

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



УТВЕРЖДАЮ

И.В.Чумак

Директор МОБУ СОШ №34

Приказ от «30» августа 2021 г. № 283

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
на 2021-2022 учебный год**

1. Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение средняя общеобразовательная школа №34		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Чумак 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:	68 человек		
Количество обучающихся:	696 человек		
Свидетельство о государственной регистрации	№	ОП 025621	от 17.04.2012
ОГРН	026102590238		
ИНН	6154073391		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№	61 1336	от 04.05.2011
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:	<ul style="list-style-type: none">• Общее образование• Дополнительное образование взрослых и детей		

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 осуществление 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, санитарно-противоэпидемических (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 осуществление 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 имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

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

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

Профессиональные заболевания – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

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

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

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, реализуемой 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:

№ п/п	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 № 2300/1 от 07.02.1992
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2000
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПиН 2.4.2. 2821-10
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН 2.4.5. 2409-08
8.	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 2.4.4. 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 продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
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 выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
13.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
14.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2	СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07 СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Функции контроля
1	Чумак Инесса Вячеславовна	Директор	<ul style="list-style-type: none"> - 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	Мойсеенко Мария Валентиновна	Заместитель директора по АХР	<ul style="list-style-type: none"> - 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	Гнилицкая Екатерина Сергеевна	Учитель технологии	<ul style="list-style-type: none"> - За профилактикой травматических и несчастных случаев.
4.	Шилова Наталья	Секретарь	<ul style="list-style-type: none"> - За своевременным прохождением

Викторовна	учебной части	медосмотров, флюорографии.
------------	---------------	----------------------------

5. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

<i>№</i>	<i>Объект контроля</i>	<i>Кратность контроля и сроки исполнения</i>	<i>Ответственные лица</i>
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	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. • Дезинсекция, дератизация помещений по графику. 	Заместитель директора по АХР
2	Санитарное состояние спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. • Вывоз твердых бытовых отходов (по мере накопления). 	Заместитель директора по АХР
4	Состояние кровли, фасада здания, отмоски	<ul style="list-style-type: none"> • 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"> • В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях 	Заместитель директора по АХР
6.	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов; • Промывка системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб). • Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации с составлением акта (июль-август) 	Заместитель директора по АХР

7	Соблюдение теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности - устранение в течение суток. • Промывка отопительной системы (июнь—июль). • Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта 	Заместитель директора по АХР
8	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима. • Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово - после ремонта систем водо снабжения) 	Заместитель директора по АХР
9	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. • 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 3-х раз в год). • Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в классах и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года) 	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"> • Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: - размеры ученической мебели (парты, стулья) должны соответствовать ростовозрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку. - расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиН 	Заместитель директора по АХР
2	Расписание учебных занятий	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение расписания уроков согласно требованиям СанПиН • Контроль 4 раза в год перед началом учебной четверти. Трудность расписания по дням должна соответствовать нормам СанПиН • Ежедневный контроль соблюдения расписания уроков 	Заместитель директора по УВР

2	Расписание занятий внеурочной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> 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"> Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования для физкультурных занятий; при неисправности оборудования - немедленное удаление из пользования и ремонт. Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года) 	Заместитель директора по УВР
5	Состояние оборудования для уроков технологии	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования для уроков технологии; при неисправности оборудования - немедленное удаление из пользования и ремонт. 	Заместитель директора по УВР
6	Прием детей в школу	<ul style="list-style-type: none"> Комплектование классов согласно Правилам приема в школу Контроль комплектования классов Соблюдение норм наполняемости классов 	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	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль: <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение графика проветривания помещений; - температурного режима в помещениях согласно СанПиН 	Заместитель директора по АХР
2	Генеральная уборка ОО	<ul style="list-style-type: none"> Постоянный контроль. Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года 	Заместитель директора по АХР
3	Режим ежедневных уборок помещений	<ul style="list-style-type: none"> Постоянный контроль. Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года 	Заместитель директора по АХР
4	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств 	Заместитель директора по АХР

5	Обеззараживание воздуха в учебных помещениях	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль: <ul style="list-style-type: none"> - работы рециркуляторов; - бактерицидных ламп в учебных помещениях ОО 	Заместитель директора по АХР
6	Обеспечение дезинфицирующими средствами	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за наличием и использованием дезинфицирующих средств на входе в школу, туалетных комнатах, столовую 	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 пищеблока	Комиссия по контролю за организацией питания
2.2	Бракераж готовой продукции	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за готовой продукцией с заполнением журнала 	Комиссия по контролю за организацией питания
2.3	Суточная проба	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за наличием суточных проб 	Комиссия по контролю за организацией питания
2.4	Качество термообработки кулинарных изделий	<ul style="list-style-type: none"> Органолептическая оценка готовых блюд 	Медработник
2.5	Витаминизация готовых блюд	<ul style="list-style-type: none"> Контроль за ежедневной С-витаминизацией пищи: — проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С). 	Медработник Губанова А.Н.
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.			
3.1	Наличие согласованного примерного 10 дневного меню	<ul style="list-style-type: none"> Один раз в полугодие 	Ответственный за питание в ОО Филимонова Н.С.
3.2	Наличие ежедневного меню	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневно 	Ответственный за питание в ОО Филимонова Н.С.

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

6,4	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (1 раз в год) 	Медицинский работник Губанова А.Н.
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке			
7.1	Сотрудники пищеблока	• Контроль ведения журнала здоровья сотрудников	Медицинский работник Губанова А.Н.
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим	<ul style="list-style-type: none"> Контроль соблюдения масочно-перчаточного режима Ежедневный контроль за наличием и использованием дезинфицирующих средств 	Директор
8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся			
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"> Контроль соблюдения гигиены рук перед приемом пищи Контроль соблюдения правил поведения за столом 	Классные руководители
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников			
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 и их 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	IV
Хлорные соединения	Уборщик служебных помещений	6	III

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока			
Калорийность	Суточный рацион, приемы пищи	1 рацион, прием	1 раз в год
Содержание «С» витамина	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Помещения школы			
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	Все 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	4	5
Директор, заместители 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-организатор, учитель-логопед	1 раз/2 года	
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 педикулёз, чесотку (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

№ п/п	Перечень ситуаций	Ответственный	Срок
1	- 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	
3	- 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 из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу ОО;	Директор	
8	- возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке.	Директор	

Программу разработали:

Заместитель директора по АХР МОБУ СОШ №34



Моисеенко М.В.