C=RU, O=ГБОУ школа-интернат им. И.Е.Егорова, CN=Попова Е.В., E=elenarainbow7212@gmail.com
00b9af6afefec2e9a2
2024.12.30 13:37:03+04'00'

Утверждено
Директор ГБОУшколы-интерната
им. И.Е.Егорова г.о. Новокуйбышевск
_____ Е.В. Попова
«28» декабря 2024 года

Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий вГосударственном бюджетном общеобразовательном учреждении школе-интернате для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья имени Героя Советского Союза И.Е.Егорова городского округа Новокуйбышевск Самарской области

Ведомственная принадлежность: Министерство образования и науки Самарской области

Юридический адрес: 446208, Российская Федерация, Самарская область, г.о. Новокуйбышевск, ул.Миронова, дом 26.

Фактический адрес: 446208, Российская Федерация, Самарская область, г.о. Новокуйбышевск, ул.Миронова, дом 26.

Мощность (вместимость) учреждения - 500 человек, здание учебного корпуса № 1 - 240 человек, здание учебного корпуса - 260 человек, здание столовой - 150 человек

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является
СорокинаР.А., заведующий хозяйством, 8 (846) 35 6-46-90)_____.
(Ф.И.О., должность, телефон)

2. В организации имеются в наличии следующие нормативные документы (Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью):

- Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (извлечение)Учреждение обязано:

•Выполнять требования санитарного законодательства, постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор;

• Обеспечивать безопасность для здоровья человека: оказываемых услуг, продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению;

• Своевременно информировать учреждения государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

-Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

- 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"

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических мероприятий».

-Приказ Минтруда России N 988н, Минздрава России N 1420н от 31.12.2020 "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"

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

N п/п	Ф.И.О. сотрудника	Занимаемая должность
1	Попова Елена Валентиновна	Директор
2	Сорокина Рита Александровна	Завхоз
3	Жигалкина Елена Витальевна	Специалист по охране труда
4	Лукьянова Марина Александровна	Медсестра
5	Трошина Нина Александровна	Медсестра
6	Громова Ирина Анатольевна	Шеф-повар

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний):

Вид исследования	Объекты и точки контроля	Кратность	Количество образцов проб	НТД, регламентирующая проведение исследований
Бактериологическое исследование воды	Источники водоснабжения, разводящая сеть: водопроводные краны в корпусах, на пищеблоке	Два раза в год Перед началом эксплуатации, после длительного отсутствия эксплуатации водопровода и во время эксплуатации в течении года	2	Раздел IV 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" Раздел III СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
Исследования смывов на бактерии групп кишечной палочки с оборудования, инвентаря, разделочных досок, рук работающих, спецодежды	Предметы инвентаря и оборудования пищеблока, мед. инструментарий руки и спецодежда персонала на пищеблоке	Два раза в год	По 10 смывов	МР 4.2.0220-20. 4.2. Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды. Методические рекомендации"
Эффективность термической обработки рубленных изделий (реакция на фосфатазу)	Отбор проб со стола (изделия из мясных и рыбных продуктов)	Два раза в год	По 1 пробе	Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания (одобрены Минздравом СССР 23.10.1991 N 122-5/72, рекомендованы Минторгом СССР от 11.11.1991 N 1-40/3805)
Содержание основных пищевых веществ и калорийность суточного рациона: раздельное Б,Ж,У и расчет калорийности	Отбор проб со стола	Один раз в год	Обед из трех блюд	Накопительная ведомость № 89 от 12.08.2006
Остаточное содержание солей тяжелых металлов (мясорыбная продукция, молоко)				СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
Содержание нитратов				СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно –

в продукциях растениеводства				эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
Уровень естественной и искусственной освещенности	Комнаты, кабинеты	Два раза в год (осенне-зимний период)	1 точка	СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" МР 2.4.0242-21. 2.4. Гигиена детей и подростков. Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи. Методические рекомендации"

5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

N п/п	Наименования должностей работников
1.	Директор
2.	Зам.директора по учебно-воспитательной работе
3.	Зам. Директора по финансово-экономическим вопросам
4.	Учитель
5.	Педагог-психолог
6.	Учитель-логопед

7.	Социальный педагог
8.	Учитель-дефектолог
9.	Педагог дополнительного образования
10.	Педагог-библиотекарь
11.	Воспитатель
12.	Тьютор
13.	Специалист по кадрам
14.	Делопроизводитель
15.	Экономист
16.	Ведущий экономист
17.	Водитель автомобиля
18.	Заведующий складом
19.	Инженер
20.	Ведущий юрисконсульт
21.	Специалист по охране труда
22.	Лаборант
23.	Шеф-повар
24.	Повар
25.	Заведующий хозяйством

26.	Кастелянша
27.	Младший воспитатель
28.	Уборщик служебных помещений
29.	Кухонный рабочий
30.	Дворник
31.	Сторож
32.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания
33.	Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования
34.	Врач-специалист
35.	Медицинская сестра

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

__образовательные услуги _____.

(перечислить)

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:

- организация гигиенического обучения,
- выполнение работ, услуг, функциональных обязанностей согласно должностных инструкций,
- разработка и реализация программы производственного контроля посредством проведения лабораторно-инструментальных исследований качества выпускаемой продукции, потребляемой воды, качества всех физических факторов (микроклимата, шума, освещенности, ионизирующего излучения, электромагнитных излучений),
- проведение своевременных медицинских периодических осмотров,

- проведение медицинского осмотра при приеме на работу,
- проведение мероприятий по технике безопасности и профилактике травматизма среди работников учреждения и обучающихся,
- проведение полного комплекса санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами,
- проведение комплекса работ по дезинфекции, дезинсекции, дератизации в соответствии с действующими санитарными нормами.

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

«Журнал бракеража готовой продукции»,

«Журнал «Здоровья»,

«Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»,

«Журнал учета и температурные листы режима в холодильном оборудовании»,

«Документы, подтверждающие качество и безопасность продовольственного сырья»

«Ведомость контроля за рационом питания»,

«Журнал учета инфекционных заболеваний у детей»,

«Журнал осмотра на педикулез и кожные заболевания»,

«Гигиенический журнал»,

«Журнал измерения температуры у детей»,

«Журнал измерения температуры у сотрудников»,

«Журнал проведения санитарно-профилактической работы»,

«Журнал витаминизации третьих блюд»,

«Тетрадь учета работы бактерицидных ламп»

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:

- на системах водоснабжения (отключение подачи воды холодной и горячей);
- прекращение подачи электроэнергии (аварийные и плановые);
- отключение отопительной системы (в зимний период);
- нарушение целостности канализационной системы и технические нарушения в канализационной насосной;
- массовые заболевания среди обучающихся.

10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий <1>:

N п/п	Наименования мероприятий	Периодичность
1	Дезинфекция помещений	Несколько раз в день
2	Дератизация, дезинсекция помещений	Ежеквартально
3	Акарицидная обработка прилегающей территории	Один раз в год весной
4	Барьерная дератизацияприлегающей территории	Один раз в год весной
5	Инсектицидная обработка прилегающей территории	Один раз в год весной