

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
РОДИОНОВО-НЕСВЕТАЙСКОГО РАЙОНА  
«РОДИОНОВО-НЕСВЕТАЙСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ШКОЛА №7»

---



УТВЕРЖДЕНО  
директора  
МБОУ «Родионово-Несветайская  
СОШ №7»  
О.В. Колякова

**Программа**  
**производственного контроля**  
**за соблюдением требований санитарных правил и выполнением**  
**санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**  
**в МБОУ «Родионово-Несветайская СОШ №7»**

Документ подписан электронной подписью.

### Пояснительная записка

Наименование  
юридического лица: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Родионово-Несветайского района «Родионово-Несветайская общеобразовательная школа №7» средняя

Учредитель: Муниципальное образование «Родионово-Несветайский район»

Ф.И.О. руководителя, Колякова Ольга Владимировна,  
телефон: 8(86340)30-1-56

Почтовый/юридический адрес: 346594, Ростовская область, Родионово-Несветайский район, сл. Родионово-Несветайская, ул. Кирова, 14

Количество 93

работников:

Количество 765

обучающихся:

ОГРН 1026101550914

ИНН 6130000250

Вид осуществляемой деятельности: осуществление образовательной деятельности по образовательным программам начального общего, основного общего, среднего общего образования и дополнительного образования детей и взрослых.

Лицензия осуществление образовательной деятельности на серия 61 Л01№0000270, 29.11.2012, бессрочно, выдана Региональной службой по надзору и контролю в сфере образования Ростовской области

## Общие положения

1.1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

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

1.3 Организация производственного контроля в МБОУ «Родионово-Несветайская СОШ №7» возлагается на директора.

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 их соблюдения.

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.



1.7. 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.

## **2. Порядок организации и проведения производственного контроля 2.1.**

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется учреждением в соответствии с осуществляемой им деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: водопроводная вода, инженерные сети и системы.

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

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

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

2.3.6. 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.

2.3.7. Производственный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля, согласованной с ТО Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г. Новошахтинске, Мясниковском, Родионово-Несветайском районах.

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 МБОУ «Родионово-Несветайская СОШ №7».

### **3. Состав программы производственного контроля.**

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).

3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.9).

3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.10).

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.11).

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.12).

3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.13).

3.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований при организации питания в образовательном учреждении. (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, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.

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. Информировать ТО Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г. Новошахтинске, Мясниковском, Родионово-Несветайском районах о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

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

4.9. Контролировать выполнение предписаний ТО Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г. Новошахтинске, Мясниковском, Родионово-Несветайском районах и своевременно отчитываться в их выполнении.

## **5. Организация взаимодействия с ТО Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г. Новошахтинске, Мясниковском, Родионово-Несветайском районах**

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является ТО Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г. Новошахтинске, Мясниковском, Родионово-Несветайском районах.

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» учреждение предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации, предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

## **6. 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.**

№	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	№ 52-ФЗ от 30.03.1999
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	№ 29-ФЗ от 02.01.2000
4.	«Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»	№ 157-ФЗ от 17.09.1998
5.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.3648-20
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
7.	«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
8.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4.1074-01
9.	«1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила»	СП 1.1.1058-01
10.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»	СП 2.2.3670-20

11	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.3648-20
12	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»	СП 3.5.3.3223-14
13	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»	СанПиН 3.5.2.3472-17
14.	«Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»	СанПиН 3.2.3215-14
15	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
16.	«Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила»	СП 3.1/3.2.3146-13
17.	«Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»	СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2
18	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
19	«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
20	«Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»	СанПиН 3.2.3215-14

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 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020
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	«О безопасности пищевой продукции»	ТР ТС 021/2011
24	«О безопасности упаковки»	ТР ТС 005/2011
25	«О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»	ТР ТС 007/2011
26	«Пищевая продукция в части ее маркировки»	ТР ТС 022/2011
27	«Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»	ТР ТС 023/2011
28	«Технический регламент на масложировую продукцию»	ТР ТС 024/2011
29	«О безопасности мебельной продукции»	ТР ТС 025/2012
30	«О безопасности молока и молочной продукции»	ТР ТС 033/2013

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

**Директор контролирует:**

- организацию производственного контроля;
- соблюдение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдение санитарных правил и гигиенических нормативов, организацию производственного контроля;
- своевременность прохождения медосмотров, флюорографии, организацию питания;

**Заместитель директора по АХЧ контролирует:**

- температуру воздуха в холодное время года;
- соблюдение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдение санитарных правил и гигиенических нормативов.
- состояние территории, своевременность дератизации и дезинсекции помещений, проведения лабораторных исследований по программе производственного контроля;

**Заместитель директора по УВР контролирует:**

- организацию учебного процесса;
- режимы, процессы, методики обучения и воспитания.

**Заместитель директора по ВР контролирует:**

- профилактику травматических и несчастных случаев
- организацию питания и качественного приготовления пищи.
- санитарно-просветительскую работу



### 8. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
<b>Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ</b>					
Микроклимат	Температура воздуха; Частота проветривания помещений; Влажность воздуха склада пищеблока	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний, Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов; Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях; Условия работы оборудования	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– 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.)	Каждая поступающая партия	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
<b>Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания</b>					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
<b>Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования</b>					
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	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	Зам. директора по АХЧ	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 Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
	Дератизация	Профилактика – ежедневно  Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Зам. директора по АХЧ Петров П.П.  Следиорганизация	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов. Очистка хозяйственной площадки	2 раза в неделю	Зам. директора по АХЧ	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	План-график технического обслуживания	Журнал визуального производственного контроля
Рабочие растворы дезинфекционных средств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходов дезинфекционных средств
<b>Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Организатор питания, Зам. директора по АХЧ	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
	Условия доставки продукции транспортом				безопасности продукции
	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Организатор питания, Зам. директора по АХЧ	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет График
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Температура и влажность в складских помещениях	Ежедневно	Организатор питания		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования			Журнал учета температуры	
	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Организатор питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Готовые блюда	Поточность технологических процессов		Повар		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Организатор питания	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 посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Организатор питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Организатор питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
<b>Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников</b>					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока, – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Зам. директора по АХЧ, организатор питания	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, поврежденными кожными покровами	Ежедневно	Медработник, зам. директора по АХЧ	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

## 9. 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
<b>Помещения пищеблока</b>			
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 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
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
<b>Помещения школы</b>			
Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения)	Помещения для детей и рабочие места	По 2 точки	2 раза в год

воздуха, относительная влажность)			
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 оргтехникой 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, трубочки с кремом.

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

<b>Факторы производственной среды</b>	<b>Влияние на организм человека</b>	<b>Меры профилактики</b>
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	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.



аппарата кистей, предплечий, плеча.

### 11. Контингент работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Педагоги: учителя, социальный педагог, педагог-психолог, педагог-организатор, заместители директора по УВР, по ВР	17	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
2.	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.		
3.	Заместитель директора по АХЧ	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Подъем и перемещение груза вручную.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением		
4.	Педагог-библиотекарь	1	Пыль растительного происхождения		
5.	Учитель информатики	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.		
			Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ		
6.	Рабочий по комплексному	4	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

	обслуживанию и ремонту зданий, дворник, сторож.		Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. Подъем и перемещение груза вручную. Пониженная температура воздуха		
7.	Водитель	2	Работы в образовательных организациях Подъем и перемещение груза вручную. Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. Управление наземными транспортными средствами категории. D	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Уборщик служебных помещений	5	Работы в образовательных организациях Подъем и перемещение груза вручную. Синтетические моющие средства	1 раз в год	1 раз в 2 года

### 11.1. Периодичность прохождения медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работников пищеблока.

Работники пищеблока проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр ЛОРом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство кишечных инфекций.	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям

Исследование на носительство яиц гельминтов.	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр гинекологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр психиатром	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр наркологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Профессиональное гигиеническое обучение и аттестация	При поступлении на работу, в дальнейшем - 2 раза в год

Кроме того, работники пищеблока подлежат прививкам против:

- дифтерии 1 раз в 10 лет;
- столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет);
- кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори;
- гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря;
- вирусного гепатита А
- брюшного тифа, дизентерии Зонне (по эпидпоказаниям).

**12. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, ТО Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г. Новошахтинске, Мясниковском, Родионово-Несветайском районах**

<b>Перечень возможных аварийных ситуаций</b>	<b>Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию</b>	<b>Ответственное должностное лицо</b>
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 АХЧ

Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХЧ
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ
		Ответственный по питанию
		Директор

Информация в ТО Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г. Новошахтинске, Мясниковском, Родионово-Несветайском районах по тел./факсу: 8(86369) 23336;

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

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность
1.	Контроль за удельной площадью на 1 обучающегося в учебных кабинетах, мастерских	Ежедневно при изменении расписания занятий
2.	Контроль за состоянием систем освещения, электроснабжения, канализации и водоснабжения учреждения	ежедневно
3.	Контроль за состоянием системы отопления	осенне-зимний период – постоянно летний период – по мере необходимости
4.	Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов	По графику
5.	Контроль за откачкой сточных канализационных вод	1 раз в месяц
6.	Контроль за качеством уборки школьных помещений, содержанием территории учреждения	ежедневно
7.	Контроль за состоянием и маркировкой учебной мебели (с учетом мебели по ростовым группам в каждом учебном помещении ОУ)	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем - 1 раз в месяц
8.	Контроль за организацией питьевого режима	ежедневно
9.	Контроль за гигиеной приема пищи учащимися	ежедневно
10.	Контроль за прохождением профилактических	При поступлении на

Документ подписан электронной подписью.

	медицинских осмотров работников	работу и в соответствии с перечнем согласно п.9
11.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно
12.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.	постоянно
13.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно
14.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары, мебели, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно
15.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонала учреждения.	постоянно
16.	Санитарно-просветительская работа	постоянно
17.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно

#### 14. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

- 14.1. Личные медицинские книжки работников;
- 14.2. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- 14.3. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)

#### 15. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований при организации питания в учреждении.

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (кол-во замеров)	Примечание
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	1 раз в год	1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 1 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения (выборочно) по 5 точек в каждом	
Микроклимат	1 раз в год	2 точки	

(Температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность)			
--	--	--	--

Сведения о выполнении программы производственного контроля представлять в ТО Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г. Новошахтинске, Мясниковском, Родионово-Несветайском районах – 1 раз в год (по запросу).

Программу разработали:

Заместитель директора по АХЧ



Сыроватский А.Н.