

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Аграфеновская СОШ»
Л.Н.Сидоренко
приказ от 19.08.2024 № 98

**Программа
производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий
в МБОУ «Аграфеновская СОШ»**

Учредитель: Муниципальное образование «Родионово-Несветайский район»

Руководитель: Сидоренко Лариса Николаевна

Почтовый/юридический адрес: 346573, Ростовская область, Родионово-Несветайский район, сл. Аграфеновка, ул. Просвещения, 5

ОГРН 1026101549803

ИНН 6130004222

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

Лицензия серия 61 № 001724, регистрационный № 26581 от 24.07.2012 выдана бессрочно Региональной службой по надзору и контролю в сфере образования Ростовской области.

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 23.06.2014) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 № 18.

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 «Аграфеновская СОШ» 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 «Аграфеновская СОШ».

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»	ФЗ № 52 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 пищевых продуктов».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000
4.	«Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ
5.	«Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»	Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ
6.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».	СанПиН 2.4.3648-20
8.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
9.	«Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»	СП 2.1.3678-20
10.	«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».	СП 2.1.3684-21
11.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
12.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
13.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда».	СП 2.2.3670-20
14.	«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СП 3.3686-21
15.	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
16.	«Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03

17.	«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
18.	«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
19.	«О безопасности пищевой продукции»	ТР ТС 021/2011
20.	«О безопасности упаковки»	ТР ТС 005/2011
21.	«О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»	ТР ТС 007/2011
22.	«Пищевая продукция в части ее маркировки»	ТР ТС 022/2011
23.	«Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»	ТР ТС 023/2011
24.	«Технический регламент на масложировую продукцию»	ТР ТС 024/2011
25.	«О безопасности мебельной продукции»	ТР ТС 025/2012
26.	«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
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха помещений Частота проветривания помещений	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ В.А.Жуков	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График проветриваний
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Зам. директора по В.А.Жуков	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ В.А.Жуков	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания,	СП 2.4.3648-20, план	

			спецорганизация (по необходимости)	техобслуживания	
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ	Каждая поступающая партия	Зам. директора по АХЧ В.А.Жуков	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	Контроль работы вентиляции	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания		Журнал результатов производственного 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	Зам. директора по УВР Г.Н. Каплун	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Г.Н. Каплун		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Г.Н. Каплун		Классный журнал
Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия	2 раза в год (август, январь)	Зам. директора по АХЧ В.А.Жуков	СанПиН 1.2.3685-21	Журнал регистрации

	ученической мебели ростовозрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)				результатов производственного контроля
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия	Заместитель директора по АХЧ В.А.Жуков	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	

Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования

Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ В.А.Жуков	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Еженедельно	Зам. директора по АХЧ В.А.Жуков	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Зам. директора по АХЧ В.А.Жуков	СанПиН 3.3686-21	Журнал регистрации результатов производственного
		Обследование – 2 раза в месяц.	Спецорганизация		

		Уничтожение – по необходимости			контроля
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Зам. директора по АХЧ В.А.Жуков	СанПиН 3.3686-21	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация		
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	Дворник, региональный оператор по обращению с ТКО	СанПиН 2.1.3684-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней			
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ В.А.Жуков	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств

	средств				
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Организатор питания, зам. директора по АХЧ В.А.Жуков	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	Организатор питания, зам. директора по АХЧ В.А.Жуков	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Организатор питания		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура				Журнал учета

	холодильного оборудования				температуры
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Организатор питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Повар		Справка		
		Поточность технологических процессов			
	Температура готовности блюд	Каждая партия			Отчет
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Органолептическая оценка	Каждая партия	Организатор питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Организатор питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
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 и готовой продукции	Ежедневно	Организатор питания	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 пище блока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Зам. директора по АХЧ В.А.Жуков	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	Количество работников с инфекционными заболеваниями	Ежедневно	Медработник, зам. директора по АХЧ В.А.Жуков	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)
	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	зам. директора по АХЧ В.А.Жуков	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения

				31.12.2020 № 988Н/1420Н	
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактически х прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактически х прививок по эпидемическим показаниям	Медработник	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки

9. 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.

10. Контингент работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессионально-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, заместитель по УВР, заместитель директора по ВР	14	Работы в образовательных организациях Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	1 раз в год	1 раз в 2 года
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.	Воспитатель	1	Работы в образовательных организациях	1 раза в год	1 раз в 2 года
			Подъем и перемещение груза вручную.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением		
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
6.	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		
7.	Рабочий по комплексном у обслуживани ю и ремонту зданий, дворник,	5	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.		

	сторож.		Подъём и перемещение груза вручную.		
			Пониженная температура воздуха		
8.	Водитель	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Подъём и перемещение груза вручную.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.		
			Управление наземными транспортными средствами категор. D		
9	Уборщик служебных помещений	5	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Подъём и перемещение груза вручную		
			Синтетические моющие средства		

11. Перечень возможных аварийных ситуаций, 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

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы. 2. Размораживание системы отопления.	1. Управление образования 2. Орган местного самоуправления. 3. ТО Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г. Новошахтинске, Мясниковском, Родионово-	Временная остановка работы

		Несветайском районах	
Авария внутренней системы канализации с изливом сточных вод в складские и производствен ые помещения	1. Инфицирование объектов внешней среды патогенными микроорганизмам и. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Управление образования 2. Орган местного самоуправления. 3. ТО Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г. Новошахтинске, Мясниковском, Родионово- Несветайском районах	1. Немедленно прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия. 4. Провести экспертизу пищевых продуктов. 5. Проведение лабораторных исследований после ликвидации аварии.
Авария систем хозяйственно – питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие	1. Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Управление образования 2. Орган местного самоуправления. 3. ТО Управления Роспотребнадзор а по Ростовской области в г. Новошахтинске, Мясниковском, Родионово- Несветайском районах	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия.
Авария системы электроснабжен ия отсутствие электроэнергии длительное время	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмам и. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Управление образования 2. Орган местного самоуправления. 3. ТО Управления Роспотребнадзор а по Ростовской области в г. Новошахтинске, Мясниковском, Родионово- Несветайском	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов. 5. Провести лабораторные исследования продтоваров после ликвидации аварии.

		районах	
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Управление образования 2. Орган местного самоуправления. 3. ТО Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г. Новошахтинске, Мясниковском, Родионово-Несветайском районах	1. Ограничение ассортимента блюд. 2. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов.

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

12. 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	Ежегодно перед началом нового

	учебном помещении ОУ)	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 медицинских осмотров работников	При поступлении на 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

13. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

12.1. Личные медицинские книжки работников;

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

12.3. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)

13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в учреждении.

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (кол-во замеров)	Примечание
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по	1 раз в год	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

микробиологическим показателям			(выборочно)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	1 раз в год в темное время суток	2 точки	Рабочее место
Оценка параметров микроклимата (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	2 точки	Классы, кабинеты, спортивный зал

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).