

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №3 пос. Редкино

(МБОУ СОШ №3 пос. Редкино)

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ №3 пос. Редкино


Бордачев В.А.

Приказ № 127/1 от 20 августа 2015 г.



Программа производственного контроля

за соблюдением санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная
школа №3 пос. Редкино

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №3 пос. Редкино (МБОУ СОШ №3 пос. Редкино)
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Бордачев Валерий Анатольевич, 8 (48242) 58-058
Юридический адрес:	171261, Тверская обл., Конаковский муниципальный округ, пгт. Редкино, ул. Диева, д.33а
Фактический адрес:	171261, Тверская обл., Конаковский муниципальный округ, пгт. Редкино, ул. Диева, д.33а
Количество работников:	43 человека
Количество обучающихся:	295 человек
ОГРН	1026901731394
ИНН	6911016535
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 510 от 26.12.2014 рет. № ЛО35-01257-69/00374874
Свидетельство о государственной аккредитации	от 05.02.2015 №1 серия 69А01, номер бланка 0000238
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:	Начальное общее образование, основное общее образование и среднее общее образование; дополнительное образование детей и взрослых, профессиональное обучение.

1. Общие положения

Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

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.

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

1.2 Организация производственного контроля в МБОУ СОШ №3 пос. Редкино возлагается на директора.

1.3 Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.4 Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.

1.5 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.

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, предотвращение возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

Профессиональные заболевания – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит

воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

Массовые не инфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1 Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2.2 Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3 Производственный контроль включает:

2.3.1 Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2 Организация медицинских осмотров.

2.3.3 Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.

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

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

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

2.3.7 Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

3. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1 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.

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

3.3 Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля,

представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.

3.4 Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, отдела Роспотребнадзора.

3.5 Перечень мероприятий, производящихся ответственными лицами при осуществлении производственного контроля.

3.6 Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

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 другие документы согласно перечню.

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 Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 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.

5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по территориальному отделу Роспотребнадзора

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

2. 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.

6. 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»;
- СП 2.1.3678-20 «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»;
- 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 мебелиной продукции»;

- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

- 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».

7. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного

контроля:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1.	Бордачев Валерий Анатольевич	Директор
2.	Якушева Анна Сергеевна	Ответственный за организацию горячего питания

3.	Сабурова Лариса Геннадьевна	Зав. хозяйством
4.	Бевзак Елена Александровна	Заместитель директора по УВР
5.	Свеженцева Надежда Борисовна	Заместитель директора по УВР

8. 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	Температура воздуха помещений Частота проветривания помещений	Ежедневно	Зав. хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
Освещенность территории и	Наличие и состояние осветительных	1 раз в 3 дня	Зав. хозяйством	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного

помещений	приборов				контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, специализация (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	Журнал результатов производственного контроля
	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Зав. хозяйством	СП 2.4.3648-20	

Загрязняющие воздух вещества	Контроль работы вентиляции	Ежеквартально	Зав. хозяйством. Рабочий по обслуживанию зданий	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Журнал результатов производственного контроля

Производственный контроль за организацией образовательной и воспитательной деятельности

Режим образовательной деятельности	Объем	При составлении и пересмотре расписания	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
Учебническая мебель и оборудование	Оценка соответствия учебнической мебели роста- возрастным особенностям детей и	2 раза в год (август, январь)	Зам. директора по УВР, зав. хозяйством	СанПиН 1.2.3685- 21	Журнал регистрации результатов производственного контроля

их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)				
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия	Классный руководитель, зам. директора по УВР, зав. 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	Зав. хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Еженедельно	Зав. хозяйством	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	Зав. хозяйством	СанПиН 3.3686-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц.	Спецорганизации		
		Уничтожение – по необходимости			
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Зав. хозяйством	СанПиН 3.3686-21	
		Обследование – ежемесячно.	Спецорганизация		
		Уничтожение – весной и осенью, по необходимости			
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3	Дворник, оператор по обращению с ТКО	СанПиН 2.1.3684-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля

		дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно			
		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 дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зав. хозяйством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходов дезинфекции
Внутренняя	Состояние отделки	Ежеквартально	Зав. хозяйством.	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального

отделка помещений		Рабочий по обслуживанию здания	производственного контроля
-------------------	--	--------------------------------	----------------------------

Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

Хранение пищевой продукции и продовольственной о сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Кладовщик	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Кладовщик	Журнал учета температуры и относительной влажности	Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Ответственный по питанию		

Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Готовые блюда	Органолептическая оценка	Каждая партия	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Секретарь	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	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Секретарь	СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения	Секретарь	СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки

	санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям			
--	---	--	--	--

9. 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
Пищевые лабораторные исследования и испытания за безопасностью пищевой продукции с	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 – 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
	Калорийность, выход блюд и	Суточный рацион	1	1 раз в год

применением принципов ХАССП)	соответствие химического состава блюд рецептуре	питания		
	Контроль проводимой витаминации 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 овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 – 10 смывов	1 раз в год
	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые	10 смывов	1 раз в год

		продукты (рыба, мясо, зелень)		
	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, подготовочном (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 производственных	Рабочее место	2 точки	1 раз в год в темное время суток

	помещения			
	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	Классы, кабинеты,	После

	среды помещений (аэроионный состав воздуха)	классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный, библиотека	помещений	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,	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские (при	Не менее 20% классов и кабинетов,	1 раз в год

	электромагнитных полей	наличия ЭСГО)	100% мастерских	
	Оценка параметров шума	Классы и кабинеты с ЭСГО, 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 работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Педагоги	19	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
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		

Заведующий хозяйством	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Секретарь	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	5	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно

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	Зав. производством
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Зав. производством
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию

Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Секретарь
Классный журнал	Ежедневно	Зам. директора по УВР

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	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством

Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заведующий хозяйством
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Директор, зав. хозяйством

Программу разработали:

Заместитель директора по УВР

Беззак Е.А.

Заместитель директора по УВР



Свеженцева Н.Б.

Ответственный по питанию



Якушева А.С.

Заведующий хозяйством



Сабурова Л.Г.

Согласовано:

Секретарь



Вязовкина М.Б.