

Государственное казенное общеобразовательное учреждение
«Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа – интернат № 18»
г. Кисловодска



Утверждаю
директор школы
С.А. Кислюк
01 сентября 2023г.

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

**ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат № 18»
города-курорта Кисловодска на 2023-2024 учебный год**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица: Государственное казенное общеобразовательное учреждение»
Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат №18»

Ф. И. О. руководителя, телефон: Кислюк Светлана Александровна 88793720626

Юридический адрес: 357700, город-курорт Кисловодск, ул. Линейная, 68.

Фактический адрес: 357700, город-курорт Кисловодск, ул. Линейная, 68.

Количество работников: 111 Человек

Количество обучающихся: 168 человек

Свидетельство о государственной регистрации ИНН/КПП 2628035859/262801001
ОГРН 1022601324679

Лицензия на осуществление образовательной деятельности №4508 от 28 января 2016 г

1. Настоящая Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 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:

А. Образовательные услуги по реализации образовательных программ по видам образования:

- 1) Дошкольное образование
- 2) Начальное общее образование
- 3) Основное общее образование
- 4) Среднее общее образование
- 5) Дополнительное образование детей и взрослых

Б. Медицинской деятельности:

- 1) Диетологии
 - 2) Сестринскому делу в педиатрии
 - 3) Физиотерапии
 - 4) Офтальмологии
 - 5) Педиатрии
 - 6) Контролю качества медицинской помощи
4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:
- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
 - СП 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»;
 - СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
 - СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;
 - СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;
 - СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;
 - Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
 - СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
 - СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;
 - СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;
 - СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
 - СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;
 - МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
 - МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
 - СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в

помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы

- ГН 2.2.5.3532-18 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- 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»;
- - СП 3.1.3597-20 Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Самозванцева Л.В.	заместителя директора по УВР	№49-ОД от 01.08.2023
2	Телешева С.В.	заместителя директора по ВР	№49-ОД от 01.08.2023
	Автян А.А.	Зам директора по АХЧ	№49-ОД от 01.08.2023
3	Атабиева З.Б.	Врач-педиатр	№49-ОД от 01.08.2023
4	Колесникова Н.И.	Диетсестра	№49-ОД от 01.08.2023
5	Евсеев П.И.	Зав.столовой	№49-ОД от 01.08.2023

- Назначить ответственным за санитарно-техническое состояние объекта заместителя директора по АХЧ А.А. Автяна
- Назначить ответственной за реализацию социальных проектов и программ заместителя директора по ВР Телешеву С.В.
- Назначить ответственным за проведение учебно-воспитательного процесса Зам.директора по УВР_ Самозванцеву Л.В.
- Назначить ответственной за медицинский контроль по всем разделам программы производственного контроля врача Атабиеву З.Б.
- Назначить ответственной за соблюдением санитарно-гигиенических условий в пищеблоке и организацию питания в школе - диетсестру Колесникову Н.И.
- Назначить ответственным за организацию питания и реализацию продуктов питания заведующего столовой Евсеев П.И.
- Назначить ответственным за организацию питания заместителя директора по ВР Телешеву С.В.

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 организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим работы школы-интерната.	Единые требования к воспитанникам.	1 раз в квартал	Самозванцева Л.В. Телешева С.В.	СП 2.4.3648-20 от 18.12.2020 года; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Справки по внутришкольному контролю. Расписание занятий (гриф согласования)
Техника безопасности труда. Инструктажи по ТБ на уроках.	Выполнение должностных инструкций	1 раз в четверть	Самозванцева Л.В. Вартанян К.С.	СП 2.4.3648-20 от 18.12.2020 года; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Справки по внутришкольному контролю Журналы контроля
Рабочие адаптированные программы учебных предметов	введение в действие и реализация требований ФГОС НОО в классах реализующих АООП НОО и АООП для детей с интеллектуальными нарушениями	1 раз в полугодие	Самозванцева Л.В. Руководители ШМО	АООП НОО и АООП для детей с интеллектуальными нарушениями, учебный план	Справки по внутришкольному контролю Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Автян А.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Чек-лист проведения мероприятий по уборке.
Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Автян А.А.	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств

Дезсредства	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	ежедневно	Зав. по АХЧ - Автян А.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Спальный корпус	Влажность, температура, освещение График проветривания	1 раз в квартал	Автян А.А. Телешева С.В.	СП 2.4.3648-20 от 18.12.2020 года; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03	Тетрадь контроля санитарного состояния
Кабинеты	Влажность, температура, освещение, проверка на соответствие росту ученической мебели, проверка спортсооружений График проветривания	1 раз в квартал Ежедневно	Автян А.А.Самозванцева Л.В.	СП 2.4.3648-20 от 18.12.2020 года; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03	Справки по общешкольному контролю. Журнал проверки оборудования
Медпункт	Влажность, температура в кабинете, температура холодильного оборудования, освещение, контроль работы кварцевой лампы, В воздушном стерилизаторе - температура; Поверка медицинского оборудования, весов График проветривания	Ежедневно 1 раз в год	Дежурная медсестра, Колесникова Н.И, Автян	СП 2.4.3648-20 от 18.12.2020 года; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03	Журналы контроля холодильного оборудования Журнал регистрации и контроля работы ультрафиолетовой бактерицидной установки, журнал контроля работы стерилизаторов воздушного, парового (автоклава) Отметка (штамп), Акты выполненных работ

Производственный контроль организации питания Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

Пищеблок (овощной цех)	работы кварцевой лампы	ежедневно	Диетсестра, дежурная медсестра	СП 2.4.3648-20 от 18.12.2020 года; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал регистрации и контроля работы ультрафиолетовой бактерицидной установки
Пищеблок	Поверка весов	1 раз в год	Зав. складом - Евсеев	СП 2.4.3648-20 от 18.12.2020	Отметка (штамп), Акты выполненных работ

			П.И.	года; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
Пищевблок	рацион питания;	1 раз в 10-14 дней	Диетсестра - Колесникова	СП 2.4.3648-20 от 18.12.2020 года; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость контроля за рационом питания
Пищевблок	Технология приготовления пищи	ежедневно	Бракеражная комиссия	СП 2.4.3648-20 от 18.12.2020 года; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	"Журнал бракеража готовой кулинарной продукции"
Пищевблок	Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий.	ежедневно	Бракеражная комиссия	СП 2.4.3648-20 от 18.12.2020 года; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	"Журнал бракеража готовой кулинарной продукции"
Пищевблок, вода в кулерах	Исследование питьевой воды	2 раза в год (апрель, октябрь)	ФБУ «Северо-Кавказский ЦСМ»	СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода	Результаты лабораторного контроля
Пищевблок, (склад)	Органолептическая оценка поступающих продуктов	ежедневно	Зав. складом - Евсеев П.И., диетсестра Колесникова Н.И.	СП 2.4.3648-20 от 18.12.2020 года; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
Пищевблок	Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования.	ежедневно	Дежурная медсестра, диетсестра	СП 2.4.3648-20 от 18.12.2020 года; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журналы контроля холодильного оборудования
Пищевблок	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	ежедневно	Зав. по АХЧ - Автян А.А.	Постановление от 2001 г. N 49	Журнал контроля расходования дезсредств, наличие инструкций на рабочих местах
Пищевблок	Проверка наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей	ежедневно	Зав. складом - Евсеев П.И., диетсестра	СП 2.4.3648-20 от 18.12.2020 года; СанПиН	Наличие соответствующих документов; Журнал регистрации результатов

	безопасность и качество поступающих на предприятие инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.		— Колесникова Н.И.	2.3/2.4.3590-20	производственного контроля
Пищеблок (склад)	Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих в организацию документальная: -наличие деклараций о соответствии, протокола испытаний, удостоверений качества), - наличие единого знака обращения на территории Таможенного союза «ЕАС». Знак наносится на тару или маркировочный ярлык. - соответствие ГОСТам и Техническим условиям; - на декларации, упаковке и маркировочном ярлыке изготовитель должен быть указан один и тот же; - дата изготовления, срок хранения - срок действия декларации. и органолептическая оценка.	Каждая партия	Зав. складом - Евсеев П.И., диетсестра — Колесникова Н.И. ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» бухгалтер	СП 2.4.3648-20 от 18.12.2020 года; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «ЕАС». Знак наносится на тару или маркировочный ярлык. - ГОСТы и Технические условия;	Журнал регистрации результатов производственного контроля

	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	2 раза в год (апрель, октябрь)	ФБУ «Северо-Кавказский ЦСМ»	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Диетсестра: Колесникова Н.И. Кладовщик Евсеев П.И.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Кладовщик Евсеев П.И.		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования	Журнал учета температуры			Журнал учета температуры
Пищеблок	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды, воздуха рабочей зоны, измерения параметров физических факторов в аккредитованной лаборатории	2 раза в год (апрель, октябрь)	ФБУ «Северо-Кавказский ЦСМ» Диетсестра	СП 2.4.3648-20 от 18.12.2020 года; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.2.4.548-96	Результаты лабораторного контроля; Журнал регистрации результатов производственного контроля
Пищеблок	Подготовка сведений о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов и составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления пищевых добавок,	ежедневно	Диетсестра - Колесникова Н.И.	СП 2.4.3648-20 от 18.12.2020 года; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ТТК

	биологически активных добавок, наличие в блюдах и кулинарных изделиях компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов)				
Пищеблок	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	Диетсестра	СП 2.4.3648-20 от 18.12.2020 года; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал Генеральной уборки, график ежедневной и генеральной уборки
Пищеблок	Проверка условий хранения продуктов, поступающих на склад (стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см.)	ежедневно	Зав. складом - Евсеев П.И., диетсестра – Колесникова Н.И.	СП 2.4.3648-20 от 18.12.2020 года; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Справки по внутришкольному контролю
Пищеблок	Организация работ по дератизации и дезинсекции	1 раз в месяц	Зав. по АХЧ - Автян А.А.	СП 2.4.3648-20 от 18.12.2020 года; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Акт выполненных работ

Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников

Школа-интернат	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно	Колесникова Н.И.	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ №988н и Министерства Здравоохранения РФ №1420н от 31 декабря 2020 года	Медицинские книжки, паспорта здоровья, наличие психиатрического освидетельствования. График прохождения медосмотров
Пищеблок	Выявление сотрудников с	ежедневно	Дежурная	СП 2.4.3648-20 от 18.12.2020	Журнал осмотра на гнойничковые

	гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарами верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение		медсестра, диетсестра	года; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	заболевания - "Журнал здоровья"
Пищеблок, медпункт	Контроль наличия чистой санитарной одежды, средств гигиены (дез. мыла, кожного антисептика, бумажных полотенец и т.д.)	ежедневно	Зав. по АХЧ - Автян А.А.	СП 2.4.3648-20 от 18.12.2020 года; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Справки по внутришкольному контролю

7. Перечни

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

- 1) Пищеблок, столовая
- 2) Медицинский пункт
- 3) Прачечная
- 4) Спальный корпус
- 5) Классные комнаты
- 6) Спортзал

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)
1. Параметры микроклимата: (температура, влажность)	1 раз в квартал	Кабинет врача, классные комнаты, спальни, игровые, спортзал, пищеблок, столовая
2. Измерение уровня шума и вибрации	При аттестации рабочих мест	Прачечная
3. Освещённость	2 раза в год	Кабинет врача, классные комнаты, спальни, игровые, дошкольная группа, пищеблок, столовая

Перечень лабораторных исследований

№	Вид работы	Количество исследований	кратность	Лаборатория выполняющая контроль
1.	(8.25.1.4.) Смывы на БГКП	14	2	ФБУ «Северо-

			Октябрь, апрель	Кавказский ЦСМ»
2.	(1.2.3.2.) Смывы на золотистый стафилококк	8	2	
3.	(1.2.1.1.) Вода питьевая на ОМЧ	2	2	
4.	(1.2.1.1.2.) ОКБ. ТКБ (титрационный метод) питьевая вода	2	2	
5.	(8.25.4.2) Исследование пищевых продуктов на БГКП	2	2	
6.	(8.25.4.5) Исследование пищевых продуктов на золотистый стафилококк	2	2	
7.	(8.25.4.3) Исследование пищевых продуктов на патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы	2	2	
8.	(8.25.4.7) Исследование пищевых продуктов на протей	2	2	
9.	(6.1.1) Исследование питьевой воды: запах при t 20	2	2	
10.	6.1.2 Проведение санитарно-гигиенических лабораторных исследований (испытаний) питьевой воды, в том числе расфасованной в ёмкости на: Запах при 60 гр.С	2	2	
11.	(6.1.3) Исследование питьевой воды: вкус	2	2	
12.	(6.1.4.) Исследование питьевой воды: цветность	2	2	
13.	(6.1.5) Исследование питьевой воды: мутность	2	2	
14.	(6.11.21.14) Гигиена питания: готовые блюда на калор (обед) (сухие вещества, белки, жиры, углеводы)	2	2	
15.	(2.7.4.) Определение сухих веществ: определение качества термической обработки мясных, рубленых изделий	2	2	
16.	(6.12.3.) Проведение санитарно-гигиенических лабораторных исследований (испытаний) дезинфицирующих средств на: массовую долю активного действующего вещества	2	2	
17.	7.23 Измерения физических факторов. Проведение измерения коэффициента пульсации	2	2	
18.	7.15 Исследование параметров микроклимата производственных помещений	2	2	
19.	7.19 Исследование уровня искусственной освещенности в одной точке	2	2	
20.	(7.21)Проведение измерений напряжённости ЭМП на рабочем месте пользователя ПЭВМ	1	1	

б. Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность:
молочная продукция (молоко, сметана, кефир, йогурт, творог), **мясо говядины**, **печень говядины**
 цыплята-бройлеры, овощи, фрукты

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

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1. Пед.работники	64	Работы в образовательных организациях Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	1 раз в год	1 раз в 2 года
2. Директор	1	Работы в образовательных организациях Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.Заместитель директора по АХЧ	1	Работы в образовательных организациях Подъём и перемещение груза вручную	1 раз в год	1 раз в 2 года
4. Бухгалтерия	4	Работы в образовательных организациях Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.Персонал	26	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
3. Медработники	7	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
4. Работники пищеблока	5	Работы в организациях пищевой промышленности, на пищеблоках Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в год
6.Водитель автотранспорта	1	Работы в образовательных организациях Управление наземными транспортными средствами	1 раз в год	1 раз в 2 года

Работники пищеблока, проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров,	Кратность обследований:
------------------------	-------------------------

обследований:	
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 2 раза в год ¹
Осмотр отоларингологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр психиатра	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр нарколога	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Психиатрическое освидетельствование	При поступлении на работу, в дальнейшем
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год ²
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год ³
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство кишечных инфекций.	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов.	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Исследования на ротавирус, норовирус, аденовирус	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

Кроме того, работники столовой подлежат прививкам против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря; против вирусного гепатита В и по эпидпоказаниям -против брюшного тифа, против дизентерии Зонне 1 раз в год (май), против новой коронавирусной инфекции -1 раз в год.

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
1. "Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья"	ежедневно	Зав.складом
2. "Журнал бракеража готовой кулинарной продукции"	ежедневно	Дежурная медсестра, диетсестра
3. "Гигиенический журнал (сотрудники)"	ежедневно	Дежурная медсестра, диетсестра
4. "Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд"	ежедневно	Дежурная медсестра, диетсестра
5. "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования"	ежедневно	Дежурная медсестра, диетсестра
6. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	ежедневно	Зав.складом

¹ Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

² Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

³ Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

7. "Ведомость контроля за рационом питания"	1 раз в 14 дней	Диетсестра
8. Личные медицинские книжки работников;	По графику	Диетсестра
9. «Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения»	По графику	Диетсестра
10. Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР.
11. Журнал инструктажа: вводный, первичный на рабочем месте, периодический	По графику	Инструктор по охране труда
12. Журнал учёта работы бактерицидных ламп	ежедневно	Дежурная медсестра, диетсестра
13. Журнал генеральных уборок	1 раз в месяц	Диетсестра
14. Журнал расходования дезсредств	1 раз в месяц	Зам.директора по АХЧ
15. Журнал контроля работы парового стерилизатора	1 раз в 20 дней	Дежурная медсестра
16. Журнал регистрации результатов производственного контроля	По графику программы производственного контроля	Ответственный за производственный контроль _Колесникова Н.И.
17. «Журнал аварийных ситуаций»	По факту	Зам.директора по АХЧ

18) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

19) Удостоверения качества или сертификаты качества на завозимую продукцию (молочная продукция, мясо, цыплята бройлеры, крупы, мука, макаронные изделия, овощи, фрукты, яйцо, хлебобулочные изделия и т.д.)

20) Декларация о соответствии и протокол испытаний

21) Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз бытовых отходов, вывоз отходов класса «Б», вывоз отработанных люминисцентных ламп, обслуживание вентиляции, лифтов, дератизация, дезинсекция и т.д.)

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 - «Центр гигиены и эпидемиологии Ставропольском крае в г.Кисловодске» по телефону 6-74-33:

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
Отсутствие водоснабжения	Иметь запасы воды для технических нужд	Зав. по АХЧ, зав.складом
Отключение электроэнергии	Переход на сухпак	Зав. по АХЧ, зав.складом, диетсестра
Авария канализационной системы с	Провести генеральную уборку по	Зав. по АХЧ,

поступлением сточных вод в складские, производственные помещения или в др. помещения школы-интерната	типу заключительной дезинфекции	зав.складом,
получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (новая коронавирусная инфекция, острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, В, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд	Провести генеральную уборку по типу заключительной дезинфекции самостоятельно или при помощи спецслужбы	Диетсестра

Программу разработали:

Диетсестра		Колесникова Н.И.
(должность)	(подпись)	(Ф. И. О.)
Зам.директора по УВР		Самозванцева Л.В.
(должность)	(подпись)	(Ф. И. О.)

Ознакомлены:

Атабиева З.Б. _____

Автян А.А. _____

Телешева С.В. _____

Евсеев П.И. _____