

СОГБОУ «Духовицкая школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

УТВЕРЖДАЮ

Директор СОГБОУ «Духовицкая школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

Е.А.Агапова



2021 г.

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
СОГБОУ «Духовицкая школа-интернат для обучающихся с
ограниченными возможностями здоровья»**

СОГБОУ «Духовщинская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

УТВЕРЖДАЮ

Директор СОГБОУ «Духовщинская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

_____ Е.А.Агапова

30 августа 2021 г.

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
СОГБОУ «Духовщинская школа-интернат для обучающихся с
ограниченными возможностями здоровья»**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	СОГБОУ «Духовщинская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Агапова Елена Анатольевна, 8-48166-4-15-64		
Юридический адрес:	216200, Смоленская обл., г.Духовщина, ул.Смоленская, д.62		
Фактический адрес:	216200, Смоленская обл., г.Духовщина, ул.Смоленская, д.62		
Количество работников:	68 человек		
Количество обучающихся:	75 человек		
Свидетельство о государственной регистрации	№ 001967535		
ОГРН	1026700978699		
ИНН	6705002209		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 4855	от	27.05.2016 г.

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых.

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»;
- 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».

5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия Отчество	Имя	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Агапова Анатольевна	Елена	Директор	от 02.07.2020 г. №1120-р/адм
2	Изохов Николаевич	Александр	Зам. директора по АХЧ	от 05.11.2009 г. №14а
3	Аксенова Николаевна	Надежда	Зам. директора по УР	от 21.09.2015 № 24
4	Гапеева Ивановна	Людмила	Старший воспитатель, ответственный по питанию	от 01.10.2018 № 23-ЛС
5	Рекунова Петровна	Светлана	Фельдшер	от 13.10.1984 № 259
6	Лебедева Евгеньевна	Валентина	Медсестра	от 26.09.2001 №391
7	Голубева Петровна	Татьяна	Заведующая складом	от 07.10.2010 №13-ЛС
8	Кошелева Петровна	Татьяна	Шеф-повар	от 27.08.2020 №19а - ЛС

6. 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					
Микроклимат	Температура воздуха помещений	Ежедневно	Зам. директора по УР в школе, старший воспитатель в жилом корпусе	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Влажность воздуха склада пищеблока				Журнал учета температуры и влажности на складе

					пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Зам. директора по АХЧ, спецорганизация (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Зам. директора по АХЧ, фельдшер, зав.складом	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	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.)				
---	--	--	--	--

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 месяц (выборочно)	Зам. директора по УР		Классный журнал
Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20%)	2 раза в год (август, январь)	Медработник	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия		

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 АХЧ, фельдшер, медсестра	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно	Зам. директора по АХЧ, фельдшер,	СП 2.4.3648-20, СанПиН	Журнал учета проведения генеральной

			медсестра	2.3/2.4.35 90-20, СП 3.1/2.4.35 98-20	уборки
Санитарно-противоэпидемиологический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Зам. директора по АХЧ, фельдшер, медсестра	СанПиН 3.3686-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Зам. директора по АХЧ, фельдшер, медсестра	СанПиН 3.3686-21	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация		
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	Зам. директора по АХЧ, региональный оператор по обращению с ТКО	СанПиН 2.1.3684-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней			
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфициру	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ, фельдшер,	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20, СП 2.4.3648-	Журнал учета расхода дезсредств

	ющих средств		медсестра	20	
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Зам. директора по АХЧ, рабочий по обслуживанию здания	СП 2.4.3648-20, план-график технического обслуживания	Журнал визуального производственного контроля
Производственный 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	Каждая партия	Заведующий складом, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию, заведующий складом	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Ответственный по питанию		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Заведующий складом	Журнал учета температуры	Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию, шеф-повар, фельдшер	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Отчет

	документам				
	Поточность технологических процессов		Шеф-повар		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Шеф-повар, фельдшер	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Ведомость
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Фельдшер, медсестра	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию, шеф-повар	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Отчет

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	медсестра	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве ; периодический – ежегодно	Медсестра	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.35 90-20, приказ	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров

				Минздра ва от 28.01.202 1 № 29н, приказ Минздра ва, Минтруд а от 31.12.202 0 № 988н/142 0н	в и гигиеническ ого обучения
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционны ми заболеваниям и, повреждения ми кожных покровов	Ежедневно	Фельдшер, медсестра	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Гигиеничес кий журнал (сотрудники)
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактическ их прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактическ их прививок по эпидемическим показаниям	Медсестра	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.35 90-20, приказ Минздра ва от 21.03. 2014 № 125н	Личные медицински е книжки

7. Перечни

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

Наименован ие помещения	Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока	Микробиологическ ие исследования проб готовых блюд на соответствие	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы,	2 – 3 блюда исследуемог о приема пищи	1 раз в квартал

	требованиям санитарного законодательства	творожные, яичные, овощные блюда		
	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	2 раза в год
	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 – 10 смывов	1 раз в год
	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 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 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год
	Исследование параметров	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый

	микроклимата производственных помещений			периоды)
	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума
Помещения для детей и работников	Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)	Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские	Не менее 10% помещений	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
	Оценка состояния воздушной среды помещений	Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели
	Контроль уровня искусственной освещенности, пульсации	Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, музыкальный	Не менее 20% помещений	1 раз в год, в темное время суток
	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские (при наличии ЭСО)	Не менее 20% классов и кабинетов, 100% мастерских	1 раз в год
	Оценка параметров шума	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские	Не менее 10% помещений, подлежащих оценке	1 раз в 2 года
	Оценка уровней	Мастерские	Все	1 раз в 2 года

	вибрации		помещения	
--	----------	--	-----------	--

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

в) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Педагоги	38	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Заместитель директора по УР, старший воспитатель	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Заместитель директора по АХЧ	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Главный бухгалтер, бухгалтер, делопроизводитель	3	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

Работники пищеблока	7	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно
---------------------	---	---------------------------------------	-------------	----------

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию , шеф-повар
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Заведующий складом
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Фельдшер, медсестра
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Фельдшер
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию , фельдшер
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХЧ
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ, медсестра
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию, фельдшер
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ, медработники
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработники
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медсестра
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УР
...		

д) 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	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХЧ, электрик
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ
		Ответственный по питанию
		Директор

Программу разработали:

Заместитель директора по АХЧ _____

А.Н.Изохов

Фельдшер _____

С.П.Рекунова

Ответственный по питанию _____

Л.И.Гапеева

информационному блоку, а также в исключительных случаях, при возникновении которых требуется иметь информацию о состоянии здоровья участников в целях обеспечения безопасности, а также для обеспечения безопасности при осуществлении санитарно-эпидемиологического надзора.

Перечень безаварийных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия и направления их выполнения	Ответственные должностные лица
Помощь	Сообщить в аварийно-спасательные службы и в ближайшее время сообщить о месте возникновения	Летчик и обслуживающий
Порядки и правила эксплуатации в работе системы автоматического управления, системы	Сообщить и сообщить в службу	Зам. директора по АХИ
Нарушение в работе бортовых приборов	Сообщить в соответствующую службу, сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХИ, летчик
Другие аварийные ситуации		Зам. директора по АХИ
		Ответственный по полету
		Директор

Процедура разработки:

Заместитель директора по АХИ

Ф.И.О. летчик

Ответственный по полету

А.И.Иванов
В.И.Иванов
И.И.Иванов

А.И.Иванов

С.И.Иванов

И.И.Иванов