

Департамент общего образования Томской области  
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ СПЕЦИАЛЬНОЕ УЧЕБНО-ВОСПИТАТЕЛЬНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ОТКРЫТОГО ТИПА  
«Александровская школа-интернат»



УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГКОУ «Александровская школа-интернат»

*В.В. Мозгова*

В.В. Мозгова

21 января 2022

**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий  
ОГКОУ «Александровская школа-интернат»**

СанПин 2.4.2.2821-10 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»;

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»;

СанПин2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»

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»;

СанПин 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»

СанПин 3.2.3215-14 «Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами»

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, имя, отчество        | Занимаемая должность  |
|-------|-------------------------------|-----------------------|
| 1     | Мозгова Вера Викторовна       | Директор              |
| 2     | Саявин Владимир Анатольевич   | Зам. директора по АХР |
| 3     | Андреева Наталья Всеволодовна | Зам. директора по УВР |
| 4     | Савинова Лариса Васильевна    | шеф-повар             |
| 5     | Козлова Ольга Петровна        | заведующая складом    |
| 6     | Самойлова Татьяна Федотовна   | Зам. директора по ВР  |

**6. Профилактические мероприятия по осуществлению производственного контроля:**

| Объект | Определяемы | Периодичность | Лица, | Нормативна | Формы |
|--------|-------------|---------------|-------|------------|-------|
|--------|-------------|---------------|-------|------------|-------|

|                          |            |                                                                                                                                                          |          |                                                                                                     |                           |
|--------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|                          |            |                                                                                                                                                          |          | № 29н,<br>приказ<br>Минздрава,<br>Минтруда<br>от<br>31.12.2020<br>№<br>988н/1420н                   | го обучения               |
| Профилактика заболеваний | Вакцинация | По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям | директор | СП<br>2.4.3648-20,<br>СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20, приказ<br>Минздрава<br>от 21.03.<br>2014 №<br>125н | Личные медицинские 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:

| Наименование помещения | Показатели исследования                                                                                    | Объект исследования (обследования)                                                             | Количество замеров                   | Кратность       |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------|
| Помещения 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     |
|                        | 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                                             | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах                                            | 5 – 10 смывов                        | 1 раз в год     |

|  |                                                                                                                                                       |  |  |  |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
|  | 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 дезинфектантами 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 УВР, ВР     | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | Расписание занятий (гриф согласования)                    |
|                                    |                                                                                                                                          | 1 раз в неделю (выборочно)                      | Зам. директора по УВР         |                                    | Классный журнал                                           |
|                                    |                                                                                                                                          | 1 раз в неделю (выборочно)                      | Зам. директора по УВР         |                                    | Классный журнал                                           |
| Ученическая мебель и оборудование  | Оценка соответствия ученической мебели ростовозрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений) | 2 раза в год (август, январь)                   | Медработник (по согласованию) | СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
|                                    | Маркировка мебели в соответствии                                                                                                         | при необходимости                               | Заместитель директора по АХР  | СП 2.4.3648-20, СанПиН             |                                                           |

|                                                                                                                                            |                                                                          |                               |                       |                                                       |                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| растворы дезсредств                                                                                                                        | действующих веществ дезинфицирующих средств                              |                               | директора по АХР      | 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20                       | учета расходования дезсредств                                                    |
| Внутренняя отделка помещений                                                                                                               | Состояние отделки                                                        | Ежеквартально                 | Зам. директора по АХР | 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    | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                                | Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья                                                                                      | Сроки и условия хранения пищевой продукции                               | Ежедневно                     | заведующий складом    | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                                | Отчет                                                                            |
|                                                                                                                                            | Время смены кипяченой воды                                               | Ежедневно 1 раз каждые 3 часа | шеф-повар             |                                                       | График                                                                           |
|                                                                                                                                            | Температура и влажность на складе                                        | Ежедневно                     | заведующий складом    |                                                       | Журнал учета температуры и относительной влажности                               |
|                                                                                                                                            | Температура холодильного оборудования                                    |                               |                       |                                                       | Журнал учета температур                                                          |
| Приготовление пищевой продукции                                                                                                            | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам   | Каждый технологический цикл   | шеф-повар             | СанПиН 2.3/2.4.3590-20                                | Отчет                                                                            |
|                                                                                                                                            | Поточность технологических процессов                                     |                               | Повар                 |                                                       | Справка                                                                          |
|                                                                                                                                            | Температура                                                              | Каждая партия                 |                       | Отчет                                                 |                                                                                  |

|  |                                                                    |                                                             |                                                   |                |
|--|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------|
|  | освещенности, пульсации                                            | персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, музыкальный | помещений                                         |                |
|  | Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей | Классы и мастерские                                         | 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 вибрации                                            | Мастерские                                                  | Все помещения                                     | 1 раз в 2 года |

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                     | 18                    | 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 УВР | 1                     | Работы в образовательных организациях<br>Зрительно напряженные работы                     |                      |                      |
| заместитель директора по ВР  | 1                     | Работы в образовательных организациях<br>Зрительно напряженные работы                     |                      |                      |
| Заместитель директора по АХР | 1                     | Работы в образовательных организациях                                                     | 1 раз в год          | 1 раз в 2 года       |
|                              |                       | Подъем и перемещение груза вручную                                                        |                      |                      |
|                              |                       | Работа, связанная с мышечным                                                              |                      |                      |

|                                                 |    |                                       |             |                |
|-------------------------------------------------|----|---------------------------------------|-------------|----------------|
|                                                 |    | напряжением                           |             |                |
| Делопроизводитель                               | 1  | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Работники пищеблока                             | 4  | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | ежегодно       |
| учебно-вспомогательный и обслуживающий персонал | 18 | 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                                        | шеф-повар                         |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях                          | Ежедневно                                        | заведующий складом                |
| Гигиенический журнал (сотрудники)                                                    | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Медработник (по согласованию)     |
| Ведомость контроля за рационом питания                                               | Ежедневно                                        | бракеражная комиссия              |
| График смены кипяченой воды                                                          | Не реже 1 раза каждые 3 часа                     | шеф-повар                         |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля                            | По факту                                         | Директор<br>Зам. директора по АХР |
| Журнал учета расходования дезсредств                                                 | Ежедневно                                        | Зам. директора по АХР             |
| Ведомость контроля за рационом питания                                               | Ежедневно                                        | шеф-повар                         |
| Журнал учета проведения генеральной уборки                                           | Ежемесячно                                       | Зам. директора по АХЧ             |
| Гигиенический журнал (сотрудники)                                                    | Ежедневно                                        | Медработник                       |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту                                         | директор                          |
| Классный журнал                                                                      | 1 раз в неделю (выборочно)                       | Зам. директора по УВР             |

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 | Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию | Ответственное должностное лицо |
|------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                          |                                                                                                                                             |                        |                                                                                                               |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                  | иерсиниозов                                                                                                                                              | хранения овощей, цехе обработки овощей                                                                                                      |                        |                                                                                                               |
|                                  | 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 микроклимата производственных помещений                                                                                          | Рабочее место                                                                                                                               | 2 точки                | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды)                                                                    |
|                                  | Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях                                                                             | Рабочее место                                                                                                                               | 2 точки                | 1 раз в год в темное время суток                                                                              |
|                                  | Исследование уровня шума в производственных помещениях                                                                                                   | Рабочее место                                                                                                                               | 2 точки                | 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                                                                                                                            | Классы, кабинеты, оборудованные                                                                                                             | Не менее 20%           | 1 раз в год, в темное время суток                                                                             |

|                                                                                |                                                                                                                            |                                                                                                                    |                 |                                                                                              |                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | готовности<br>блюд                                                                                                         |                                                                                                                    |                 |                                                                                              |                                                                                                                                                        |
| Готовые блюда                                                                  | Суточная<br>проба                                                                                                          | Ежедневно от<br>каждой партии                                                                                      | Повар           | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-<br>20                                                                | Ведомость                                                                                                                                              |
|                                                                                | Дата и время<br>реализации<br>готовых блюд                                                                                 | Каждая партия                                                                                                      |                 | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-<br>20                                                                | Журнал                                                                                                                                                 |
| Обработка<br>посуды и<br>инвентаря                                             | Содержание<br>действующих<br>веществ<br>дезинфициру<br>ющих средств<br>в рабочих<br>растворах                              | Ежедневно                                                                                                          | шеф-повар       | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-<br>20                                                                | Журнал                                                                                                                                                 |
|                                                                                | Обработка<br>инвентаря для<br>сырой и<br>готовой<br>продукции                                                              | Ежедневно                                                                                                          | повар           | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-<br>20                                                                | Отчет                                                                                                                                                  |
| Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников |                                                                                                                            |                                                                                                                    |                 |                                                                                              |                                                                                                                                                        |
| Гигиеническая<br>подготовка<br>работников                                      | Прохождение<br>работником<br>гигиеническо<br>й аттестации                                                                  | Для<br>работников пище<br>блока –<br>ежегодно.<br><br>Для остальных<br>категорий<br>работников – 1<br>раз в 2 года | директор        | СП<br>2.4.3648-20,<br>СанПиН<br>2.3/2.4.3590-<br>20                                          | Личные<br>медицинские<br>книжки.<br><br>Ведомость<br>контроля<br>своевременн<br>ости<br>прохождения<br>медосмотров<br>и<br>гигиеническо<br>го обучения |
| Состояние<br>работников                                                        | Количество<br>работников<br>пищеблока с<br>инфекционны<br>ми<br>заболеваниям<br>и,<br>повреждения<br>ми кожных<br>покровов | Ежедневно                                                                                                          | Медработни<br>к | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-<br>20                                                                | Гигиеническ<br>ий журнал<br>(сотрудники)                                                                                                               |
|                                                                                | Медосмотр                                                                                                                  | Предварительны<br>й – при<br>трудоустройстве;<br>периодический –<br>ежегодно                                       | директор        | СП<br>2.4.3648-20,<br>СанПиН<br>2.3/2.4.3590-<br>20, приказ<br>Минздрава<br>от<br>28.01.2021 | Ведомость<br>контроля<br>своевременн<br>ости<br>прохождения<br>медосмотров<br>и<br>гигиеническо                                                        |

|                                                                                                                                                                     |                                                                      |                                                                                                          |                                                                   |                                                            |                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                     | с ростовыми показателями                                             |                                                                                                          |                                                                   | 1.2.3685-21                                                |                                                           |
| 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 АХР<br><br>ЗУВР, ЗВР                            | 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 31.12. 2021 года – еженедельно                                                            | Зам. директора по АХР<br><br>ЗУВР, ЗВР                            | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20 | Журнал учета проведения генеральной уборки                |
| Санитарно-противоэпидемический режим                                                                                                                                | Дезинсекция                                                          | Профилактика – ежедневно                                                                                 | Зам. директора по АХР                                             | СанПиН 3.3686-21                                           | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
|                                                                                                                                                                     |                                                                      | Обследование – 2 раза в месяц.<br><br>Уничтожение – по необходимости                                     | Спецорганизация                                                   |                                                            |                                                           |
|                                                                                                                                                                     | Дератизация                                                          | Профилактика – ежедневно                                                                                 | Зам. директора по АХР                                             | СанПиН 3.3686-21                                           |                                                           |
|                                                                                                                                                                     |                                                                      | Обследование – ежемесячно.<br><br>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.<br>При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно        | Зам. директора по АХР<br>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.<br>При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней |                                                                   |                                                            |                                                           |
| Рабочие                                                                                                                                                             | Содержание                                                           | Ежедневно                                                                                                | Зам.                                                              | СанПиН                                                     | Журнал                                                    |

| контроля                                                                                                                                                                                                     | е<br>показатели                                                                            | контроля                        | проводящие<br>контроль                        | я<br>документац<br>ия                                                      | учета<br>(регистрации<br>)<br>результатов<br>контроля                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ |                                                                                            |                                 |                                               |                                                                            |                                                                        |
| Микроклимат                                                                                                                                                                                                  | Температура<br>воздуха<br>помещений<br><br>Частота<br>проветривани<br>я помещений          | Ежедневно                       | Зам.<br>директора<br>по АХР                   | СП<br>2.4.3648-20,<br>СанПиН<br>2.3/2.4.3590-<br>20, СанПиН<br>1.2.3685-21 | График<br>проветриван<br>ий                                            |
|                                                                                                                                                                                                              | Влажность<br>воздуха<br>склада<br>пищблока                                                 |                                 | заведующая<br>складом                         |                                                                            | Журнал<br>учета<br>температуры<br>и влажности<br>на складе<br>пищблока |
| Освещенность<br>территории и<br>помещений                                                                                                                                                                    | Наличие и<br>состояние<br>осветительны<br>х приборов                                       | 1 раз в 3 дня                   | Зам.<br>директора<br>по АХР                   | СП<br>2.4.3648-20                                                          | Журнал<br>визуального<br>производстве<br>нного<br>контроля             |
|                                                                                                                                                                                                              | Наличие,<br>целостность и<br>тип ламп                                                      |                                 |                                               |                                                                            |                                                                        |
| Шум                                                                                                                                                                                                          | Наличие<br>источников<br>шума на<br>территории и<br>в помещениях                           | Ежемесячно                      | Зам.<br>директора<br>по АХР                   | СП<br>2.4.3648-20                                                          | Журнал<br>результатов<br>производстве<br>нного<br>контроля             |
|                                                                                                                                                                                                              | Условия<br>работы<br>оборудования                                                          | По плану<br>техобслуживани<br>я | спецорганиз<br>ация (по<br>необходимо<br>сти) | СП<br>2.4.3648-20,<br>план<br>техобслужи<br>вания                          |                                                                        |
| Входной<br>контроль<br>поступающей<br>продукции и<br>товаров                                                                                                                                                 | – наличие<br>документов<br>об оценке<br>соответствия<br>(декларация<br>или<br>сертификат); | Каждая<br>поступающая<br>партия | заведующая<br>складом                         | СП<br>2.4.3648-20,<br>ТР ТС<br>007/201                                     | Журнал<br>учета<br>входного<br>контроля<br>товаров и<br>продукции      |
|                                                                                                                                                                                                              | –соответствие<br>упаковки и<br>маркировки                                                  |                                 |                                               |                                                                            |                                                                        |

## Пояснительная записка

Наименование юридического лица: Областное государственное казенное специальное учебно-воспитательное общеобразовательное учреждение открытого типа «Александровская школа - интернат»

Ф. И. О. руководителя, телефон: Мозгова Вера Викторовна, 8(3822)609758

Юридический адрес: 634582, Томская область, Томский район, с. Александровское, ул. Коммунистическая, 65.

Фактический адрес: 634582, Томская область, Томский район, с. Александровское, ул. Коммунистическая, 65.

Количество работников: 48 человека

Количество обучающихся: 51 человек

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 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 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:

основное общее образование;

дополнительное образование детей и взрослых;

предоставление социальных услуг с проживанием.

**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»;

СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID -19)», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20 мая 2020 г. № 15

СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID -19)», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 г. № 16

|                                                                                             |                                                                                         |                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| ситуаций                                                                                    |                                                                                         |                       |
| Пожар                                                                                       | Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители | Первый обнаруживший   |
| Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи | Сообщить в соответствующую службу                                                       | Зам. директора по АХР |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов                                                   | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку                             | Зам. директора по АХР |
| Другие аварийные ситуации                                                                   | Сообщить в соответствующую службу                                                       | Зам. директора по АХР |
|                                                                                             |                                                                                         | ЗУБР, ЗВР             |
|                                                                                             |                                                                                         | Директор              |

Программу разработал:

Заместитель директора по АХР

Салявин В.А.