

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ «ОШ № 24
г.о.МАКЕЕВКА»


Е.Ю.Щербина

Приказ №  от  2024г.

ПРОГРАММА

**производственного контроля за соблюдением санитарных правил
и проведением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в 2024-2025 учебном году**

**ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ОСНОВНАЯ ШКОЛА № 24 ГОРОДСКОГО ОКРУГА МАКЕЕВКА»
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
286124, Донецкая Народная Республика, г.о.Макеевка, г.Макеевка,
р-н Горняцкий, ул. Белинского, д.1 А**

Настоящая Программа производственного контроля в школе регламентирует организацию и проведение и производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания обучающихся в образовательной организации.

В данной Программе определены лица, организации и лабораторно-испытательные организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля.

Целью производственного контроля в школе, регламентированного Программой, является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и обучающихся, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

Задачи производственного контроля:

- Соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- Организация осуществления лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников школы;
- Контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;
- Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Содержание Программы производственного контроля в школе соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями, на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Программа действует до принятия новой редакции (внесения изменений). 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. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Полное и сокращенное наименование юридического лица	ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ОСНОВНАЯ ШКОЛА № 24 ГОРОДСКОГО ОКРУГА МАКЕЕВКА» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ (МБОУ «ОШ № 24 Г.О. МАКЕЕВКА»)
Тип объекта	Образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	<p>1) образовательная:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Начальное общее образование; • Основное общее образование • Дополнительное образование детей и взрослых; <p>2) предоставление социальных услуг без обеспечения проживания;</p> <p>3) медицинская: по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре, сестринскому делу в педиатрии; оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации;</p>
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Щербинина Елена Юрьевна, +7(949) 301-55-87
Юридический адрес:	ДНР, г.о.Макеевка, г.Макеевка, р-н Горняцкий, ул. Белинского, д.1 А
Фактический адрес:	286124, ДНР, г.о.Макеевка, г.Макеевка, р-н Горняцкий, ул. Белинского, д.1 А
Количество работников:	36 человек
Количество обучающихся:	217 человек
Свидетельство о государственной регистрации	№ 51777598554193 от 27.03.2008
ОГРН	12.....
ИНН	9311021271
Лицензия	№ Л035-00115-77/00656075 от 06.06.2023.
Характеристика здания	
Тип строения	Отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом (законсервированная котельная)
Площадь м ²
Оборудование	Электронные средства обучения (ЭСО), оргтехника; оборудование для осуществления образовательной

	деятельности
Характеристика инженерных систем	
Освещение	Естественное и искусственное
Система отопления	Котельная (индивидуальная) на твердом топливе
Система водоснабжения	Холодная, централизованные
Система канализации	Подключено к городской сети канализации
Система вентиляции	Естественная

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- 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»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;
- МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;
- МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «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».

3. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Функции	Приказ о назначении
1	Директор Щербина Елена Юрьевна	<ul style="list-style-type: none"> • Общий контроль соблюдения официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; • Организация плановых медицинских осмотров работников; • Организация профессиональной подготовки и аттестации работников; • Разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений. 	№ 215 к от 22.05.2020
2	Зам. директора по УВР Добродеева Светлана Анатольевна	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за соблюдением санитарных требований к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; • Обеспечение режима соблюдения норм и правил техники безопасности в образовательной деятельности; 	№ 24 от 21.09.2019

		<ul style="list-style-type: none"> • Исполнение мер по устранению выявленных нарушений. 	
3	Зам. директора по УВР, ответственный по питанию Бутова Надежда Викторовна	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль организации питания; • Отслеживание витаминных блюд; • Ведение учетной документации; • Исполнение мер по устранению выявленных нарушений 	№ 25 от 12.03.2018
4	Повар Конопацкая Наталья Ивановна	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за безопасностью сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации 	№ 15 от 22.06.2018
5	Заведующий хозяйством Дзендзя Елена Анатольевна	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за соблюдением санитарных требований к содержанию помещений и территории образовательной организации; • Организация лабораторно-инструментальных исследований; • Ведение учетной документации; • Разработка мер по устранению выявленных нарушений; • Контроль охраны окружающей среды. 	№ 7 от 15.04.2019
6	Медсестра Игрушина Яна Александровна	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за качеством наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество продуктов питания; • Контроль прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; • Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья обучающихся школы; • Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; • Ведение учета и отчетности по производственному контролю. 	

Основные понятия и определения:

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

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее – производственный контроль за соблюдением санитарных правил) - составная часть общей системы производственного контроля и санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организуемых и проводимых юридическими лицами и

индивидуальными предпринимателями в процессе осуществления ими отдельных видов деятельности, выполнении работ и оказании услуг, представляющих потенциальную опасность для человека, в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, сохранения жизни и здоровья людей и окружающей среды.

Периодичность контроля - частота проведения контрольных испытаний в критических точках, определяемая планом, схемой или программой производственного контроля.

Объем контроля - объем необходимых санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований, испытаний, токсикологических, гигиенических и иных видов оценок, обеспечивающий получение необходимой информации о безопасности производимой и реализуемой продукции, выполняемой хозяйственной и иной деятельности, работ и услуг для здоровья работающих, населения и окружающей среды.

Объект производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий - здания, сооружения, оборудование, иные технические средства, с помощью которых осуществляется деятельность, выполняются работы, оказываются услуги, факторы производственной среды, технологический процесс, сырье, комплектующие, вспомогательные материалы, производимая и реализуемая продукция, отходы, которые являются источниками риска для здоровья человека и(или) потенциальной опасности загрязнения окружающей среды.

План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий - документ, содержащий организационно-административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные мероприятия, направленные на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения, а также программу организации и проведения производственного контроля юридическим лицом и (или) индивидуальным предпринимателем за соблюдением требований санитарных правил, графики проведения лабораторных исследований, испытаний и инструментальных замеров.

Программа производственного контроля – составная часть плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, содержащая обоснование необходимости проведения контроля санитарно - эпидемиологически значимых факторов среды обитания, приоритетных для конкретного вида деятельности, работ и услуг с указанием перечня этих факторов по критическим точкам.

4. Профилактические 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 помещений	Температура воздуха помещений Частота проветривания помещений	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.35 90-20, СанПи	График проветриваний
	Влажность воздуха склада пищеблока		Кладовщик		Журнал учета температуры и

				Н 1.2.3685-21	влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Очистка плафонов и оконных стекол	По мере загрязнения			
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	Наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	Соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);				
	Соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (возможность контакта с дезсредствами и т. д.)				
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ	Каждая поступающая партия	Заведующий хозяйством	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 образовательной воспитательной деятельности					
Режим	Объем образовательной	При	Зам.	СП	Расписание

образовательной деятельности	нагрузки обучающихся	составлении и пересмотре расписания занятий	директора по УР	2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УР		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УР		Классный журнал
Организация физического воспитания	Выполнение объема двигательной активности детей.	Ежедневно	Учитель физкультуры	СП 2.4.3648-20	План физкультурно-массовой работы
Проведение занятий	Наличие физкультминут во время уроков	Ежедневно	Учитель-предметник, классный руководитель	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	-
	Контроль за объемом домашних занятий				-
Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)	2 раза в год (август, январь)	Медсестра	СанПиН 1.2.3685-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия	Заведующий хозяйством	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	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до 01.01.2024 года – еженедельно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.35 90-20, СП 3.1/2.4.35 98-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-		Профилакти-	Заведую-	СанПиН	Журнал

противоэпидемический режим	Дезинсекция	ка ежедневно	ший хозяйством	3.3686-21	регистрации результатов производственного контроля
		Обследование 2 раза в месяц. Уничтожение по необходимости	Спецорганизация		
	Дератизация	Профилактика ежедневно	Заведующий хозяйством	СанПиН 3.3686-21	
		Обследование ежемесячно. Уничтожение весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация		
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств
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	Кладовщик, ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	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	Ответственный по питанию, кладовщик	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Повар		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Кладовщик		Журнал учета температуры и

					относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температуры
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Отчет
	Поточность технологических процессов				Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия	Повар	Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Ведомость
	Органолептическая оценка	Каждая партия	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Журнал
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медсестра	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Специалист по кадрам	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями	Ежедневно	Медсестра	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

	кожных покровов				
	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Медсестра	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.35 90-20, приказ Минздрава от 28.01.21 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.20 № 988н/1420н	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Медсестра	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Личные медицинские книжки

5. Перечни

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

Назначение помещений	Вид и показатели исследования	Место/объект исследования (обследования)	Объем (количество, число точек или проб)	Кратность
Пищеблок (лабораторные исследования и испытания за	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы,	2 – 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал

безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП)	требованиям санитарного законодательства	творожные, яичные, овощные блюда		
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный 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	10 смывов	1 раз в год
	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в складе хранения 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)	10 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	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год
	Исследование параметров микроклимата производственных помещений (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)	Рабочее место	2 точки	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в	Рабочее место	2 точки	1 раз в год в темное время суток	

	производственных помещений			
	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2 точки	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума
Учебные и рабочие кабинеты	Оценка параметров микроклимата (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)	Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские	Не менее 10% помещений	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
		Рабочие места (за исключением рабочих мест пищеблока)	10% рабочих мест (по 2 точки)	1 раз в год
	Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионный состав воздуха)	Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный, библиотека	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели, покупки книг
		Помещения с оргтехникой, кондиционерами принудительной вентиляцией	1 проба	1 раз в год и при покупке новой оргтехники, ПЭВМ, ремонта
	Контроль уровня искусственной освещенности, коэффициент пульсации	Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, музыкальный	Не менее 20% помещений	1 раз в год, в темное время суток
	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские (при наличии ЭСО)	Не менее 20% классов и кабинетов, 100% мастерских	1 раз в год
	Оценка параметров шума	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские	Не менее 10% помещений, подлежащих оценке	1 раз в 2 года
	Оценка уровней вибрации	Мастерские	Все помещения	1 раз в 2 года

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

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

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Заместитель директора	3	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Педагоги	22	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Заведующий хозяйством	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Секретарь-машинистка	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Работники пищеблока	3	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно
		Работы связанные с пребыванием возле тепловых приборов и работы связанные с поднятием тяжестей.		
Уборщик служебных и производственных помещений	4	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работы связанные с дезинфицирующими средствами		

г) Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медсестра
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Повар
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством, работник по ремонту и обслуживанию здания
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медсестра
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР и УР
Личные медицинские книжки	По факту	Медсестра
Журнал учета инфекционных заболеваний	По факту	Медсестра
Журнал осмотра обучающихся на педикулез	По факту	Медсестра
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйством

д) Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
---------------------------------------	--	--------------------------------

Пожар	<ul style="list-style-type: none"> • Сообщить в пожарную службу; • Организовать эвакуацию людей в безопасное место; • Использовать огнетушители; • Приостановка деятельности. 	Первый, обнаруживший возгорание
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления	<ul style="list-style-type: none"> • Прекращение работы пищеблока; • Сокращение рабочего дня; • Организация подвоза воды для технических целей 	Заведующий хозяйством
Перебои в подаче электроэнергии в работе отопления	<ul style="list-style-type: none"> • Сообщить в организацию, предоставляющую услуги отопления; • Сократить рабочее время. 	Заведующий хозяйством
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	<ul style="list-style-type: none"> • Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку 	Заведующий хозяйством
Неисправная работа технологического или холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • Прекращение работы пищеблока; • Сокращение рабочего дня; • Изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов; • Ограничение ассортимента блюд; • Выполнение ремонтных работ. 	Ответственный по питанию
Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневная влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; • Проветривание; • Наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • Реализация противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети. 	Медсестра
Возникновение эпидемии сальмонеллёза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. - 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • Введение карантина; • Реализация мероприятий по профилактике заболеваний 	Медсестра
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством
		Директор

Программу разработали:

Директор

Е.Ю.Щербинина

Ответственный по питанию

Н.В.Бутова

Прошито, пронумеровано и

скреплено печатью

17

лист

Директор ГБОУ

«ООН №24 Г.О. МАКЕЕВКА»

Г.О. Макеевка Е.Ю.Щербинина

