

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОДИОНОВО-НЕСВЕТАЙСКОГО РАЙОНА
«ГЕНЕРАЛЬСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
(МБОУ «ГЕНЕРАЛЬСКАЯ ООШ»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Генеральская ООШ»
Л.В.Шалатонова



Приказ № 12 от «12» января 2026г

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

на 2026 год

Учредитель: Муниципальное образование «Родионово-Несветайский район»

Директор: Шалатонова Людмила Викторовна

Почтовый/юридический адрес: 346584, Ростовская область, Родионово-Несветайский район, с.Генеральское, ул. Советская 34

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

Лицензия серия 61 № 001312, регистрационный № 2261 от 09.04.2012 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 «Генеральская ООШ» 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.

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

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике»

тике инфекционных болезней»;

- СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- СанПиН 2.1.3684-21 «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 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;

- Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «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 Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «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»;

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;

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 «Генеральская ООШ».

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.8).

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

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).

3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).

3.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований при организации питания в образовательном учреждении. (п.13).

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 продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008
5.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
6.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
7.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
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

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, организации питания;

Завхоз 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 ВР контролирует:

- профилактику травматических и несчастных случаев
- организацию питания и качественного приготовления пищи.
- санитарно-просветительскую работу 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	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов,	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг для женщин более 2

перегрузки	периартритов	раз в течение каждого часа рабочей смены.
опорно-двигательного аппарата	При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата, кистей, предплечий, плеча	

8. Контингент работников, подлежащих медицинским осмотрам согласно приказу Минздрава РФ № 29Н от 28.01.2021 и профессионально-гигиенической подготовке.

№ 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 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 непрерывным слежением за экраном видеотерминала.	1 раз в год	1 раз в 2 года

3.	Завхоз	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Подъем и перемещение груза вручную.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением		
4.	Учитель технологии, педагог-библиотекарь	2	Пыль растительного и бытового происхождения		
6.	Учитель информатики	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	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		
			Синтетическими средствами		
7.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, дворник, сторож.	1	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.		

			Подъём и перемещение груза вручную.		
			Пониженная температура воздуха		
8	Воспитатель, инструктор по физической культуре	2	Работы в дошкольных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Сенсорные нагрузки, производственный шум		
9	Музыкальный руководитель	1	Сенсорные нагрузки, производственный шум	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Помощник воспитателя	1	Сенсорные нагрузки, синтетические моющие средства, подъём и перемещение груза вручную.	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Повар Кухонный работник	2	Работа, связанная с мышечным напряжением	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Машинист по стирке и ремонту спецодежды Кастелянша	1	Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	1 раз в год	1 раз в 2 года

9.1. 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 - 1 раз в 2 года

- 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 55 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).

9. 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 нор-	1. Управление образования	Временная остановка работы

	мы. 2.Размораживани е системы отопления.	2. Орган местно- го самоуправления. 3. ТО Управле- ния Роспотреб- надзора по Ро- стовской области в г. Новошахтин- ске, Мясников- ском, Родионово- Несветайском районах	
Авария внут- ренней системы канализации с изливом сточ- ных вод в складские и производствен- ные помещения	1. Инфицирова- ние объектов внешней среды патогенными микроорганизма- ми. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка ост- рых кишечных заболеваний.	1. Управление образования 2. Орган местно- го самоуправления. 3. ТО Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г. Но- вошахтинске, Мясниковском, Родионово- Несветайском районах	1. Немедленно прекра- тить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3.Провести дезинфекци- онные мероприятия. 4. Провести экспертизу пищевых продуктов. 5. Проведение лабора- торных исследований по- сле ликвидации аварии.
Авария систем хозяйственно – питьевого и го- рячего водо- снабжения, их отсутствие	1.Пищевые отравления. 2. Вспышка ост- рых кишечных заболеваний.	1. Управление образования 2. Орган местно- го самоуправления. 3. ТО Управле- ния Роспотреб- надзора по Ро- стовской области в г. Новошахтин- ске, Мясников- ском, Родионово- Несветайском районах	1. Прекратить работу столовой. 2.Провести мероприя- тия по ремонту инже- нерныхкоммуникаций. 3.Провести дезинфек- ционные мероприятия.
Авария систе- мы электро- снабжения отсутствие электроэнергии	1. Инфицирова- ние сырья, полу- фабрикатов и продуктов пато- генными микро-	1. Управление образования 2. Орган местно- го самоуправления. 3. ТО Управле- ния Роспотреб- надзора по Ро- стовской области в г. Новошахтин- ске, Мясников- ском, Родионово- Несветайском районах	1. Прекратить работу столовой. 2.Провести мероприятия по ремонту коммуника- ций.

длительное время	организмами. 2.Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	3. ТО Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г. Новошахтинске, Мясниковском, Родионовском, Несветайском районах	3.Провести экспертизу пищевых продуктов. 5.Провести лабораторные исследования продтоваров после ликвидации аварии.
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, Родионовском, 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, Родионовском, Несветайском районах по тел./факсу: 8(86369) 23336;

10. 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 возрастным 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 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 поступающих товаров, 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

11. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

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

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

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (кол-во замеров)	Примечание
Питьевая вода	1 раз в год	2 пробы по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 1 раза в год (групповая, пищеблок)	
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 точки	
Температура воздуха	2 раза в год (теплый период года, холодный период года)	2 точки (групповая, школа)	

В дошкольной группе:

Объект контроля	Контролируемые параметры (показатели)	Точка контроля	Периодичность контроля	Методика (технология, процедура) контроля	Способ регистрации и результатов контроля
Пище-блок	Готовое блюдо на микробиологические показатели	Готовые блюда	1 раз в год	Забор суточных проб (гарнир+мясо или рыба)	Протоколы исследований
	Калорийность	Готовые блюда	1 раз в год при смене меню	Забор проб	Протоколы исследований
	БГКП	Руки, посуда, рабочая одежда сотрудников пищеблока			Протоколы исследований
Площадка	Бактериологическое исследование, химическое исследование, паразитологическое исследование	Песок	1 раз в год	Забор проб	Протоколы исследований

