



Утверждено

Директор МБОУ «СОШ №2 г.Усть-Джегуты»

Т.Д.Айбазов

09.01.2024г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических)
мероприятий муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения «Средняя общеобразовательная школа
№2 г.Усть-Джегуты»



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «СОШ № 2 г. Усть-Джегуты»

Пояснительная записка

Наименование юридического лица: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СОШ №2 г. Усть-Джегуты» (МБОУ «СОШ № 2 г. Усть-Джегуты»)

Ф. И. О. руководителя, телефон: Айбазов Тимур Джаббаевич (8 878 75)73993

Юридический адрес: 369300, г. Усть-Джегута, ул. Первомайская, 2

Фактический адрес: 369300, г. Усть-Джегута, ул. Первомайская, 2

Количество работников: 118 человек

Количество обучающихся: 1174

Свидетельство о государственной регистрации 9 Л01 № 000090

ОГРН 1020900730971

ИНН 0909010990

Лицензия на осуществление образовательной деятельности № 224 от 17.09.2021г.

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3. Организация производственного контроля в МБОУ «СОШ №2 г. Усть-Джегуты» возлагается на заместителя директора В.В.Кравцову.

1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения - состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания - совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

Вредные воздействия на человека - воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека - состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека, и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека - состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив - установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное, или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия - организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

Профессиональные заболевания - заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

Инфекционные заболевания - инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

Массовые не инфекционные заболевания (отравления) - заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и(или) химических и (или) социальных факторов среды обитания

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

3. Виды деятельности, которые осуществляет ОУ:

- дошкольное, начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;
- предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.

4. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно - эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

| № п/п | Наименование нормативного документа | Регистрационный номер |
|-------|--|---|
| 1. | «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» | ФЗ № 52 от 30.03.1999г. |
| 2. | «О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями. | ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г. |
| 3. | «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» | от 17.09.1998 № 157-ФЗ (от 03.07.2019 N 157-ФЗ с изменениями) |
| 4. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» | СП 2.4.3648-20 |
| 5. | «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 (СОУ10-19)» | СанПин 3.1/2,4.3598-20 |
| 6. | «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»; | СП 2.2.3670-20 |
| 7. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 8. | «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»; | СанПиН 2.1.3684-21 |
| 9. | «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»; | СанПиН 3.3686-21 |
| 10. | «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания | СанПиН 1.2.3685-21 |
| 11. | «О качестве и безопасности продуктов питания». | ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г. |
| 12. | «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля». | ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г. |

| | | |
|-----|--|---|
| 13. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». | СанПиН 2.4.5. 2409-08 |
| 14. | «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей» | СанПиН 2.4.4.3172-14 |
| 15. | «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества». | СанПиН 2.1.4. 1074-01 |
| 16. | «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». | СанПиН 2.3.2. 1078-01 |
| 17. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 1058-01 |
| 18. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 2193-07 |
| 19. | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». | СанПиН 2.3.2. 1324-03 |
| 20. | «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2 | СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07 СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10 |
| 21. | «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 от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н |
| 22. | «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» | приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н |
| 23. | 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» | |

5. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.

| № п/п | ФИО | Занимаемая должность | Приказ о назначении |
|-------|-------------------------------|--|------------------------|
| 1 | Айбазов Тимур Джаббаевич | Директор | № 74-м от 31.08.2023г. |
| 2 | Кравцова Валентина Васильевна | Заместитель директора по УР, ответственный по питанию | № 74-м от 31.08.2023г. |
| 3 | Обещенко Татьяна Васильевна | Заместитель директора по АХР | № 74-м от 31.08.2023г. |
| 4 | Болатчиева Халимат Ханapieвна | Медработник школы (по согласованию) | № 74-м от 31.08.2023г. |
| 5 | Казиева Роза Ибрагимовна | Председатель профкома школы, учитель математики | № 74-м от 31.08.2023г. |
| 6 | Мезенцев Николай Николаевич | Председатель родительского Совета ОУ | № 74-м от 31.08.2023г. |

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 благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ | | | | | |
| Микроклимат | Температура воздуха помещений | Ежедневно | Заместитель директора по АХР Т.В.Обещенко. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359020, СанПиН 1.2.3685-21 | График проветриваний |
| | Частота проветривания помещений | | | | Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока |
| | Влажность воздуха склада пищеблока | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---------------------------|--|--------------------------------------|--|
| Освещенность территории и помещений | Наличие и состояние осветительных приборов Наличие, целостность и тип ламп | 1 раз в 3 дня | Заместитель директора по АХР Т.В.Обещенко. Зам.директора по безопасности Р.А.Гербеков | СП 2.4.3648-20 | Журнал визуального производственного контроля |
| Шум | Наличие источников шума на территории и в помещениях | Ежемесячно | Заместитель директора по АХР Т.В.Обещенко. | СП 2.4.3648-20 | Журнал результатов производственного контроля |
| | Условия работы оборудования | По плану техобслуживания | Рабочий по обслуживанию здания, спец. организация (по необходимости) | СП 2.4.3648-20, план техобслуживания | |
| Объект контроля | Определяемые показатели | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Нормативная документация | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
| Входной контроль поступающей продукции и товаров | - наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат); | Каждая поступающая партия | Заместитель директора по АХР Т.В.Обещенко. | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201 | Журнал учета входного контроля товаров и продукции |
| | - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.); | | | | |
| | - соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.) | | | | |
| 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 образовательной деятельности | Объем образовательной нагрузки обучающихся | При составлении и пересмотре расписания занятий | Заместители директора по УР В.В.Кравцова, И.А.Мамеди | СП 2.4.364820, СанПиН 1.2.3685-21 | Расписание занятий (гриф согласования) |
| | | 1 раз в неделю (выборочно) | Заместители директора по УР В.В.Кравцова, Р.И.Казиева, И.А.Мамеди | | Классный журнал |
| | | 1 раз в неделю (выборочно) | Заместители директора по УР В.В.Кравцова, Р.И.Казиева, И.А.Мамеди | | Классный журнал |
| 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 | Заместитель директора по АХР Т.В.Обещенко | 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 конца 2021 года - еженедельно | Заместитель директора по АХР Т.В.Обещенко | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20 | Журнал учета проведения генеральной уборки |
| Объект контроля | Определяемые показатели | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Нормативная документация | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
| Санитарно-противоэпидемический режим | Дезинсекция | Профилактика - ежедневно | Заместитель директора по АХР Т.В.Обещенко | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| | Дератизация | Обследование - 2 раза в месяц. Уничтожение - по необходимости | Спец. организация | СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14 | |
| | | Профилактика - ежедневно | Заместитель директора по АХР Т.В.Обещенко | | |
| | | Обследование - ежемесячно. Уничтожение - весной и осенью, по необходимости | Спец. организация | | |

| | | | | | |
|--|--|-------------------------------|--|---|--|
| Санитарное состояние хозяйственной площадки | Вывоз ТКО и пищевых отходов Очистка хозяйственной площадки | 2 раза в неделю | Заместитель директора по АХР Т.В.Обещенко | Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.5.2.3472-17 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| Рабочие растворы дезинфекции | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | Ежедневно | Заместитель директора по АХР Т.В.Обещенко | СанПиН 2.3/2.4.359020, СП 2.4.364820 | Журнал учета расходов дезинфекции |
| Объект контроля | Определяемые показатели | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Нормативная документация | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
| Внутренняя отделка помещений | Состояние отделки | Ежеквартально | Рабочий по обслуживанию здания | 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 | Поставщики, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» Кумуков Х.Ш., В.В.Кравцова,. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции |
| | Условия доставки продукции транспортом | | | | Справка |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья | Сроки и условия хранения пищевой продукции | Ежедневно | Кладовщик, ответственный по питанию В.В.Кравцова | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| | Время смены кипяченой воды | Ежедневно 1 раз каждые 3 часа | Ответственный по питанию В.В.Кравцова | | График |
| | Температура и влажность на складе | Ежедневно | Повар А.А.Чомаева | | Журнал учета температуры и относительной влажности |

| Объект контроля | Определяемые показатели | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Нормативная документация | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
|--|--|-----------------------------|--|---------------------------|--|
| | Температура холодильного оборудования | | | Журнал учета температуры | |
| Приготовление пищевой продукции | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | Каждый технологический цикл | Ответственный за организацию питания В.В.Кравцова | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| | Поточность технологических процессов | | Повар А.А.Чомаева | | Справка |
| | Температура готовности блюд | Каждая партия | | Отчет | |
| Готовые блюда | Суточная проба | Ежедневно от каждой партии | Повар А.А.Чомаева | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ведомость |
| | Дата и время реализации готовых блюд | Каждая партия | Медработник | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| Обработка посуды и инвентаря | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | Ежедневно | | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| Объект контроля | Определяемые показатели | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Нормативная документация | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
| | Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции | Ежедневно | Медработник | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников | | | | | |

| | | | | | |
|-------------------------------------|--|--|--|--|--|
| Гигиеническая подготовка работников | Прохождение работником гигиенической аттестации | Для работников пищеблока ежегодно. Для остальных категорий работников 1 раз в 2 года | Специалист по кадровому делопроизводству Д.К.Кумукова | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения |
| Состояние работников пищеблока | Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | Ежедневно | Медработник | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Гигиенический журнал (сотрудники) |

7. Перечни

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

Организация лабораторных исследований

| 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 | 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 | 5-10 смывов | 1 раз в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей | 5-10 смывов | 1 раз в год |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 5 смывов | 1 раз в год |
| Показатели исследования | Объект исследования (обследования) | Количество замеров | Кратность |

| | | | |
|--|---|------------|---|
| 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 | 1 раз в год |
| Помещения ОУ | | | |
| Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность) | Помещения для детей и рабочие места | По 2 точки | 2 раза в год |
| Уровень освещенности | 2 помещения (выборочно) | По 3 точки | 1 раз в год в темное время суток |
| Уровень шума | Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции | По 2 точки | 1 раз в год и внепланово (после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования) |
| Аэроионный состав воздуха | Помещения с оргтехниккой и кондиционерами, принудительной вентиляцией, помещения для детей | По 3 точки | 1 раз в год и внепланово (при покупке новой мебели, книг и других товаров; после ремонтных работ) |

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: **кефир, сметана, молоко.**

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

| № | Профессия | Характер производимых работ и вредный фактор | Кратность периодического медосмотра | Кратность профессионально-гигиенической подготовки |
|---|---|---|-------------------------------------|--|
| 1 | Педагоги: учителя, заместители директора, делопроизводитель, педагог-библиотекарь | Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 2 | Директор | Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3 | Заместитель директора по АХР, по безопасности, повар, помощник повара | Подъем и перемещение груза вручную. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | | Работа, связанная с мышечным напряжением | | |
| | | Работы при повышенных температурах | | |

| | | | | |
|---|------------------------------|---|-------------|----------------|
| 4 | Учитель технологии | Пыль растительного происхождения | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5 | Учитель информатики | Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | | Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ | | |
| 6 | Уборщица служебных помещений | Синтетические моющие средства Хлор и его соединения Работа, связанная с мышечным напряжением | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 7 | Учитель химии | Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой. Синтетические моющие средства | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 8 | Дворник Сторож | Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. Подъём и перемещение груза вручную | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

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 | Медработник |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Ответственный по питанию. |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Медработник |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Медработник |
| График смены кипяченой воды | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Заместитель директора по УР В.В.Кравцова |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Директор т.Д.Айбазов |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Заместитель директора по АХР. |
| Журнал учета расходования дезинфицирующих средств | Ежедневно | Заместитель директора по АХР. |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Заместитель директора по УР В.В.Кравцова |
| Журнал регистрации температуры и влажности | Ежедневно | Заместитель директора по АХР. |

| | | |
|--|----------------------------|---|
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно | Медработник |
| Наименование форм учета и отчетности | Периодичность заполнения | Ответственное лицо |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Специалист по кадровому делопроизводству. |
| Классный журнал | 1 раз в неделю (выборочно) | Заместители директора по УР В.В.Кравцова, Р.И.Казиева , И..А.Мамеди |
| Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения | Ежедневно | Заместитель директора по АХР Т.В.Обещенко |

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 ситуаций | Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию | Ответственное должностное лицо |
| 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 | Заме.директора по АХР Т.В.Обещенко.и зам. директора по безопасности Р.А.Гербеков |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку | Зам. директора по АХР Т.В.Обещенко.и зам. директора по безопасности Р.А.Гербеков |
| Выход из строя технологического и холодильного оборудования | Ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования | Директор, заместитель директора по АХР |
| Перечень возможных аварийных ситуаций | Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию | Ответственное должностное лицо |
| Другие аварийные ситуации | Сообщить в соответствующую службу | Директор Т.Д.Айбазов |
| | | Ответственный по организацию питания В.В.Кравцова |
| | | Заместитель директора по АХР Т.В.Обещенко.и заместитель директора по безопасности Р.А.Гербеков |

е) Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.

| | | |
|---|--|--|
| Факторы производственной среды | Влияние на организм человека | Меры профилактики |
| Зрительное напряжение при работе на компьютере | Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения). | Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз. |
| Факторы производственной среды | Влияние на организм человека | Меры профилактики |
| Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата | При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча. | Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг - для мужчин, 10 кг - для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены |

8. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

| № п/п | Наименование мероприятий | Периодичность |
|-------|---|----------------------|
| 1 | Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований | Постоянно |
| 2 | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников при приемке на работу | При приеме на работу |
| 3 | Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции. | Постоянно |
| 4 | Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории. | Постоянно |
| 5 | Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов | Постоянно |
| 6 | Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб. | Постоянно |

| | | |
|----|---|-----------|
| 7 | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок. | Постоянно |
| 8 | Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания. | Постоянно |
| 9 | Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов. | Постоянно |
| 10 | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения. | Постоянно |
| 11 | Санитарно - просветительская работа | Постоянно |
| 12 | Профилактика травматизма и несчастных случаев | Постоянно |

Заместитель директора по УР, ответственный за организацию горячего питания В.В.Кравцова