

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 34**



Утверждаю

И.В.Чумак

Директор МОБУ СОШ №34

Приказ от 01 сентября 2025г. № 311

**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
на 2025-2026 учебный год**

Наименование юридического лица: Ф. И. О. руководителя, телефон: Чумаков И.В., тел. 8(8634)601-222  
 Юридический адрес: 347931, Ростовская область, г. Таганрог, ул. Пальмиро Тольятти, 32-2  
 Фактический адрес: 347931, Ростовская область, г. Таганрог, ул. Пальмиро Тольятти, 32-2  
 Количество работников: 32-2  
 Количество обучающихся: 68 человек  
 Свидетельство о государственной регистрации: № оп 025621 от 17.04.2012  
 ОГРН: 026102590238  
 6154073391

Лицензия на осуществление образовательной деятельности: № 61 1336 от 04.05.2011  
 Общее образование  
 Дополнительное образование взрослых и детей

Виды деятельности,  
 Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

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

Организация производственного контроля и общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий в МОБУ СОШ №34 возлагается на директора.

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 осуществления санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

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 тлеются 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.

**Гигиенические нормы** — установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

**Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы санитарные правила** - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

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

Профессиональные заболевания 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 (шт) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

## **2. Поршок организации и проведении производственного контроля**

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнении противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой тли деятельностью но обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнении 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 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 заупочений, 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. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

№	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О санэпидблагополучии населения».	ФЗ № 52 от 30.03.1999
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ № от 07.02.1992
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-03 от 02.01.2000
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2000
5.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПиН 24.2. 2821-10
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН 2.4.5. 2409-08
7.	Санитарно-эпидемиологические требования к питанию населения	СанПиН 2.3/2.4 3590-20
8.	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».	СанПиН 24.4. 2599-10
9.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
10.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности	СанПиН 2.3.2. 1078-01

	продовольственного сырья и пищевых продуктов».	
11.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	сп 1.1. 1058-01
12.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и вышожением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	сп 1.1. 2193-07
13.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 23.2. 1324-03
14.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2	СанПиН 2.2. 1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07 СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10

Для реализации Программы производственного контроля в МОБУ СОШ №34 имеется следующий набор Документов:

Договор на дератизацию и дезинсекцию.

Договор на организацию медицинского обслуживания детей МОБУ СОШ №34.

Личные санитарные книжки сотрудников.

Объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются МОБУ СОШ самостоятельно, либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности» (СанПиН 1.1.1058-01)

#### 4. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Функции контроля
1	Чумак Инесса Вячеславовна	Директор	Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников Организация производственного контроля

2	Дьячкова Ольга Евгеньевна	Заместитель директора по АХР	За своевременным прохождением медосмотров, флюорографии; За состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля; За организацией питания и качественного приготовления пищи; За температурой воздуха в холодное время года. За санпросветработой;
3.	Баркалов Михаил Максимович	Преподаватель организатор ОБЗР	За профилактикой травматических и несчастных случаев.
4.	Шилова Наталья Викторовна	Секретарь учебной части	За своевременным прохождением медосмотров, флюорографии.

#### 5. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории	• Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. Дезинсекция, дератизация помещений по графику.	Заместитель директора по АХР
2	Санитарное состояние спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	• Ежедневный контроль за санитарным состоянием Ремонт и замены спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя).	Заместитель директора по АХР
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора	Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. Вывоз твердых бытовых отходов (по мере накопления).	Заместитель директора по АХР
4	Состояние кровли, фасада здания, отмоски	Ежедневный контроль. При необходимости заявка на ремонтные работы в течение 7 дней	Заместитель директора по АХР

5	Внутренняя отделка помещений	<ul style="list-style-type: none"> <li>• В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях</li> </ul>	Заместитель директора по АХР
6.	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	<p>Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов;</p> <p>Промывка системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб).</p> <p>Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации с составлением акта (июль-август)</p>	Заместитель директора по АХР
7	Соблюдение теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности устранение в течение суток.</li> <li>• Промывка отопительной системы (июнь—июль).</li> </ul> <p>Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта</p>	Заместитель директора по АХР
8	Питьевая вода	<p>Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима.</p> <p>Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарнохимическим показателям (внепланово после ремонта систем водоснабжения)</p>	Заместитель директора по АХР

9	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений.</li> <li>Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп, чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), светильников (не реже 3х раз в год).</li> <li>Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в классах и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года)</li> </ul>	Заместитель директора по АХР
---	--	---	------------------------------

**Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания**

1	Ученическая мебель	<ul style="list-style-type: none"> <li>Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: - размеры ученической мебели (парты, стулья) должны соответствовать ростовозрастным особенностям детей, тлеть соответствующую маркировку.</li> <li>расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиН</li> </ul>	Заместитель директора по АХР
2	Расписание учебных занятий	<ul style="list-style-type: none"> <li>Утверждение расписания уроков согласно требованиям СанПиН</li> <li>Контроль 4 раза в год перед началом учебной четверти. Трудность расписания по дням должна соответствовать нормам СанПиН</li> <li>Ежедневный контроль соблюдения расписания уроков</li> </ul>	Заместитель директора по УВР

2	Расписание занятий внеурочной деятельности	Контроль 3 раза в год перед началом учебного триместра. Трудность расписания по дням должна соответствовать нормам СанПиН	Заместитель директора по УВР
3	Продолжительность перемен	Контроль 3 раза в год перед началом учебного триместра. Трудность расписания по дням должна соответствовать нормам СанПиН	Заместитель директора по УВР
4	Состояние оборудования для занятий физической культурой и спортом	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования для физкультурных занятий; при неисправности оборудования немедленное удаление из пользования и ремонт.</li> <li>Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года)</li> </ul>	Заместитель директора по УВР

5	Состояние оборудования для уроков технологии	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования для уроков технологии; при неисправности оборудования - немедленное удаление из пользования и ремонт.</li> </ul>	Заместитель директора по УВР
6	Прием детей в школу	<p>Комплектование классов согласно Правилам приема в школу</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Контроль комплектования классов</li> </ul> <p>Соблюдение норм наполняемости ютасов</p>	Заместитель директора по УВР

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

1	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<p>Ежедневный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение графика проветривания помещений;</li> <li>- температурного режима в помещениях согласно СанПиН</li> </ul>	Заместитель директора по АХР
2	Генеральная уборка ОО	<ul style="list-style-type: none"> <li>Постоянный контроль.</li> <li>Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года</li> </ul>	Заместитель директора по АХР
3	Режим ежедневных уборок помещений	<ul style="list-style-type: none"> <li>Постоянный контроль.</li> <li>Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года</li> </ul>	Заместитель директора по АХР
4	Обеспечение моющими, дезинфицирующим и средствами, уборочным инвентарем	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств</li> </ul>	Заместитель директора по АХР

5	Обеззараживание воздуха в учебных помещениях	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль:</li> <li>работы рециркуляторов;</li> <li>-бактерицидных ламп в учебных помещениях</li> </ul>	Заместитель директора по АХР
6	Обеспечение дезинфицирующими средствами	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль за наличием и использованием дезинфицирующих средств на входе в школу, туалетных комнатах, столовую</li> </ul>	Заместитель директора по АХР

**Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления**

***1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов***

1.1	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Документация организатора питания на поступающую продукцию	Директор
1.2	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией питания

### **2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции**

2.1	Объем и ассортимент готовой продукции	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям цеха	Комиссия по контролю за организацией питания
2.2	Бракераж готовой продукции	• Ежедневный контроль за готовой продукцией с заполнением журнала	Комиссия по контролю за организацией питания
2.3	Суточная проба	• Ежедневный контроль за наличием суточных проб	Комиссия по контролю за организацией питания
2.4	Качество термообработки кулинарных изделий	• Органолептическая оценка готовых блюд	Медработник
2.5	Витаминизация готовых блюд	• Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С).	Заместитель директора по АХР Громакова В.П. Ответственный за питание в ОО Филимонова Н.С.

### **3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.**

3.1	Наличие согласованного примерного двухнедельного меню	• Один раз в полугодие	Ответственный за питание в ОО Филимонова Н.С.
3.2	Наличие ежедневного меню	• Ежедневно	Ответственный за питание в ОО Филимонова Н.С.
3.3	Наличие нормативно технической и технологической документации.	• Один раз в месяц	Ответственный за питание в ОО Филимонова Н.С.

3.4	Обработка продукции.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль первичной и конечной обработки продукции</li> <li>• Контроль достаточности тепловой обработки блюд</li> </ul>	Ответственный за питание в ОО Филимонова Н. С.
3.5	Движение потоков сырья и готовой и	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной.</li> </ul>	Ответственный за питание в ОО Филимонова Н.С.
<b>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)</b>			
4.1	Помещение для хранения продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. (визуальный, ежедневный)</li> </ul>	Ответственный за питание в ОО Филимонова Н.С.
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.</li> </ul>	Ответственный за питание в ОО Филимонова Н.С.
<b>5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков</b>			
5.1	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> <li>-системы вентиляции;</li> <li>-приточно-вытяжная вентиляция пищеблока.</li> <li>-системы водоснабжения, канализации, сантехприборов.</li> </ul> </li> <li>• электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп.</li> <li>• Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке (1 раз в год)</li> </ul>	Заместитель директора по АХР Громакова В.П.
<b>6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</b>			
6.1	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке</li> </ul>	Заместитель директора по АХР Громакова В.П.
6.2	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря</li> </ul>	Заместитель директора по АХР Громакова В.П.
6.3	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер</li> </ul>	Заместитель директора по АХР Громакова В.П.

6.4	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока.</li> <li>Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (1 раз в год)</li> </ul>	Медицинский работник Губанова А.Н.
<b>7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемически мероприятий на пищеблоке</b>			
7.1	Сотрудники пищеблока	• Контроль ведения журнала здоровья сотрудников	Медицинский работник
7.2.	Санитарнопротивоэпидемический режим	<ul style="list-style-type: none"> <li>Контроль соблюдения масочно-перчаточного режима</li> <li>Ежедневный контроль за наличием и использованием дезинфицирующих средств</li> </ul>	Директор
<b>8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся</b>			
8.1	Режим питания	• Контроль соблюдения графика приема пищи обучающимися	Ответственный за питание в ОО Филимонова Н.С.
8.2	Гигиена приема пищи	<ul style="list-style-type: none"> <li>Контроль соблюдения гигиены рук перед приемом пищи</li> <li>Контроль соблюдения правил поведения за столом</li> </ul>	Классные руководители
<b>Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников</b>			
1	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	• Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год)	Заместитель директора по АХР Медицинский работник
2	Наличие аптечки для оказания первой медицинской доврачебной помощи своевременное пополнение	• Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптечек.	Заместитель директора по АХР Медицинский работник
3	Масочный режим	• Ежедневный контроль соблюдения масочного режима сотрудниками	Директор

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

Наименование вредного фактора	Профессия	Кол-во человек	Класс опасности
Моющие синтетические средства	Уборщик служебных помещений	6	
Хлорные соединения	Уборщик служебных помещений	6	

#### Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
<b>Помещения пищеблока</b>			
Калорийность	Суточный рацион, приемы	1 рацион, прием	1 раз в год
Содержание «С» витамина	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
<b>Помещения школы</b>			
Питьевая вода	1 проба (по хим. показателям) (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям		2 раза в год
Освещенность	2 помещения (по 5 точек в каждом)		1 раз в год
Температура воздуха	Вне помещения		Ежедневно самостоятельно

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

<i>Должность</i>	<i>Срок гигиенического обучения</i>	<i>Срок медосмотра</i>
1	2	3
Директор, заместитель директора	1 раз/2 года	1 раз в год
Учителя	1 раз/2 года	
Заведующий библиотекой	1 раз/2 года	
Учитель — логопед, педагог дополнительного образования, педагог-психолог, социальный педагог, педагог-	1 раз/2 года	

организатор, учитель - логопед	
Секретарь учебной части, ведущий экономист, главный бухгалтер, бухгалтер лаборант, техник	
Уборщик служебных помещений	1 раз/ год
Рабочий по комплексному обслуживанию здания слесарь-сантехник Слесарь-электрик	1 раз/год
Дворник	1 раз/год

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

- Журнал учета мероприятий по контролю (директор, заместитель директора по АХР).
- Перечень и запас дезинфицирующих средств и антисептиков (заместитель директора по АХР).
- Документация на дезинфицирующие средства, антисептики, изделия медицинского назначения, упаковочный материал и т.д., подтверждающая разрешение их применения на территории РФ в установленном порядке (заместитель директора по АХР).
- Методические указания (инструкции) по применению дезинфицирующих средств и антисептиков (заместитель директора по АХР).
- Пофамильный список сотрудников с указанием сведений о профилактических прививках против дифтерии, кори, краснухи, ВГВ, гриппа и др. (заместитель директора по АХР).
- Журнал учёта инфекционных заболеваний (ф. № 060/у) (медработник).
- Журнал регистрации и контроля ультрафиолетовых бактерицидных установок (Р 3.5.1904-04 прил. 3 (заместитель директора по АХР).
- Паспорта на бактерицидные облучатели (заместитель директора по АХР)
- Журнал регистрации и контроля рециркуляторов (заместитель директора по АХР)
- Паспорта на рециркуляторы (заместитель директора по АХР).
- Журнал (график) уборки заключительных дезинфекций.
- Журнал профилактического осмотра на педикулез (медсестра)
- Личные медицинские книжки (ответственный работник).

- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (заведующий производством).
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (заведующий производством).
- Гигиенический журнал (сотрудники) (медсестра)
- Бракеражный журнал (ответственный за питание)

**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 ситуаций	Ответственный	Срок
	- аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления;	Заместитель директора по АХР	В день, час возникновения ситуаций
2	- отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления;	Заместитель директора по АХР	
	- разлив ртути в помещениях, на территории	Директор	
4	- подача некачественной по органолептическим показателям воды;	Заместитель директора по АХР	
5	- поступление в школу недоброкачественных пищевых продуктов	Директор	
6	неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения;	Заместитель директора по АХР	
7	- неисправность (выход строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу в УО	Директор	
8	- возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке.	Директор	

Программу разработали:

Заместитель директора по АХР МОБУ СОШ №34 \_\_\_\_\_



Дьячкова О.Е.