

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА АБАКАНА
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 12»

Республика Хакасия, 655001, город Абакан, пр. Дружбы народов, дом 21 тел.:8 (3902) 21-54-44
e-mail: school_19_008@mail.ru

Утверждена приказом
директора
МБОУ «СОШ №12»
от 11.01.2021 №19

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
МБОУ «СОШ №12»**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Абакана «Средняя общеобразовательная школа № 12» (МБОУ СОШ № 12»)
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Ветошкина Наталия Владимировна 8(3902) 215-444
Юридический адрес:	655001, Республика Хакасия, г.Абакан, пр. Дружбы народов, д.21
Фактический адрес:	655001, Республика Хакасия, г.Абакан, пр. Дружбы народов, д.21
ОГРН	1021900524535
ИНН	1901045249

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01»,
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.
3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:
 - начальное общее;
 - основное общее образование;
 - среднее общее образование;
 - дополнительное образование детей и взрослых.
4. 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» (с последующими изменениями);
 - Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности / пищевых продуктов»;
 - 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».
5. Объекты производственного контроля
 - Территория
 - Здание МБОУ «СОШ № 12» г. Абакан
 - Кабинеты, спортивный зал, актовый зал, компьютерный класс, кабинет физики, кабинет химии, библиотека
 - Спортивная площадка
 - Столовая
 - Мастерские (столярная, слесарная, швейная, кулинария).
 - Бассейн (приложение 1 к программе).

6. Должностные лица и работники, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля:

№ п/п	Должность	Функции
1.	Директор МБОУ «СОШ № 12»	осуществляет общий контроль за исполнением требований санитарных норм и правил в школе, правил ОТ и ТБ
2.	Заместители директора по учебно-воспитательной работе:	составление расписания занятий согласно требований СП2.4.3648-20 (1 раз в год перед началом занятий); контроль за соблюдением расписания уроков, кружков, факультативов; соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил во время организации учебно-воспитательного процесса в школе. создание здоровых и безопасных условий обучения и воспитания
3.	Заведующий хозяйством	контроль за состоянием освещенности, систем водоснабжения, систем канализации; контроль за противопожарным состоянием здания, кабинетов, спортивного зала, актового зала, компьютерного класса, кабинета физики, кабинета химии, библиотеки, медицинского кабинета, спортивной площадки, пищеблока, мастерских, бассейна.
4.	Рабочие по обслуживанию зданий	ежедневный осмотр оборудования в здании, своевременный ремонт уборочного и хозяйственного инвентаря, инструментов; контроль функционирования систем центрального отопления, водоснабжения, канализации, вентиляции; поддерживает надлежащее санитарное состояние закрепленных за ним объектов; соблюдение техники безопасности при работе.
5.	Дворник	своевременная уборка территории от снега и мусора; следит за исправностью инвентаря; следит за сохранностью наружного оборудования: заборов, лестниц, водосточных труб, зеленых насаждений; следит за освещением территории; соблюдение техники безопасности при работе
6.	Уборщицы служебных помещений	соблюдение санитарно-гигиенических правил по уборке помещения; следит за исправностью уборочного инвентаря и его своевременной маркировкой; соблюдение графиков генеральных уборок помещений; соблюдение правил личной гигиены.
7.	Сторожа	соблюдение санитарно-гигиенических правил в учреждении; содержит отведенное ему служебное место в надлежащем санитарном состоянии

II. Производственный контроль (визуальный) за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ

Объекты контроля и их контролируемые параметры (показатели)	Точки контроля	Периодичность контроля	Методика (технология) контроля	Ответственные лица	Формы учетно-отчетной документации
1.	2.	3.	4.	5.	6.

2.1. Территория участка					
Ограждение	Наличие и исправность ограждения	1 раз в год	Визуальный контроль на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20	Директор, завхоз	Журнал визуального контроля
Озеленение	Контроль состояния и площади зеленых насаждений	1 раз в год	Визуальный контроль на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20	Директор, завхоз	Журнал визуального контроля
Наружное электрическое освещение	Исправность наружного освещения	2 раза в год	Визуальный контроль	Директор, завхоз	
Спортивная площадка	Состояние и санитарное содержание площадки	2 раза в год	Визуальный контроль на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20	Директор, завхоз	Акт обследования
	Исправность спортивных снарядов	2 раза в год и после ремонта, установки нового оборудования	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиН, наличие документов, подтверждающих качество и безопасность оборудования	Комиссия по приказу директора	Акт обследования
Хозяйственная зона	Санитарно-техническое состояние и содержание площадки для сбора мусора, исправность контейнеров, наличие маркировки	1 раз в квартал	Визуальный контроль на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20	завхоз	Журнал визуального контроля
	Наличие и санитарное состояние ковриков, решеток у входов в здание	2 раза в год	Визуальное соответствие СП 2.4.3648-20	завхоз	Журнал визуального контроля
	Санитарное состояние въездов и входов на	2 раза в год	Визуальное соответствие СП 2.4.3648-20	завхоз	Журнал визуального контроля

	территорию ОУ				
2.2. Внутренняя отделка помещений					
кабинеты, спортивный зал, актовый зал, компьютерный класс, кабинет физики, кабинет химии, библиотека, медицинский кабинет, мастерские	Санитарное состояние стен, потолков и полов	2 раза в год и после ремонта	Визуальный контроль на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20	Директор, завхоз	Журнал контроля
	Исправность окон и форточек	2 раза в год	Визуальный контроль на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20	завхоз	Журнал контроля
Туалетные комнаты, подсобные помещения	Санитарное состояние стен, потолков и полов	2 раза в год и после ремонта	Визуальный контроль на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20	завхоз	Журнал контроля
Коридоры	Санитарное состояние стен, потолков и полов	2 раза в год и после ремонта	Визуальный контроль на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20	завхоз	Журнал контроля
Столовая (обеденный зал)	Санитарное состояние стен, потолков и полов	2 раза в год и после ремонта	Визуальный контроль на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20	Директор, завхоз	Журнал контроля
2.3. Оборудование помещений					
Оборудование кабинетов для занятий, актового зала, коридоров	Использование мебели и оборудования соответствующего гигиеническим требованиям	1 раз в год и при приобретении новой мебели	Контроль наличия документов, подтверждающих качество и безопасность мебели СП 2.4.3648-20	Директор, завхоз	Журнал Контроля, наличие сертификатов соответствия по контрактам поставки
	Использование разрешенных и безопасных наглядных пособий, приспособлений, инструментов, книг, оборудования	1 раз в год и при приобретении новых	Визуальный контроль на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20	Зам. директора по УВР	
	Исправность и наличие необходимого набора мебели в соответствии с количеством детей, санитарное состояние.	2 раза в год	Визуальный контроль на соответствие п. СП 2.4.3648-20	Директор, завхоз	Журнал контроля
Актовый зал,	Наличие и	2 раза в год	Визуальный	Директор,	Журнал

спортивный зал, мастерские,	исправность защитных устройств на светильниках и окнах		контроль на соответствие СП 2.4.3648-20	завхоз	контроля
	Наличие необходимого оборудования и инвентаря, его техническая исправность и санитарное состояние	2 раза в год	Визуальный контроль на соответствие рекомендациям СП 2.4.3648-20	Директор, завхоз	Журнал контроля
Оборудование туалетных комнат	Исправность и состояние оборудования, наличие мыла, урны с педалью	1 раз в месяц	Визуальный контроль на соответствие СП 2.4.3648-20	Директор, завхоз	Журнал контроля

2.4. Естественное и искусственное освещение помещений с пребыванием детей

Естественное освещение помещений с пребыванием детей	Обеспечение достаточного уровня естественного освещения	1 раз в 2 года	Визуальный контроль СП 2.4.3648-20	Директор, завхоз	Журнал контроля
	Санитарно-техническое состояние штор, расстановка цветов	2 раза в год	Визуальный контроль на соответствие СП 2.4.3648-20	Отвественный по приказу за кабинет	Паспорт кабинета
	Санитарное состояние оконных стекол	2 раза в год	Визуальный контроль на соответствие СП 2.4.3648-20	Директор, завхоз	Журнал контроля
Искусственное освещение с пребыванием детей	Обеспечение достаточного уровня искусственного освещения	1 раз в 2 года	Инструментальный контроль показателей искусственного освещения кабинетов для занятий на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20	Директор, завхоз	Акт исследований
Осветительное оборудование	Тип светильников, размещение	1 раз в год и при проведении ремонта	Визуальный контроль на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20	завхоз	Журнал контроля
	Наличие в одном помещении одного типа светильников	1 раз в год и при проведении ремонта	Визуальный контроль на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20	завхоз	Журнал контроля
	Исправность и размещение штпсельных розеток и выключателей	2 раз в год и при проведении ремонта	Визуальный контроль на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20	Ответственный за кабинет по приказу, завхоз	Журнал контроля
	Исправность светильников	1 раз в месяц	Визуальный контроль на соответствие	Ответственный за кабинет по приказу,	Журнал контроля

			требованиям СП 2.4.3648-20	рабочий по обслуживанию здания	
	Санитарное состояние осветительной арматуры и светильников	2 раза в год	Визуальный контроль на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20	Ответственный за кабинет по приказу, завхоз	Журнал контроля
2.5. Утилизация люминесцентных ламп.					
Утилизация люминесцентных ламп	Заключение договора на вывоз и утилизацию люминесцентных ламп аккредитованной организацией	1 раз в год	Контроль своевременности заключения договора и его соответствие нормативной документации	Директор	Договор
	Контроль своевременного вывоза и утилизации люминесцентных ламп	1 раз в год	Визуальный контроль на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20 Документальный контроль выполнения договора	завхоз	Акт выполненных работ на утилизацию и вывоз
2.6. Отопление и вентиляция					
Отопление	Исправность отопительной системы	1 раз в год	Опрессовка труб	завхоз	Акт выполненных работ
Система вентиляции	Техническая исправность и эффективность работы местной и общей вентиляции	1 раз в месяц	Инструментальная проверка работы системы вентиляции СП 2.4.3648-20	завхоз	Журнал контроля
	Чистка вытяжных вентиляционных решеток от пыли	2 раза в год	Визуальный контроль на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20	завхоз, рабочий	Журнал контроля
Показатели микроклимата помещений с пребыванием детей	Температура воздуха в кабинетах для занятий	2 раза в год	Инструментальный контроль на соответствие СП 2.4.3648-20	Педагоги	Наличие термометров
	Соблюдение режима проветривания помещений	ежедневно	Визуальный контроль и хронологический контроль в соответствии режима проветривания СП 2.4.3648-20	Педагоги	
2.7. Водоснабжение и канализация					
Водоснабжение и канализация	Исправность и санитарное состояние	2 раза в год	Визуальный контроль	завхоз	Журнал контроля Акты обслуживающей

	сантехнического оборудования				организации
2.8. Проведение ремонтных работ					
Проведение ремонтных работ	Использование разрешенных санитарными правилами строительных и отделочных материалов	Во время проведения ремонтных работ	Контроль наличия санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии стройматериалов требованиям, предъявляемым к детским учреждениям СП 2.4.3648-20	Директор, завхоз	
	Проветривание помещений после окончания ремонтных работ. Недопущение проведения ремонтных работ в присутствии обучающихся	Во время проведения ремонтных работ	Визуальный контроль	завхоз	
2.9. Контроль за заключением договоров на проведение запланированных лабораторно-инструментальных исследований с аккредитованными организациями					
Контроль за заключением договоров на проведение запланированных лабораторно-инструментальных исследований с аккредитованными организациями		1 раз в год	Контроль своевременного заключения договоров и их соответствие нормативным документам	Директор	Договор

III. Производственный контроль за организацией учебно-воспитательного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания.

Объект контроля и их контролируемые параметры (показатели)	Точи контроля	Периодичность контроля	Методика (технология) контроля	Ответственные лица (органы контроля)	Формы учетной документации
Расписание учебных занятий					
Расписание учебных занятий	Составление расписания согласно требованиям нормативных документов	2 раза в год	Документальный контроль на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20	Директор, завхоз	Расписание учебных занятий
Образовательные программы	Соответствие возрастным особенностям	1 раз в год	Документальный контроль на соответствие требованиям	зам. директора по УВР	Книга приказов

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

Объект контроля и их контролируемые параметры (показатели)	Точи контроля	Периодичность контроля	Методика (технология) контроля	Ответственные лица (органы контроля)	Формы учетной документации
4.1. Санитарное содержание территории					
Санитарное содержание территории	Проведение ежедневной уборки территории	ежедневно	Визуальный контроль на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20	Директор, завхоз	Журнал контроля
4.2. Санитарное содержание помещений и оборудования					
Санитарное содержание помещений и оборудования	Наличие инструкций по правилам уборки помещений и оборудования, дезинфекции. Доведение ее до сведения персонала	2 раза в год	Контроль наличия инструкции.	завхоз	Журнал учета инструктажей по ТБ с сотрудниками
	Проведение ежедневной влажной уборки всех помещений, мебели	Ежедневно 2 раза В случае неблагоприятной эпидемиологической обстановки по специальному графику	Визуальный контроль на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20	завхоз	Журнал контроля
	Чистка ламп и оконных стекол	2 раза в год	Визуальный контроль на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20	завхоз, уборщицы, рабочий	Журнал контроля
	Очистка шахт вытяжной вентиляции	2 раза в год	Визуальный контроль на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20	завхоз, рабочий	Акт выполненных работ
	Ежедневная обработка и дезинфекция сантехнического оборудования	ежедневно	Визуальный контроль на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20	завхоз, уборщицы	Журнал контроля
Санитарное содержание помещения и оборудования пищеблока	См. раздел 5. Производственный контроль за организацией питания				
Уборочный	Наличие и	1 раз в	Визуальный	завхоз,	Журнал контроля

инвентарь	исправность уборочного инвентаря. Соблюдение правил обработки, обеззараживания уборочного инвентаря, его маркировки и правил хранения.	месяц	контроль на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20	уборщицы	
-----------	--	-------	---	----------	--

4.3 Наличие необходимого количества и правильность использования дезинфицирующих средств

Наличие необходимого количества и правильность использования дезинфицирующих средств	Учет расходов на дезсредства. Определение годовой потребности в дезсредствах.	1 раз в месяц	Расчет годовой потребности в дезсредствах и документальный контроль расхода.	завхоз, уборщицы	
	Наличие трехмесячного запаса дезсредств	1 раз в месяц	Визуальный, документальный контроль в соответствии с требованиями	завхоз, уборщицы	
Использование дезсредств, разрешенных для применения в детских учреждениях	Применение перечня дезсредств, согласованного с органами Роспотребнадзора	при закупке	Визуальный документальный контроль использования разрешенных дезсредств	завхоз, уборщицы	

4.4. Проведение дезинсекции и дератизации

Проведение дезинсекции и дератизации	Заключение договора с аккредитованной организацией на проведение дезинсекции и дератизации	1 раз в год	Контроль своевременного заключения договора и его соответствия нормативным документам	завхоз	Договор
	Проведение дезинсекции и дератизации в отсутствие детей и персонала, после окончания работы учреждения, в санитарные или выходные дни	Ежемесячно При проведении дезинсекции и дератизации	Визуальный контроль на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20	завхоз	Акт выполненных работ
Санитарно-противоэпидемический режим (обеденный зал)	Наличие сеток на окнах	В теплое время года	Визуальный контроль СП 2.4.3648-20 СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	завхоз	
Санитарно-противоэпидемический режим (пищеблок)	Наличие сеток на окнах	В теплое время года	Визуальный контроль СП 2.4.3648-20 СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Зав. производством	

4.5. Сбор и вывоз ТБО и пищевых отходов.

Сбор и вывоз ТБО и пищевых отходов	Заключение договора на вывоз ТБО и пищевых отходов с аккредитованной организацией	1 раз в год	Контроль своевременности заключения договора и его соответствие нормативной документации	Директор	Договор
	Маркировка и исправность контейнеров для сбора ТБО и пищевых отходов	2 раза в год	Визуальный контроль на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20	завхоз	
	Контроль своевременного вывоза ТБО, пищевых отходов	1 раз в неделю	Визуальный контроль на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20 документальный контроль выполнения договора	завхоз, дворник	Акт выполненных работ обслуживающей организации

5. Производственный контроль за организацией питания

Объекты контроля и их контролируемые параметры (показатели)	Точки контроля	Периодичность контроля	Методика (технология) контроля	Ответственн. лица	Формы учета документации
Пищеблок, обеденный зал	Готовность к началу учебного года	1 раз в год	Визуальный документальный контроль на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20	Межведомственная комиссия	Акт готовности к новому учебному году
Столовая	Наличие примерного десятидневного меню	1 раз в год	Документальный контроль наличия меню СП 2.4.3648-20	Зав. производ., директор Комиссия по контролю	
	Использование кулинарных блюд и продуктов, разрешенных для питания детей в ОУ	ежедневно	При входном и выходном на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20	Зав. производ Бракеражная комиссия.	Бракеражный журнал блюд; Журнал контроля продуктов продовольственного сырья
Столовая	Режим питания, распределение суточной калорийности рациона.	ежедневно	Визуальный документальный контроль на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20	Зав. производ., медработник Комиссия по контролю	Накопительная ведомость
Столовая	Соблюдение примерного меню.	ежедневно	Визуальный и документальный контроль на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20	Зав. производ., директор. Медработник Комиссия по контролю	Бракеражный журнал блюд

Пищеблок	Своевременная очистка и обработка тары для сбора пищевых отходов.	1 раз в неделю	Визуальный контроль на соответствие СП 2.4.3648-20	Зав. производ.	
Пищеблок	Проведение ежемесячной генеральной уборки и дезинфекции	1 раз в месяц	Визуальный контроль на соответствие СП 2.4.3648-20	Зав. производ.	Журнал по уборке на пищеблоке
Санитарно-профилактические мероприятия по борьбе с мухами, тараканами и грызунами.	См. раздел 4. 3			Зав. производ.	
Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	Визуальный контроль на соответствие СП 2.4.3648-20	Зав. производ	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
Контроль скоропортящейся пищевой продукции	Декларации (Сертификаты) на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Визуальный контроль на соответствие СП 2.4.3648-20	Зав.производством, ответственный по питанию	Журнал бракеража скоропортящейся продукции
Качество поставляемых продуктов питания	Декларации (Сертификаты) на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Визуальный контроль на соответствие СП 2.4.3648-20	Зав. производ Бракеражная комиссия.	Бракеражный журнал
Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно	Визуальный контроль на соответствие СП 2.4.3648-20	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Визуальный контроль на соответствие СП 2.4.3648-20	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-дневному цикличному меню. Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню Раздача	1 раз в четверть	Визуальный контроль на соответствие СП 2.4.3648-20	Ответственный за питание, родительский контроль	Акт проверки

Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	ежедневно	Визуальный и документальный контроль на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20	Дежурный администратор, ответственный за организацию питания кл. руководители, медработник	Административные планёрки
Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно		зав. производством	Акт списания
Проверка состояния технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	1 раза в год	Визуальный и документальный контроль на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20	Зав. производством, обслуживающая организация	Акт проверки

5.1. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: *помещения пищеблока.*
Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока (проводит организатор питания)			
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 - 10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах	5 - 10 смывов	1 раз в год

наличие возбудителей иерсиниозов	хранения овощей, цехе обработки овощей		
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год
Помещения школы (проводит школа)			
Микроклимат	Температура воздуха	Помещения для детей и рабочие места (по 2 точке)	2 раза в год
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещенность	2 помещения (выборочно)	Помещения (по 2 точки)	1 раз в год в темное время суток
Шум	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	Помещения (по 2 точки)	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

5.2. Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

6. Контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала пищеблока (организатор питания).

Объект контроля и их контролируемые параметры (показатели)	Точки контроля	Периодичность контроля	Методика (технология) контроля	Ответственные лица (органы контроля)	Формы учетной документации
Состояние здоровья персонала пищеблока	Прохождение предварительных и периодических персональных осмотров.	1 раз в год и при приеме на работу	Контроль наличия отметок в личной медицинской книжке работника	Зав. производ.	Личная медицинская книжка работника
	Ежедневный контроль за здоровьем персонала перед допуском к работе	Ежедневно	Осмотр медсестрой в соответствии с требованиями СанПиН	Зав. производ.. медработник	Гигиенический журнал (сотрудников пищеблока)
Состояние здоровья персонала	Контроль за случаями острых кишечных	Ежедневно	Опрос на наличие случаев кишечной инфекции в семье	Зав. производ.. медработник	

пищеблока	инфекций в семье работников пищеблока				
-----------	---------------------------------------	--	--	--	--

6.1. Вредные вещества в воздухе рабочей зоны пищеблока (организатор питания).

Вредные вещества в воздухе рабочей зоны пищеблока	Контроль допустимого уровня содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны	1 раз в 2 года	Лабораторный контроль на соответствие требованиям СанПиН	Аккредитованная лаборатория по договору	
	Соблюдение мероприятий по предотвращению образования и попадания в воздух производственных помещений вредных веществ	2 раза в год	Визуальный контроль на соответствие СанПиН	Зав. производ.	

6.2. Естественное и искусственное освещение помещений пищеблока (организатор питания).

Естественное и искусственное освещение помещений пищеблока	Обеспечение достаточного, равномерного и комфортного освещения производственных помещений и на рабочем месте.	1 раз в 2 года	Оценка показателей освещения (КЕО, освещенность, показатель дискомфорта, коэффициент пульсации освещенности) на соответствие требованиям СанПиН	Аккредитованная лаборатория по договору	
Осветительное оборудование	Тип светильников, размещение, своевременность очистки	1 раз в год	Визуальный контроль на соответствие СанПиН		

7. Производственный контроль за состоянием здоровья, соблюдением личной гигиены и обучением персонала.

Объект контроля и их контролируемые параметры (показатели)	Точки контроля	Периодичность контроля	Методика (технология) контроля	Ответственные лица (органы контроля)	Формы учетной документации
--	----------------	------------------------	--------------------------------	--------------------------------------	----------------------------

7.1. Состояние здоровья персонала школы.

Состояние здоровья персонала	Предварительные и периодические медицинские осмотры и обследования, диспансеризация	1 раз в год и при приеме на работу	Документальный контроль наличия отметки в личной медицинской книжке о прохождении	Директор, зам. директора по УВР	Личные медицинские книжки сотрудников
------------------------------	---	------------------------------------	---	---------------------------------	---------------------------------------

	в соответствии с действующими нормативными документами		медосмотров		
Медицинская аптечка	Наличие необходимого количества лекарственных средств и средств оказания первой медицинской помощи	2 раза в год		завхоз	

7.2. Санитарная спецодежда, средства личной гигиены.

	Наличие достаточного количества и санитарное состояние необходимой спецодежды, средств личной гигиены	1 раз в месяц	Визуальный контроль		
--	---	---------------	---------------------	--	--

8. Контроль за состоянием здоровья детей.

Объект контроля и их контролируемые параметры (показатели)	Точки контроля	Периодичность контроля	Методика (технология) контроля	Ответственные лица (органы контроля)	Формы учетной документации
Состояние здоровья обучающихся		Ежедневно	Визуальный осмотр	Педагоги, мед. работник	Журнал учета

9. Перечень лиц, ответственных за проведение производственного контроля.

№ п/п	Ф.И.О. лица,	Должность	Функции
1.	Ветошкина Наталия Владимировна	Директор	<ul style="list-style-type: none"> - обеспечение здоровых и безопасных условий учебно-воспитательного процесса и работу педагогического и технического персонала; - проведение совместной диспансеризации обучающихся и педагогов; - осуществление контроля по соблюдению правил по охране труда; - соблюдение требований охраны труда при эксплуатации основного здания, технологического и энергетического оборудования, осуществление их периодического осмотра и организацию текущего ремонта; - соблюдение текущего контроля за санитарно-гигиеническим состоянием помещения; - выполнение требований санитарных правил и норм всеми сотрудниками учреждения; - организация производственного и лабораторного контроля; - прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья;

			<ul style="list-style-type: none"> - своевременное прохождение периодических медицинских обследований всеми работниками в установленном порядке; - выполнение постановлений, предписаний Роспотребнадзора.
2.	Малыхина Татьяна Валерьевна	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе	<ul style="list-style-type: none"> - контроль за своевременное проведение инструктажа обучающихся по ТБ и его регистрации в журнале; - выявление обстоятельств несчастных случаев с обучающимися и сотрудниками; - организация безопасности и контроля состояния рабочих мест, учебного оборудования; - разработка и периодический пересмотр инструкций по ТБ; - организация санитарно- гигиенической работы с персоналом и детьми путем проведения семинаров, бесед, лекций. - контроль за соответствием расписанием учебных занятий требованиям СанПиНа, своевременная его корректировка;
3.	Милюхина Ирина Сергеевна	завхоз	<ul style="list-style-type: none"> - создание безопасных и надлежащих санитарно-гигиенических условий для работы техперсонала; - контроль за соблюдением гигиенических требований к микроклимату помещения; - проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации; - наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение; - контроль за наличием моющих и дезинфицирующих средств; - контроль за благоустройством и озеленением территории; - контроль за вывозом мусора, своевременной утилизацией люминесцентных ламп; - контроль за своевременным проведением текущей и генеральной уборки; - контроль за наличием моющих средств и средств индивидуальной защиты.
4.	Буркова Людмила Анатольевна	Ответственный за организованное питание	<ul style="list-style-type: none"> - сверять ежедневное меню с примерным меню, согласовывать его с директором, размещать в установленном месте на стенде, размещенном в обеденном зале и на официальном сайте ОУ; - следить за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля; - проверять наличие всех необходимых документов от поставщика продуктов питания; - взаимодействовать с оператором питания, с которым заключен контракт на организацию питания; - вести документацию по организации питания.

10. 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, Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Хакасия.

№ п/п	Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
-------	---------------------------------------	--	--------------------------------

1.	Пожар	Сообщить в пожарную службу по телефону 35-53-96 или 112, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
2.	Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующие службы по телефонам: 22-36-67 (эл.сети), 27-91-33, 27-87-83 (водоканал), 26-76-76 (отопление)	Завхоз
3.	Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующие службы по телефонам: 22-36-67 (эл.сети), 26-76-76 (обслуживающая организация), заменить электропроводку	Завхоз
4.	Проведение капитального ремонта	Применять необходимые меры безопасности	Завхоз
5.	Аварийное состояние зданий и сооружений	Сообщить в соответствующую службу по телефонам: 004,22-41-64 (ЕДС); 23-14-61 (оперативный дежурный МЧС)	Завхоз
6.	Наводнение	Сообщить в соответствующую службу по телефонам: 004,22-41-64 (ЕДС); 23-14-61 (оперативный дежурный МЧС)	Завхоз
7.	Наличие в здании ядовитых веществ, в т.ч. ртути и т.д.	Сообщить в соответствующую службу по телефонам: 004,22-41-64 (ЕДС); 23-14-61 (оперативный дежурный МЧС)	Завхоз
8.	Возникновение массовых инфекционных и соматических заболеваний среди обучающихся и персонала	Сообщить в соответствующую службу по телефонам: 22-2681,34-36-50 (Управление Роспотребнадзора)	Завхоз

11. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке.

№ п/п	Профессия	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность гигиенической подготовки
1.	Директор, заместитель директора по УВР	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Учителя-предметники	Работы в школьных образовательных учреждениях Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Техперсонал	Работы в школьных образовательных учреждениях Работа, связанная с мышечным напряжением	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Лаборант	Работы в школьных образовательных учреждениях Работа, связанная с мышечным напряжением	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Документовед	Работы в школьных образовательных	1 раз в год	1 раз в 2 года

учреждениях

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Отвественный
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Зав.производством
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Зав.производством
Гигиенический журнал (сотрудники пищеблока)	Ежедневно	Медицинский работник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Зав.производством
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
Классный электронный журнал	1 раз в 2 недели (выборочно)	Заместитель директора по УВР
Санитарные книжки работников школы	По факту	Документовед