


ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Содержит ЭДП: 20210404345100167460790400045  
Адрес: Тихорецкая Светлана Владимировна  
Действителен с 27.05.2022 по 30.06.2023

**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<br>Кратность обмена воздуха<br>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<br>Условия работы оборудования<br>План тех. обслуживания | СП 2.4.3648-20                         | Ежемесячно                          | Заведующий хозяйством<br><br>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<br>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<br>В течение года     | Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий |
| Контроль организации питания                     | Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления<br>Закупка и приемка пищевой продукции и сырья<br>- качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;  | СанПиН 2.3/2.4.3590-20           | Каждая партия                                  | Заведующий складом, ответственный за работу в ФГИС    |

|                              |   |   |   |  |
|------------------------------|---|---|---|--|
|                              | <p>- условия доставки продукции транспортом<br/>Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья – сроки и условия хранения пищевой продукции<br/>Время смены кипяченой воды<br/>Температура и влажность на складе<br/>Температура холодильного оборудования<br/>Приготовление пищевой продукции – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам – точность технологических процессов – температура готовности блюд;<br/>Готовые блюда:<br/>- суточная проба;<br/>- витаминизация;<br/>- дата и время реализации;<br/>Обработка посуды и инвентаря:<br/>- содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах,<br/>- обработка инвентаря для сырой готовой продукции</p> | <p>СанПиН 2.3/2.4.3590 -20</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590 -20</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590 -20</p> | <p>Ежедневно</p> <p>Каждые 3 часа</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Каждый технологический цикл</p> <p>Ежедневно, каждая партия</p> <p>Ежедневно</p> | <p>Ответственный по питанию<br/>заведующий складом</p> <p>Ответственный по питанию<br/>Заведующий складом</p> <p>Заведующий складом, повара</p> <p>Ответственный по питанию<br/>Повар</p> <p>Повар<br/>Медработник</p> <p>Мойщик посуды, медработник</p> |
| Контроль обеспечения условий |   |   |   |  |



|   |  |  |  |   |
|---|--|--|--|---|
| образовательной деятельности<br>Мебель и оборудование                                   | Оценка соответствия мебели росто­возраст­ным особенностям детей и ее рас­становка<br>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<br>1 раз в месяц                                    | Заместитель директора по воспитательной работе<br>Заместитель директора по учебной работе |
| Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья обучающихся воспитанников | Здоровье. Утренний прием детей, термометрия  | СП 2.4.3648-20                           | 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<br>Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов |   |  |                                |                                |
| Гигиеническая подготовка работников   | Обучение и аттестация работников пищеблока<br>Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока) | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежегодно<br><br>1 раз в 2 года | Медработник<br><br>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  | - организация подвоза воды для технических целей;<br>- обеспечение запаса бутилированной минеральной воды   |
| 2     | Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев  | - ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;<br>- проветривание;<br>- наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;<br>- реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещениях, где находятся дети |
| 3     | Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев | - введение карантина;<br>- реализация мероприятий по профилактике заболеваний   |
| 4     | Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии   | - приостановление деятельности до ликвидации аварии;<br>- вызов специализированных служб  |
| 5     | Неисправная работа холодильного оборудования  | - использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов   |
| 6     | Пожар   | - вызов пожарной службы;<br>- эвакуация;  |



- 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<br>Контроль за соблюдением сроков переаттестации  | Ежегодно<br>При приеме на работу           | Медработник<br>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<br>Управления<br>Роспотребнадзор | Директор                           |

Программу разработали:

Старшая медицинская сестра  /Л.А. Хаит/

Ответственный по питанию  /И.П. Колесникова/

Специалист по охране труда  /М.А. Меркер/