

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГКОУ РО

Новочеркасской специальной  
школы-интерната №33



И.Е. Климченко

«02» сентября 2022 г.

**ПРОГРАММА  
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ  
САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ)  
МЕРОПРИЯТИЙ  
ГКОУ РО Новочеркасской специальной школы-интерната №33**

• **Наименование юридического лица**

Государственное казенное общеобразовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасская специальная школа-интернат №33» (сокращенное: ГКОУ РО Новочеркасская специальная школа-интернат №33)

**ИНН** 6150029049

• **ФИО руководителя, телефон** Климченко Ирина Евгеньевна,  
тел. 8-863-526-80-48

• **Юридический адрес:** 346421, Ростовская область, г. Новочеркасск,  
Тополиная, 60

• **Фактический адрес:** 346421, Ростовская область, г. Новочеркасск,  
Тополиная, 60

• **Количество работающих** 93 чел.

• **Количество обучающихся** 123 чел.

• **Свидетельство о государственной регистрации:**  
основной государственный регистрационный номер 102610225016,  
государственный регистрационный номер 6166196402432.

**1. Вид деятельности:**

- реализация адаптированных основных общеобразовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования для лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- содержание воспитанников в учреждении;
- осуществление присмотра и ухода за учащимися;

- медицинское обслуживание учащихся в соответствии с действующим законодательством;
- организация и осуществление питания в учреждении в специально отведенном помещении штатным персоналом.

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

- Климченко И.Е., директор;
- Таранова О.С. заместитель директора по учебно-воспитательной работе;
- Патлачев Н.Б. заместитель директора по административно-хозяйственной части;
- Овсянникова М.И. медицинская сестра диетическая;
- Владыкина Н.А., медицинская сестра;
- Воронкова В. Ю., кладовщик.

**3. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

- Федеральный закон от 26 декабря 2008 г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
- Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 2О ветеринарии»;
- ст. 5, ст. 7 Областного Закона от 14.09.2011 № 671-ЗС «О ветеринарии в Ростовской области»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ред. от 30.12.2006г.);
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в ред. от 30.12.2006);
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний» (ред. от 30.06.2006);
- Федеральный закон от 18.06.2001 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» (ред. от 20.08.2004);
- Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».
- Федеральный закон от 24.06.2008 № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию».
- Федеральный Закон от 27.10.2008 № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

- СП 3.1.13.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СП 3.1.2.1108-02 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза»;
- СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;
- СП 3.1.2.1176-02 «Профилактика кори, краснухи, эпидпаротита»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений №1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 №13);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.4.2.3286-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья"
- Положение о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использование или уничтожении», утвержденное Постановлением Правительства от 29.09.1997 № 1263;
- «Инструкция по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной и опасной продукции животного происхождения, ее использования или уничтожения», утвержденная Приказом Минсельхоза Российской Федерации от 06.05.2008 № 238;
- «Ветеринарные правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов», утв. Приказом Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589;
- Правила проведения дезинфекции и дезинвазии объектов государственного надзора, утв. Минсельхозом России от 15.07.2002 № 13-5-2/0525;

- Санитарные правила СП 3.1.084-96, Ветеринарные правила ВП 13.3.4.1100-96 «Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных. Общие положения.» (утвержденные Департаментом ветеринарии Минсельхоза России и Госкомсанэпиднадзором России 31 мая, 18 июня 1996 г.);

- «Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человек и животных», Сальмонелез, Санитарные правила СП 3.1.086-96, Ветеринарные правила ВП 13.4.1318-96.31.05.1996;

- Решение Комиссии таможенного союза от 09.12.2011 № 881 «О принятии технического регламента таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68;

- Технический регламент «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции», утвержденный Постановлением Правительства Республики Казахстан от 19.05.2009 № 743 в соответствии с постановлением Правительства России от 09.03.2010 № 132 «Об обязательных требованиях в отношении отдельных видов продукции и связанных с требованиями к ней процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации, утилизации, содержащихся в технических регламентах республик и Казахстан, являющейся государством-участником Таможенного союза»;

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Евразийской экономической Комиссии Таможенного союза от 09.10.2013 № 67;

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).

#### **4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование должностей</b>
1.	Директор
2.	Заместитель директора
3.	Учитель
4.	Воспитатель
5.	Учитель-логопед
6.	Педагог-психолог
7.	Музыкальный руководитель

9.	Социальный педагог
10.	Заведующий библиотекой
11.	Помощник воспитателя
12.	Главный бухгалтер
13.	Бухгалтер
14.	Экономист
15.	Экономист по договорной и претензионной работе
16.	Медицинская сестра диетическая
17.	Медицинская сестра
18.	Врач-педиатр
19.	Врач-офтальмолог
20.	Шеф-повар
21.	Повар
22.	Кухонный рабочий
23.	Уборщик служебных помещений
24.	Кладовщик
25.	Кастелянша
26.	Водитель автомобиля
27.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий
28.	Машинист по стирке и ремонту спецодежды
29.	Сторож (вахтер)
30.	Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования
31.	Инженер-программист
32.	Секретарь руководителя
33.	Специалист по кадрам
34.	Секретарь незрячего специалиста
35.	Делопроизводитель
36.	Дворник

Работники учреждения проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

<b>Наименование осмотров, обследований</b>	<b>Кратность обследований</b>
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу

Мазки на гонорею	При поступлении на работу
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 гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Лор-врач	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Стоматолог	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Психиатр	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Нарколог	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Акушер-гинеколог (с проведением бактериологического и итологического исследования)	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Общий анализ крови	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Общий анализ мочи	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Электрокардиография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Биохимический анализ крови	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Маммография или УЗИ молочных желез (женщины в возрасте старше 40 лет)	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года
УЗИ органов малого таза	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

Кроме того, работники учреждения 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 и с 36 до 55 лет; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря ; против вирусного гепатита В до 55 лет; по эпидпоказаниям – против брюшного тифа, дизентерии Зонне, краснухи девушки от 18 до 25 лет.

Работники столовой проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее не реже 1 раза в 2 года.

**5. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:**

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1	Проверка санитарно-технического состояния столовой; исправность и эффективная работа отопительной, вентиляционной систем и систем хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации; технического и холодильного оборудования, осветительных приборов, их своевременный ремонт	Постоянно
2.	Проведение технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам	Ежегодно
3.	Проверка температурного режима внутри холодильного оборудования с использованием термометров	Ежедневно
4.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильность их использования	Постоянно
5.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно
6.	Осмотр сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, своевременное их отстранение от работы	Ежедневно
7.	Проверка наличия соответствующих документов (удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы и др.), подтверждающих безопасность и качество поступающих на предприятие пищевых продуктов и продовольственного сырья, инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.	Постоянно

8.	Проверка сроков годности и условия хранения пищевых продуктов.	Ежедневно
9.	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды, воздуха рабочей зоны, измерения параметров физических факторов в аккредитованной лаборатории	В соответствии с разделом 1 программы
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены	Постоянно
11.	Организация работ по дератизации, дезинсекции и дезинфекции	Ежемесячно
12.	Контроль за организацией питания:	Ежедневно
12.1.	Наличие достаточного количества маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары; столовой посуды, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды.	Ежедневно
12.2.	Снятие пробы готовой продукции и оценка качества блюд по органолептическим показателям	Перед выдачей
12.3.	Отбор суточных проб, соблюдение сроков их хранения	Ежедневно
12.4.	Контроль за ведение учетной документации, указанной в разделе 8.	Ежедневно

**6. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Ростовской области и в г. Новочеркасске (территориальный отдел Управления):**

получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд, аварий на водопроводной системе, отсутствие воды, аварий на канализационной системе.

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

- производственные помещения организации горячего питания;
- реализуемые блюда;
- рационы питания;
- технологические процессы;
- рабочие места.

**Организация лабораторных исследований,  
испытаний в организации питания в учреждении**

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Готовые блюда	2 пробы исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Комплексный обед	1 блюдо для учреждений с круглосуточным пребыванием детей	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	4 смыва	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	4 смыва	1 раз в год
Исследование питьевой воды на	Питьевая вода из разрешенной сети	1 проба	По химическим

соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям			раз в год, микробиологическим показателям – 1 раза в год
Определение концентрации АДВ в рабочих растворах дезсредств и соответствие концентрации	Медицинский кабинет	1 пробы	1 раз в год
Бактериальная обсемененность воздуха(КОЕ, золотистый стафилококк, плесневые и дрожжевые грибы)	Процедурный кабинет	1 проба	1 раз в год
Измерение уровня освещенности	Кабинет приема воспитанников, процедурный кабинет	2	1 раз в год
Бакт. исследование смывов на БГКП и стафилококк	Кабинет приема воспитанников, процедурный кабинет	4	1 раз в год
Измерение параметров микроклимата	Кабинет приема воспитанников, процедурный кабинет	2	1 раз в год

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

8.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СП 2.3.6.1079-01);

8.2. Журналы учетной документации пищеблока: «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»; «Журнал бракеража

температурного режима холодильного оборудования»; «Ведомость контроля за рационом питания»;

8.3. Личные медицинские книжки работников;

8.4. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

8.5. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);

8.6. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.)

Ознакомлены:

Климченко И.Е., директор;

Таранова О.С., заместитель директора по учебно-воспитательной работе;

Патлачев Н.Б., заместитель директора по административно-хозяйственной части;

Овсянникова М.И., медицинская сестра диетическая;

Владыкина Н.А., медицинская сестра;

Воронкова В. Ю., кладовщик.