1 раз в год	1 раз в 2 года
18	повар	1 раз в год	1 раз в год
19	рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	1 раз в год	1 раз в 2 года
20	кухонный рабочий	1 раз в год	1 раз в 2 года
21	машинист по стирке и ремонту спецодежды	1 раз в год	1 раз в 2 года
22	мойщик посуды	1 раз в год	1 раз в 2 года
23	дворник	1 раз в год	1 раз в 2 года
24			
25	уборщик служебных помещений	1 раз в год	1 раз в 2 года
26	старшая медицинская сестра	1 раз в год	1 раз в 2 года
27	медицинская сестра	1 раз в год	1 раз в 2 года
28	библиотекарь	1 раз в год	1 раз в 2 года
29	учитель	1 раз в год	1 раз в 2 года
30	воспитатель	1 раз в год	1 раз в 2 года
31	старший воспитатель	1 раз в год	1 раз в 2 года
32	инструктор по физической культуре	1 раз в год	1 раз в 2 года
33	педагог-дополнительного образования	1 раз в год	1 раз в 2 года
34	учитель-дефектолог	1 раз в год	1 раз в 2 года
35	педагог-психолог	1 раз в год	1 раз в 2 года
36	социальный педагог	1 раз в год	1 раз в 2 года

**6. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию**

**6.1. Деятельность:**

образовательная – лицензия на осуществление образовательной деятельности от 19.05.2017 г. № 08387,

медицинская – лицензия на осуществление медицинской деятельности от 30.05.2017 г. № ЛО-23-01-011296.

**6.2. Работа:**

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
-------	------------	-----------	----------

1	Биологический фактор	Старшая медицинская сестра	Карта специальной оценки условий труда от 17.08.25022 г. № 3737003
2	Биологический фактор	Медицинская сестра	Карта специальной оценки условий труда от 15.10.2020 г. № 29470002
3	Тяжесть трудового процесса	Повар	Карта специальной оценки условий труда от 04.09.2019 г. № 23420008
4	Тяжесть трудового процесса	Кухонный рабочий	Карта специальной оценки условий труда от 04.09.2019 г. № 23420009

**7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды, продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг**

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Санитарное состояние территории	Контроль содержания помещений, оборудования и территории	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утро, вечер)	Заведующий хозяйством
Санитарное состояние помещений и оборудования	Контроль содержания помещений, оборудования и территории	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Текущая влажная уборка ежедневно, генеральная уборка ежемесячно	Медицинский работник, заведующий хозяйством
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами		Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в 3 месяца	Заведующий хозяйством Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов I го класса опасности
Очистка хозяйственной площадки			1 раз в день	Дворник

Рабочие растворы дезинфицирующих средств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник
Дезинсекция	Профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	Обследование		Ежемесячно	Заведующий хозяйством
	Уничтожение		по необходимости	специализированная организация
Дератизация	Профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	Обследование		Ежемесячно	Заведующий хозяйством
	Уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	Специализированная организация
Освещенность территории и помещений	Состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заведующий хозяйством
	Очистка плафонов и оконных стекол		по мере загрязнения	
Микроклимат помещений	Температура воздуха	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заведующий хозяйством
	Кратность проведения Влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Повар, старшая медицинская сестра
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях Условия работы оборудования План тех. обслуживания	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством  Рабочий по КОРЗ, спецорганизация
Спортивный инвентарь и маты	Кратность протирки		Ежедневно	Инструктор по физической культуре, учитель
Спортивное оборудование	Кратность испытания		до начала учебного года	
Ковровые покрытия	Кратность очистки Влажной обработки		Ежедневно Не реже 1 раза в месяц	Заведующий хозяйством
Столы в помещении для приема пищи	Кратность промывания		До и после приема пищи	Мойщик посуды

Игрушки	Кратность мытья		Ежедневно	Помощник воспитателя
Постельное белье, полотенца	Кратность замены		По мере загрязнения, но не реже 1 раз в 7 дней	Машинист по стирке и ремонту спецодежды, воспитатели
Входной контроль поступающей продукции и товаров	Наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат). Соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем 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.)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС СП 007/201	Каждая партия	Заведующий складом
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки		Техническое обслуживание В течение года	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий
Контроль организации питания	Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления Закупка и приемка пищевой продукции и сырья - качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Заведующий складом, ответственный за работу в ФГИС

- условия доставки продукции транспортом  
 Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья – сроки и условия хранения пищевой продукции  
 Время смены кипяченой воды  
 Температура и влажность на складе  
 Температура холодильного оборудования  
 Приготовление пищевой продукции – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам – точность технологических процессов – температура готовности блюд;  
 Готовые блюда:  
 - суточная проба;  
 - витаминизация;  
 - дата и время реализации;  
 Обработка посуды и инвентаря:  
 - содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах,  
 - обработка инвентаря для сырой готовой продукции

СанПиН  
 2.3/2.4.3590  
 -20

СанПиН  
 2.3/2.4.3590  
 -20

СанПиН  
 2.3/2.4.3590

СанПиН  
 2.3/2.4.3590  
 -20

Ежедневно

Каждые 3 часа

Ежедневно

Ежедневно

Каждый технологический цикл

Ежедневно, каждая партия

Ежедневно

Ответственный по питанию  
 заведующий складом

Ответственный по питанию  
 Заведующий складом

Заведующий складом, повара

Ответственный по питанию  
 Повар

Повар  
 Медработник

Мойщик посуды,  
 медработник

Контроль обеспечения условий

образовательной деятельности Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	2 раза в год (сентябрь, май)	Медработник
Показатели образовательной деятельности	Режим дня		Каждая партия	Заведующий хозяйством
	Расписание уроков		1 раз в неделю	Заместитель директора по воспитательной работе
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья обучающихся воспитанников	Здоровье. Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	Заместитель директора по учебной работе
			Ежедневно	Медработник, педагогические работники
Вакцинация		Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
Осмотр воспитанников на педикулез		СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник
Проведение ограничительных мероприятий			Программа мероприятий по решению Роспотребнадзора	Медработник
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников		СанПиН 2.3/2.4.3590-	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник

Состояние здоровья работников пищеблока Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов				
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно  1 раз в 2 года	Медработник  Медработник

**8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам осуществления производственного контроля**

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования в складских помещениях	Ежедневно	Заведующий складом
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Заведующий складом
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования пищеблока	Ежедневно	Повар
Журнал учета температуры и влажности пищеблока	Ежедневно	Повар
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования медицинского кабинета	Ежедневно	Медработник
Журнал учета температуры и влажности медицинского кабинета	Ежедневно	Медработник
Гигиенический журнал (работники пищеблока)	Ежедневно перед началом рабочей смены	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию

Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Личные медицинские книжки работников	По факту	Медработник
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Медработник

**9. 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**

№ п/п	Ситуация	Действия
1	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация подвоза воды для технических целей;</li> <li>- обеспечение запаса бутилированной минеральной воды</li> </ul>
2	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;</li> <li>- проветривание;</li> <li>- наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;</li> <li>- реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещениях, где находятся дети</li> </ul>
3	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> <li>- введение карантина;</li> <li>- реализация мероприятий по профилактике заболеваний</li> </ul>
4	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приостановление деятельности до ликвидации аварии;</li> <li>- вызов специализированных служб</li> </ul>
5	Неисправная работа холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов</li> </ul>
6	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вызов пожарной службы;</li> <li>- эвакуация;</li> </ul>

- приостановление деятельности

**10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	На начало учебного года и по необходимости	Заведующий хозяйством, медработник, специалист по охране труда
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	По необходимости	Директор
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	По необходимости	Директор
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медработник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию Контроль за соблюдением сроков переаттестации	Ежегодно При приеме на работу	Медработник Медработник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник, специализированная организация
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила,	Постоянно	Заведующий хозяйством, медработник

	инструкции и другие инструктивно-методические документы)		
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством, медработник
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Директор
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию Управления Роспотребнадзор	Директор

Программу разработали:

Старшая медицинская сестра  /Л.А. Хаит/

Ответственный по питанию  /И.П. Колесникова/

Специалист по охране труда  /М.А. Меркер/