

Утверждаю
директор ГОУ ЯО «Рыбинская
школа-интернат №1»
Е.А.Рубкевич
2023 год.



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

ГОУ ЯО «Рыбинская школа-интернат №1»

на 2025 – 2029 г. г.

г. РЫБИНСК

Пояснительная записка

Наименование юридического лица: Государственное общеобразовательное учреждение Ярославской области «Рыбинская школа-интернат № 1»

Ф. И. О. руководителя, телефон: Рубкевич Елена Анатольевна, (4855) 20-03-72

Юридический адрес: 152916, г. Рыбинск, ул. Инженерная, д. 21

Фактический адрес: 152916, г. Рыбинск, ул. Инженерная, д. 21

Количество работников: 78 человек

Количество обучающихся: 179 человек

ИНН 7610041674

ОГРН

Лицензия на осуществление образовательной деятельности № ЛО35-01245-76/00186709 От 07.07.2015г

Лицензия на осуществление медицинской деятельности № ЛО-76-01-001575 от 29.06.2015

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- медицинскую деятельность при оказании первичной в том числе доврачебной, врачебной и специализированной, медико-санитарной помощи организуются и выполняются следующие работы(услуги): при оказании первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по сестринскому делу в педиатрии; при оказании первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по: педиатрии; при оказании первичной специализированной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по: психиатрии

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

| № п/п | Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность |
|-------|--------------------------------|-----------------------------|
| 1 | Рубкевич Елена Анатольевна | Директор |
| 2 | Жидова Наталья Алексеевна | Заместитель директора по УР |
| 3 | Бритнева Анастасия Сергеевна | Заместитель директора по ВР |
| 4 | Кучина Наталья Александровна | Заведующая хозяйством |
| 5 | Ефременкова Нина Александровна | Врач – педиатр |

| | | |
|---|--------------------------------|-------------------------------------|
| 6 | Осокина Светлана Станиславовна | Медсестра, ответственная за питание |
| 7 | Бурцева Людмила Евгеньевна | Кладовщик |

I Перечень нормативно - правовых актов, санитарных правил и норм, методических указаний руководств, методов и методик контроля факторов среды обитания, приказов МЗ РФ, за которыми осуществляется производственный контроль.

- 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»

**II. 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 | | | | | |
| Микроклимат | Температура воздуха помещений Частота проветривания помещений | Ежедневно | Заведующий хозяйством | 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 | Заведующий хозяйством | СП 2.4.3648-20 | Журнал визуального производственного контроля |
| | Наличие, целостность и тип ламп | | | | |
| Входной контроль поступающей | – наличие документов об оценке соответствия | Каждая поступающая партия | Заведующий хозяйством | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201 | Журнал учета входного контроля |

| | | | | | |
|---------------------|---|--|--|--|---------------------|
| продукции и товаров | (декларация или сертификат); | | | | 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 воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.) | | | | |

Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания

| | | | | | |
|------------------------------------|---|---|----------------------|------------------------------------|---|
| Режим образовательной деятельности | Объем образовательной нагрузки обучающихся | При составлении и пересмотре расписания занятий | Зам. директора по УР | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | Расписание занятий (гриф согласования) |
| | | 1 раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УР | | Классный журнал |
| | | 1 раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УР | | Классный журнал |
| Ученическая мебель и оборудование | Оценка соответствия ученической мебели возрастным особенностям детей и их | сентябрь | Медработник | СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21 | Журнал регистрации результатов углубленного осмотра воспитанников |

| | | | | | |
|--|--|----------------------|------------------------------|---|--|
| | <i>расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)</i> | | | | |
| | <i>Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями</i> | <i>Каждая партия</i> | <i>Заведующий хозяйством</i> | <i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21</i> | |

Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования

| | | | | | |
|--|--|---|---|---|--|
| <i>Санитарное состояние помещений и оборудования</i> | <i>Кратность и качество текущей уборки</i> | <i>Ежедневно</i> | <i>Заведующий хозяйством; медсестра</i> | <i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i> | <i>График текущей уборки и дезинфекции помещений</i> |
| | <i>Кратность и качество генеральной уборки</i> | <i>1 раз в месяц</i> | <i>Заведующий хозяйством; медсестра</i> | <i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20</i> | <i>Журнал учета проведения генеральной уборки</i> |
| <i>Санитарно-противоэпидемический режим</i> | <i>Дезинсекция</i> | <i>Профилактика – ежедневно</i> | <i>Заведующий хозяйством</i> | <i>СанПиН 3.3686-21</i> | <i>Журнал регистрации результатов производственного контроля</i> |
| | | <i>Обследование – по необходимости Уничтожение – по необходимости</i> | <i>Спецорганизация</i> | | |
| | <i>Дератизация</i> | <i>Профилактика – ежедневно</i> | <i>Заведующий хозяйством</i> | <i>СанПиН 3.3686-21</i> | |
| | | <i>Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по</i> | <i>Спецорганизация</i> | | |

| | | | | | |
|---|--|---|--|---|--|
| | | необходимости | | | |
| 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 | Дворник, 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 | | | |
| Внутренняя отделка помещений | Состояние отделки | Ежеквартально | Заведующий хозяйством 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 | Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции |
| | Условия доставки продукции транспортом | | | | |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья | Сроки и условия хранения пищевой продукции | Ежедневно | Ответственный по питанию, кладовщик | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Бракеражный журнал скоропортящихся продуктов. Журнал |

| | | | | | |
|---|--|--|---------------------------------|--|--|
| | | | | | учета продуктов |
| | Время смены кипяченой воды | Ежедневно 1 раз каждые 3 часа | Ответств енный по питанию | | График |
| | Температура и влажность на складе | Ежедневно | Кладовщи к | | Журнал учета температур ы и относительн ой влажности |
| | Температура холодильного оборудования | | | | Журнал учета температур ы |
| Приготовле ние пищевой продукции | Соблюдение технологии приготовления блюдов по технологически м документам | Каждый технологичес кий цикл | Ответств енный по питанию | СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 | По технологичес ким картам |
| | Температура готовых блюд при подаче | | | | |
| Готовые блюда | Суточная проба | Ежедневно | Повар | СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 | Наличие пробы, дата |
| | Дата и время реализации готовых блюд | Ежедневно 5 раз в день | Ответств енный по питанию | | Бракеражн ый журнал готовой продукции |
| | Наличие контрольного блюда | При каждом приеме пищи | Повар | | |
| Обработка посуды и инвентаря | По инструкции к применяемому дез. средству | Ежедневно | Ответств енный по питанию | СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 | Журнал контроля санитарного состояния пищеблока |
| Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников | | | | | |
| Гигиеничес кая подготовка работников | Прохождение работником гигиенической аттестации | Для работников п ищеблока – ежегодно. Для остальных | Медработ ник | СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 | Личные медицинские книжки. Журнал контроля своевременно |

| | | | | | |
|---------------------------------|---|---|--------------------|--|--|
| | | <i>категорий работников – 1 раз в 2 года</i> | | | <i>сти прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i> |
| <i>Состояние работников</i> | <i>Осмотр работников пищеблока на наличие инфекционных и гнойничковых заболеваний Внешний вид сотрудников (спецодежда, перчатки, шапочки)</i> | <i>Ежедневно</i> | <i>Медработник</i> | <i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i> | <i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i> |
| | <i>Медосмотр</i> | <i>Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно</i> | <i>Медработник</i> | <i>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</i> | <i>Журнал контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i> |
| <i>Профилактика заболеваний</i> | <i>Иммунопрофилактика</i> | <i>По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям</i> | <i>Медработник</i> | <i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, СанПиН 3.368 6-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»</i> | <i>Личные медицинские книжки</i> |

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 |
|------------------------|--|--|--------------------------------------|--|
| Помещение 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 |
| | 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, | 2 | По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 1 раза в год |

| | | | | |
|----------------------------------|--|---|----|----------------------------------|
| | | доготовочном (выборочно) | | |
| | 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 |
| Помещения для детей и работников | Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность) | Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские | 10 | 1 раз в год |
| | Оценка состояния воздушной среды | Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские | 10 | 1 раз в год |
| | Контроль уровня искусственной освещенности | Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, музыкальный | 10 | 1 раз в год |
| | Оценка параметров интенсивности электромагнитных полей видеомониторов | Кабинет ИКТ | 6 | 1 раз в 3 года |