

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МКОУ Старокармыжская СОШ
Г.Воронцова
Воронцова Г.Н.



ПРОГРАММА
производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил
и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
МКОУ Старокармыжская СОШ

2022 – 2026 г.г.

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Старокармыжская средняя общеобразовательная школа»

Директор: Воронцова Галина Николаевна

Юридический адрес: 427703, Удмуртская республика, Кизнерский район, д.Старый Кармыж,
ул. Школьная, д.№ 8.

Телефон: 8(34154)53-3-20

Программа составлена в 2-х экземплярах

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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (раздел II. «Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания»).

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 МКОУ Старокармыжская СОШ возлагается на директора школы Воронцову Галину Николаевну.

1.4. Целью производственного контроля (ПК) 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 школы.

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 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.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор МКОУ Старокармыжская СОШ Воронцова Галина Николаевна.

3. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой образовательной деятельностью (п.6).

3.2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля (п.7).

3.3. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).

3.4. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).

3.5. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, а так же видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию. (п.10)

3.6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля. В том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг (п.11).

3.7. Перечень форм учета и отчетности, установленных действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля (п.12).

3.8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой учебного процесса, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию учащихся и сотрудников, требующих информирования органов местного самоуправления (п.13).

3.9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно – противоэпидемических мероприятий.

Перечень указанных мероприятий определяется степенью потенциальной опасности для человека деятельности (выполняемой работы, оказываемой услуги), осуществляемой на объекте производственного контроля. Мощностью объекта, возможными негативными последствиями нарушений санитарных правил (п.14)

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

4.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).

4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

4.7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

4.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

5. Организация взаимодействия с ТО Управления Роспотребнадзора по Удмуртской Республике в г. Можга

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является ТО Управления Роспотребнадзора по Удмуртской Республике в г. Можга.

5.2. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

6. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой образовательной деятельностью

| №п/п | Наименование нормативного документа | Регистрационный номер |
|-------------|--|------------------------------|
| 1. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»(пп.1.1-5) | СанПиН 3.5.1378-03 |

| | | |
|-----|--|---|
| 2. | "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (разделы 1,2,3, п.3.4 с пп.3.4.1-3.4.19, п.3.5 с пп.3.5.1 до 3.5.15) | СанПиН 2.4.3648-20 |
| 3. | "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (п.разделов с 1 по 6, раздел 8, приложения с1 по 13) | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 4. | "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)» | СанПиН 3.1/2.4.3598-10 |
| 5. | Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения" | СанПиН 2.1.4.1074-01 |
| 6. | Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 2193-07 |
| 7. | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». | СанПиН 2.3.2. 1324-03 |
| 8. | «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 |
| 9. | « Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» | СП 3.1/3.3146-13 |
| 10. | « Профилактика гриппа и других респираторных вирусных инфекций» | СП 3.1.2.3117-13 |
| 11. | « Профилактика острых кишечных инфекций» | СП 3.1.1.3108-13 |
| 12. | « Профилактика геморрагической лихорадки с почечным синдромом» | СП 3.1.7.2614-10 |
| 13. | « Профилактика паразитарных болезней на территории РФ» | СанПиН 3.2.3215-14 |
| 14. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий» | СП 3.5.3.3223-14 |

7. Перечень должностных лиц (работников), на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля

Директор школы – осуществляет общий контроль за исполнением требований санитарных норм и правил в школе, правил ОТ и ТБ, ППБ.

Заместитель директора по УР и ВР:

- медико – педагогический контроль за физическим развитием обучающихся;
- контроль за максимальной нагрузкой обучающихся в организованных формах обучения;
- контроль за выполнением режимных моментов;
- контроль за проведением мероприятий по теме здорового образа жизни;
- контроль за проведением мероприятий по привитию обучающимся гигиенических навыков;
- контроль за выполнением профилактических мероприятий по оздоровлению детей;
- контроль за соответствием графика учебных занятий требованиям СанПина, своевременную его корректировку;
- контроль за ТБ и ОТ в кабинетах с особыми условиями труда;
- контроль за организацией работы кружков и секций в школе;
- контроль за проведением внеклассных мероприятий и соблюдением СанПин во время их проведения;

- контроль за пропагандой ЗОЖ;
- анализ заболеваемости обучающихся с регистрацией в журнале;
- контроль учета инфекционной заболеваемости;
- контроль за получением прививок обучающимися;
- контроль за выполнением мероприятий по карантину, противоэпидемических мероприятий;
- контроль за прохождением медосмотра педагогическими работниками;
- контроль за использованием и хранением химических веществ;
- контроль за маркировкой мебели в соответствии с ростом ребенка и ее расстановкой.

Заведующий хозяйством – организует и контролирует работу технического и обслуживающего персонала школы, выполнение ими требований санитарно – гигиенических норм и правил по уборке помещений школы, поддержание в надлежащем состоянии материально – технической базы школы, правил ПБ.

- контроль за исправностью работы оборудования, ревизия технологического и холодильного оборудования, системы вентиляции, пожарной и охранной сигнализации с регистрацией в журналах;
- контроль за наличием моющих и дезинфицирующих средств;
- контроль за ТБ, ОТ;
- контроль за вывозом мусора;
- контроль за освещенностью в здании и на территории, своевременной утилизацией люминисцентных ламп;
- контроль за системой отопления, электроснабжением и водоснабжением;
- контроль за рабочим состоянием фрагм и воздухообменом в помещениях;
- контроль за исправностью работы сантехнического оборудования и системы канализации;
- контроль за проведением дератизационных, дезинфекционных, дезинсекционных мероприятий;
- контроль за благоустройством и озеленением территории;
- контроль за соблюдением гигиенических требований к микроклимату помещений;
- контроль за проведением косметического ремонта;
- контроль за соблюдением санитарных норм допустимых уровней шума и вибрации на рабочих местах;
- контроль наличия гигиенических сертификатов на применяемые отделочные материалы;
- контроль за условием хранения продуктов питания и соблюдение сроков их реализации;
- контроль за своевременным и систематическим ведением документации в школьной столовой;
- контроль за санитарным содержанием пищеблока, качеством обработки инвентаря и посуды;
- контроль за выполнением правил личной гигиены персоналом пищеблока;
- контроль за прохождением медосмотра работниками;
- контроль за соблюдением графика генеральной и текущей уборки, проветривание помещений, питьевого режима, и т.д.;
- контроль за организацией питания и качественного приготовления пищи;
- контроль за соблюдением санитарно – гигиенического режима в пищеблоке;
- контроль за выполнением противоэпидемических мероприятий;
- контроль за качеством поступающих продуктов питания;
- контроль за исправностью оборудования;
- контроль за температурным режимом хранения продуктов питания;
- ежедневное составление меню.

8. 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. |
| 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. |

| | Наименование фактора, вещества | Место контроля | Периодичность | Ответственный, Документ |
|-----------|--|---|----------------------|--|
| 1. | Физические факторы | | | |
| | Микроклимат (температурный режим, относительная влажность) | В помещениях | 1 -2 раза в год | Завхоз, ответственный за ОТиТБ Протокол |
| | Температурный режим | В помещениях | ежедневно | Завхоз Протокол |
| | Освещенность | В помещениях | 1 раз в год | Завхоз Протокол |
| | Уровень шума и вибрации | От оборудования | -/- | Завхоз Протокол |
| | Напряженность электромагнитного поля | Кабинеты повышенной опасности (физика, химия, информатика, столовая, щитовая) | | Зав. кабинетами Протокол |
| | Напряженность электростатического поля | Кабинеты повышенной опасности | ежегодно | Завхоз Протокол |
| 2. | Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемических, дезинфекционных мероприятий | | | |
| | Визуальный контроль | В помещениях | ежедневно | Завхоз |

| | | | | |
|--|--|---------------------------------|------------------------|-------------------|
| | Лабораторно-инструментальный контроль (смывы на БГКП) | Оборудование, посуда, инвентарь | 2 раза в год | Завхоз |
| 3. Контроль за эксплуатацией вентиляционного оборудования | | | | |
| | Наличие паспортов на вентиляционные системы | В помещениях | 1 раз в год | Завхоз Паспорт |
| | Проведение проверки эффективности вентиляционных систем | | Ежегодно к приёмке | Акт |
| 4. Контроль за сбором, обезвреживанием, транспортировкой, хранением и удалением отходов (бытовые отходы, мусор, люминесцентные лампы) | | | | |
| Управление образования МО «Кизнерский район», договора | | | | |
| 5. Контроль за качеством воды в источниках водоснабжения и разводящих сетях | | | | |
| | ОМЧ, ОКБ, ТКБ | | 1-2 раза в | |
| 6. | Контроль сырья, готовой продукции по микробиологическим показателям | В столовой | 1 -2 раза в год | Завхоз |
| 7. Ревизия технологического теплового и холодильного оборудования | | | | |
| | Температурный режим | электрооборуд | 1 раз в год | Завхоз |
| | Температурный режим | Холодильное оборудование | ежедневно | Завхоз |
| 8. | Контроль обеспечения спец.одеждой | | ежемесячно | Завхоз |

9.Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке:

| № п/п | Профессия | Количество работающих | Характер производимых работ и вредный фактор | Кратность периодического медосмотра | Кратность профессионально-гигиенической подготовки |
|-------|--------------------------|-----------------------|---|-------------------------------------|--|
| 1. | Педагогические работники | 17 | Работа в школьных образовательных учреждениях Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 2. | Директор | 1 | Работы в школьных образовательных учреждениях Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчётности, работой за компьютером, разъездной характер работы и пр. | 1 раз в год | 1 раз в год |

| | | | | | |
|----|---------------------------------|---|--|-------------|----------------|
| 3. | Уборщицы | 2 | Работы в школьных образовательных учреждениях Синтетические моющие средства Хлор и его соединения Работа, связанная с мышечным напряжением | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 4. | Работники пищеблока | 2 | Работа в школьном образовательном учреждении Хлор и его соединения. Работа, связанная с мышечным напряжением Подъём и перемещение груза вручную. Работы при повышенных температурах | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5. | Завхоз | 1 | Работа, связанная с мышечным напряжением | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 6. | Учебно-вспомогательный персонал | 1 | Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчётности, работой за компьютером и пр. | 1 раз в год | ----- |
| 7. | Прочие | 5 | Работы в школьных образовательных учреждениях | 1 раз в год | ----- |

10.Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, а так же видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

| | |
|---|---------------------------|
| 1.Образовательная деятельность | -лицензирование |
| 2.Организация питания учащихся 1-11 классов в школьной столовой | СЭЗ на услуги питания |
| 3.Кабинет информатики | - акт-разрешение ежегодно |
| 4.Кабинет химии | - акт-разрешение ежегодно |
| 5.Кабинет физики | - акт-разрешение ежегодно |
| 6.Мастерская | - акт-разрешение ежегодно |
| 7.Кабинет технологии | - акт-разрешение ежегодно |

11.Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

- график проведения генеральных уборок и дезинфекции;
- график на вывоз мусора;
- договор на проведение работ по дезинсекции и дератизации

| № 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 и в соответствии с перечнем согласно п.9 |
| 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 соответствие 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. | Санпросветработа | постоянно |
| 12. | Профилактика травматизма и несчастных случаев | постоянно |

12. Перечень форм учета и отчетности, установленных действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

| № п/п | Наименование | Ответственные лица |
|-------|--|--------------------------|
| 1. | Журналы по пищеблоку | |
| 1.1. | Бракеражный журнал готовой продукции | Завхоз |
| 1.2. | Бракеражный журнал сырой продукции | Завхоз |
| 1.3. | Журнал учета температурного режима холодильника | Завхоз |
| 1.4. | Журнал учета мероприятий по контролю | Завхоз |
| 1.5. | Журнал здоровья | Завхоз |
| 1.6. | Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд. | Завхоз |
| 2. | Журналы по охране труда | |
| 2.1. | Журнал вводного инструктажа по охране труда | Директор школы, завхоз |
| 2.2. | Журнал инструктажа на рабочем месте | Директор школы, завхоз |
| 2.3. | Журнал инструктажа по охране труда при проведении внеклассных мероприятий, а также мероприятий связанных с выходом и выездом за пределы школы. | Зам. директора по ВР, УР |
| 2.4. | Журнал административно-общественного контроля | Зам. директора по УР |
| 2.5. | Журнал технический эксплуатации здания | Завхоз |
| 3. | Отчетность для органов госпотребнадзора, Роспотребнадзора | |
| 4. | Отчетность медпункта | |
| 4.1. | Классный журнал «Листок здоровья» | Фельдшер ФАП |
| 4.2. | Журнал регистрации м/о работников школы | Фельдшер ФАП |
| 4.3. | Журнал предрейсовых медосмотров | Фельдшер ФАП |
| 4.4. | Индивидуальные карты ребенка на каждого учащегося | Фельдшер ФАП |

13. 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, ТО Управления Роспотребнадзора по Удмуртской республике г. Можга

| № | Аварийные ситуации | Ответственный | Куда сообщать |
|----|---|------------------------|---|
| 1. | Отсутствие воды | Завхоз | СПК «Завет Ильича» 53-3-10 |
| 2. | Засор канализации. | Завхоз | Управление образования, аварийная бригада. |
| 3. | Отсутствие света | Завхоз | Электросети, 3-18-70 |
| 4. | Отсутствие тепла | Завхоз | Коммунальные, 3-16-43 |
| 5. | Возникновение пожара, чрезвычайной ситуации | Дежурный администратор | 01 |
| 6. | Террористический акт | Дежурный администратор | 02 |

Другие службы экстренного вызова:

- * Управление образования Администрации МО «Кизнерский район» - 3-16-59
- * Ремонтно - аварийная служба Управления образования – 3-13-27
- * Поисково-спасательная служба МЧС УР - 71-13-07
- * Дежурная часть полиции – 3-16-02
- * Кизнерская районная больница – 3-16-01
- * Бемыжская участковая больница – 53-4-16
- * ТОУ Роспотребнадзор по УР в г.Можга – 8- 239-3-25-75

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой учебного процесса, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию учащихся и сотрудников, требующих информирования органов местного самоуправления, Управление образования Администрации Кизнерского района:

1. Авария в водопроводной системе с прекращением подачи воды в учреждение.
2. Авария и засоры в канализации.
3. Отключение электроэнергии в учреждении.
4. Стихийные бедствия, чрезвычайные ситуации.
5. Террористический акт.
6. Отсутствие тепла.
7. Возникновение инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний.

Ответственность за организацию эвакуации учащихся при возникновении аварийных ситуаций, возлагается на педагогов, проводящих занятия, администрацию и персонал, согласно разработанной инструкции.

14. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно – противоэпидемических мероприятий.

Перечень указанных мероприятий определяется степенью потенциальной опасности для человека деятельности (выполняемой работы, оказываемой услуги), осуществляемой на объекте производственного контроля. Мощностью объекта, возможными негативными последствиями нарушений санитарных правил.

| № п/п | Наименование мероприятия | периодичность | Ответственное лицо |
|-------|--|---------------|-----------------------------------|
| 1. | Контроль за доставкой продуктов на пищеблок. | ежедневно | Завхоз |
| 2. | Контроль за обеспеченностью школьной мебелью | 1 раз в год | Администрация школы |
| 3. | Контроль за проведением ежегодного замера сопротивления электропроводки и заземления электроприборов | 1 раз в год | Завхоз |
| 4. | Контроль за прохождением ежегодного медицинского осмотра педагогических работников и сотрудников школы | 1 раз в год | Директор школы, завхоз |
| 5. | Контроль за проведением влажной уборки в школьных зданиях и помещениях | ежедневно | Завхоз, ответственные за кабинеты |
| 6. | Контроль за температурным режимом в помещениях школы | ежедневно | Завхоз |
| 7. | Контроль за соблюдением правил пожарной безопасности | ежедневно | Завхоз, ответст. по приказу |

| | | | |
|-----|---|---------------------------------|--------------------------|
| 8. | Контроль за обеспечением сотрудников спецодеждой | 1 раз в год | Завхоз |
| 9. | Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при проведении воспитательных мероприятий вне школы | При проведении мероприятий | Зам. директора по ВР, УР |
| 10. | Контроль за безопасностью используемых в образовательном процессе оборудования, приборов. | ежедневно | Зам. директора по УВР |
| 11. | Контроль за учебной нагрузкой обучающихся, за соблюдением санитарно-гигиенических требований к расписанию | 2 раза в год | Директор школы |
| 12. | Контроль за санитарным состоянием столовой, качеством приготовления блюд | ежедневно | Завхоз |
| 13. | Контроль за учебно-трудовой нагрузкой работников школы | 2 раза в год | Директор школы |
| 14. | Контроль за использованием оборудования школы | 2 раза в год | Зам. директора по УР |
| 15. | Контроль за выполнением Устава школы | 2 раза в год | Директор школы |
| 16. | Контроль за выполнением договоров, заявок педагогических работников, учащихся, их родителей (законных представителей) | 1 раз в четверть | Директор школы |
| 17. | Контроль за выполнением ассортиментного перечня блюд | ежедневно | Директор школы |
| 18. | Контроль за освещенностью в учебных кабинетах | ежедневно | Завхоз |
| 19. | Контроль за соблюдением питьевого режима | ежедневно | Директор школы |
| 20. | Контроль за организацией и проведением оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей | Ежегодно при организации лагеря | Директор школы |
| 21. | Заключение договоров на вывоз мусора | ежегодно | Директор школы |
| 22. | Контроль за проведением косметического ремонта школы | ежегодно | Завхоз, директор |
| 23. | Контроль за состоянием учебной мебели и оборудования кабинетов | ежегодно | Завхоз |
| 24. | Контроль за составлением сметы расходов и доходов | ежегодно | Завхоз, директор школы |
| 25. | Контроль за санитарным состоянием территории | ежедневно | Завхоз |

15. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в образовательном учреждении.

| Вид исследований | Объект исследования (обследования) | Количество, не менее | Кратность, не реже |
|--|--|--------------------------------------|--------------------|
| 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 | 2 раза в год |
| 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 | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда | 5 - 10 смывов | 1 раз в год |

| | | | |
|--|---|----------------------|--------------------|
| санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | персонала | | |
| 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 |
| 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 |

16. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул

Ответственным за осуществление производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд является начальник лагеря.

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

1. Начальник детского оздоровительного лагеря,
2. Воспитатели,
3. Медицинская сестра,
4. Повар,
5. Подсобный рабочий кухни,
6. Заведующий хозяйством.

Перечень мероприятий и периодичность проведения производственного контроля:

| № п/п | Наименование мероприятий производственного контроля | Периодичность | Исполнитель |
|-------|--|-----------------|--------------------------------------|
| 1. | Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации. | ежедневно | заведующая хозяйством |
| 2. | Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования. | ежедневно | повар |
| 3. | Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов | 1 раз в 10 дней | начальник лагеря, повар |
| 4. | Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания. | ежедневно | начальник лагеря, медицинская сестра |
| 5. | Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования. | ежедневно | начальник лагеря, медицинская сестра |
| 6. | Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню. | 1 раз в смену | начальник лагеря |
| 7. | Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением. | ежедневно | повар |

| | | | |
|-----|--|-------------------------------------|------------------------------|
| 8. | Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением. | ежедневно | медицинская сестра, повар |
| 9. | Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи. | ежедневно перед раздачей пищи | комиссионно |
| 10. | Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием. | в течении года | медицинская сестра |
| 11. | Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи. | ежедневно | воспитатели |
| 12. | Ежедневный осмотр персонала пищеблока. | ежедневно | начальник лагеря |
| 13. | Контроль за организацией питьевого режима. | ежедневно | начальник лагеря, повар |
| 14. | Проведение мероприятий по обогащению меню питания обучающихся и воспитанников витаминами. | ежедневно | медицинская сестра, повар |
| 15. | Проведение мероприятий по разработке и применению сбалансированных и согласованных с органами меню | ежедневно | начальник лагеря, повар |
| 16. | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров. | перед началом работы лагеря | начальник лагеря |
| 17. | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены. | ежедневно | заведующая хозяйством |
| 18. | Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности. | перед началом работ | начальник лагеря |
| 19. | Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве. | ежедневно | заведующая хозяйством |
| 20. | Контроль за отходами. | ежедневно | повар |

17. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы:

- Формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;
- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;
- оснащение пищеблока школы современным высокотехнологичным оборудованием;
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний

