УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОУ «Косулинская СОШ №8
_____ О. В. Черемисина
Приказ № 116 «23 » июня 2016 г.

ПРОГРАММА

**производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в МАОУ «Косулинская средняя общеобразовательная школа»
Белоярского района Свердловской области**

с. Косулино
2016г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Паспортные данные: Автономное общеобразовательное учреждение «Косулинская средняя общеобразовательная школа №8» - некоммерческая организация, финансируемая из двух источников:

- областные субвенции;
- муниципальный бюджет.

Учреждение является юридическим лицом, находящимся в ведении Комитета по муниципальному имуществу и земельным отношениям администрации Белоярского городского округа. Учреждение функционирует в соответствии с законами РФ «Об образовании», «Об основных гарантиях прав ребенка в РФ», Уставом (утвержден приказом Управления образования от 26.12.2013 г. №332).

Учредитель: Муниципальное образование Белоярский городской округ.

Функции и полномочия Учредителя осуществляет Управление образования.

Форма собственности: Муниципальное автономное образовательное учреждение.

Численность работающих: 60 человек.

Количество учащихся: 530 человек

Фактический адрес: 624055, Свердловская область, Белоярский район, с. Косулино, ул. Ленина,80а, Ленина 84а.

Юридический адрес: 624055, Свердловская область, Белоярский район, с. Косулино, ул. Ленина,80а.

Выполнение санитарно – гигиенических требований к условиям содержания детей.

Здание МАОУ «Косулинская СОШ № 8»

Школа располагается в трёхуровневом кирпичном здании 2695,3 кв.м. и в двухэтажном кирпичном здании 934 кв.м. Здания сданы в эксплуатацию в 1987г. и в 1993г. Здания оформлены в оперативную собственность 02.09.2010г. Договор № 14 от 05.01.2002г. Дополнительное соглашение №1, №2 от 06.12. 2006 г.

В школе оборудовано:

- учебных кабинетов – 28
- спортивных залов – 2
- актовый зал – 1
- компьютерный класс – 1
- столовая – 1. Обеденный зал на 98 посадочных мест, моечная, цех готовой продукции, цех мясной и рыбной продукции, овощной и продуктовый склад.

Участок

Площадь пришкольного участка 900м². Оформлен в оперативную собственность 25.08.2010г. На участке расположена спортивная площадка, корт.

Водоснабжение – централизованное.

Канализация – централизованная.

Отопление – централизованное.

Организация образовательного процесса

МАОУ «Косулинская СОШ № 8» работает 5 дней в неделю в одну смену, в субботу факультативы, индивидуальные и групповые консультации. Выходной день воскресенье. Уроки проводятся согласно расписанию, утвержденному директором школы. Дополнительное образование учащихся организовано в соответствии с расписанием.

Санитарно - гигиенический и противоэпидемический режим:

- ежедневная влажная уборка всех помещений с дезсредствами;
- ежедневный режим проветривания;
- питьевой режим;
- мытье посуды в столовой с дезсредствами;
- ежедневный осмотр детей, своевременная изоляция больных и дезинфекция помещения и оборудования;
- проверка на гельминты (по плану);
- прививки (по плану);
- медосмотр: учащиеся – один раз в год, сотрудники – один раз в год по плану;

- соблюдение противоэпидемических профилактических мероприятий (вакцинация, использование дезсредств, витаминизация, изоляция больных);
- ежегодная дератизация;
- ежегодная обработка от клеща.

Организация питания

Пищеблок имеет все необходимое оборудование. Оборудование в исправном состоянии. Горячее водоснабжение осуществляется через водонагреватель. Посуды и моющих средств достаточно. Штат укомплектован полностью.

Документация пищеблока ведется в полном объѐме. Контроль качества питания осуществляет завстоловой, медицинская диетическая сестра и администрация.

Питание учащихся в школе осуществляет по договорам. Автотранспорт поставщиков. Санитарный паспорт имеется.

Медицинское обслуживание

Медицинское обслуживание учащихся осуществляет ОВП с. Косулино по соглашению.

1.Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствие 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».

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

1.3 Организация производственного контроля в МАОУ «Косулинская средняя общеобразовательная школа» возлагается на директора школы Черемисину Ольгу Викторовну.

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

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

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

Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, 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 воздействие 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 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.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор МАОУ «Косулинская средняя общеобразовательная школа» Черемисина Ольга Викторовна.

3. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).

3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).

3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствие с установленными требованиями (п.9).

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).
3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).
3.7. Объем номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в образовательном учреждении.
3.8. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (п.13).
3.9. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул (п.14).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
4.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).
4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.
4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
4.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
4.9. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Свердловской области по Свердловской области в г. Асбест и Белоярском районе и своевременно отчитываться в их выполнении.

.

5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области в г. Асбест и Белоярском районе

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области области в г. Асбест и Белоярском районе.
5.2. В соответствие с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

№ п/п	Регистрационный номер	Наименование нормативного документа
1	ТР № 88-ФЗ	Технический регламент на молоко и молочную продукцию.
2	ТР № 90-ФЗ	Технический регламент на масложировую продукция
3	ТР № 163-ФЗ	О внесении изменений в Федеральный закон "Технический регламент на молоко и молочную продукцию"

4	ТР ТС 029/2012	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств"
5	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции".
6	ТР ТС 023/2011	Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей"
7	ТР ТС 024/2011	Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию"
8	ТС № 299	Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
9	ТР ТС 034/2013	О безопасности мяса и мясной продукции
10	ТР ТС 021/2011	Методические подходы организации надзора за требованиями ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
11	ТР ТС 033/2013	О безопасности молока и молочной продукции
12	ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
13	СанПиН 2.1.4.1074-01	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения
14	СанПиН 2.1.4.2580-10	Изменение № 2 к Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения
15	СанПиН 2.1.4.1116-02	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости.
16	СанПиН 2.1.4.2581-10	Изменения № 1 к СанПин 2.1.4.1116-02 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости.
17	СанПиН 2.1.4.2653-10	Изменения № 2 к СанПиН 2.1.4.1116-02 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости.
18	СанПиН 2.1.4.2496-09	Изменение к СанПиН 2.1.4.1074-01 Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения
19	СанПиН 2.1.7.1287-03	Санитарно - эпидемиологические требования к качеству почвы
20	СанПиН 2.1.7.2197-07	Изменение № 1 к СанПиН 2.1.7.1287-03
21	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03	Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий
22	СанПиН 2.2.1/2.1.1.2585-10	Изменения и дополнения № 1 к СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий
23	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-2003	Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы
24	СанПиН 2.2.2/2.4.2198-2007	Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы. изменения № 1
25	СанПиН 2.2.4.548-96	Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений
26	СанПиН 2.2.4.1294-03	Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений
27	СанПиН 2.3.2.1078-01	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
28	СанПиН 2.3.2.1280-03	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
29	СанПиН 2.2.2./2.4.2620-10	Изменение № 2 к СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 Гигиенические требования к персональным электронно - вычислительным машинам и организации работы
30	СанПиН 2.4.2.2821-10	Санитарно - эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях

31	СанПиН 2.4.2.2821-10	Санитарно - эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях. Изменение № 2 к СанПиН 2.4.2.2821-10
32	СанПиН 2.4.4.2599-2010	Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул
33	СП 2.6.1.2612-2010 (ОСПОРБ-99/2010)	Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности (ОСПОРБ 99/2010)
34	СП 3.1.1.3108-13	3.1.1.3108-13 Профилактика ОКИ
35	СП 3.1.1.2137-2006	Профилактика брюшного тифа и паротитов
36	СП 3.1.1.2521-2009	Профилактика холеры. Общие требования к эпидемиологическому надзору за холерой
37	СП 3.1.2952-2011	Профилактика кори, краснухи и эпидемиологического паротита
38	СП 3.1.2.2512-2009	Профилактика менингококковой инфекции
39	СП 3.1.7.2613-10	Профилактика бруцеллеза
40	СП 3.1.7.2615-2010	Профилактика иерсиниоза
41	СП 3.1.7.2616-2010	Профилактика сальмонеллеза
42	СП 3.1.7.2616-10	Изменения и дополнения № 1 к Профилактика сальмонеллеза
43	СП 3.1.2.3117-13	Профилактика ОРВИ
44	СП 3.1/3.2.3146-13	Профилактика инфекционных и паразитарных заболеваний
45	СП 2.5.3157-14	Санитарно - эпидемиологические требования к перевозке ЖД транспортом организованных групп детей
46	СН 2.2.4/2.1.8.566-96	Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий
47	СН 2.2.4/2.1.8.562-96	Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки
48	СП 52.13330.2011	Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95
49	СП 3.1.3.2552-08	Профилактика КВЭ
50	СП 3.1.3.2352-08	Изменение № 1 к СП 3.1.3.2352-08 Профилактика КВЭ
51	Приказ № 178,213н от 11.02.2012г.	Об утверждении МР по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений
52	Инструкция № 18 от 30.11.2009	Инструкция по применению дезинфицирующего средства "Никахлор"
53	МУ № 11-3/355-09	Методические указания по применению дезинфекционного средства Део-хлор"
54	Приказ № 302н от 12.04.2011	Приказ об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых производятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжёлых работах и на работах с вредными (или) опасными условиями труда.
55	Федеральный закон № 52-ФЗ	О Санитарно - эпидемиологическом благополучии населения
56	СП 1.1.1058-01	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий
57	Письмо № 01/1350-12-32 от 15.02.2012	О действии СП 1.1.1058-01
58	СанПиН 2.4.5.2409 -08	Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования
59	СП 2.3.6.1079 - 01	Санитарно - эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

60	СанПиН 2.3.2.1324 - 03	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
61	СП 3.5.3.3223-14	Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий
62	СанПиН 3.5.2.1376-03	Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих

7. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля

Директор – Черемисина Ольга Викторовна:

- за организацию производственного контроля;
- за своевременное прохождение медосмотров, флюорографии.

Зам. директора по АХЧ - Васильев Кирилл Александрович:

- за температурой воздуха в холодное время года;
- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля.

Зав. столовой Гудкова Татьяна Викторовна:

- за организацией питания и качественного приготовления пищи.

Зам директора по учебно-воспитательной работе Медведева Людмила Аскольдовна:

- за организацию досуговой деятельности учащихся, кружковой работы;
- за санитарно-просветительской работой;
- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

8. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.
Перенапряжение го-	Является быстрая утомляемость	Правильное планирование учебной

лосового аппарата	голоса, звучание голоса в неполном диапазоне (голос «садится»), неловкость в горле, сухость, першение.	нагрузки для каждого преподавателя в течение каждого учебного дня, учебной недели, четверти и всего года. Рекомендуемая учебная нагрузка для преподавателей — не более четырех академических часов подряд с 15-минутными перерывами между ними. Желательно равномерное распределение нагрузки на протяжении всего учебного года; Всемерное улучшение акустических особенностей классных комнат, аудиторий, лекционных залов. Снижение уровня постороннего шума, правильная расстановка мебели, оптимальное число учеников в классе, применение звукоусиливающей аппаратуры; Соблюдение показателей микроклимата помещений (создание температурного комфорта, систематическое проветривание, борьба с пылью, влажная уборка); Профилактика мелового запыления классов (применение специальных гигиенических видов мела, обязательное наличие лотка и ящика для мела у классных досок, наличие влажной тряпочки для стирания с доски); Создание благоприятных условий для отдыха преподавателей во время перемен (оборудование комнат психофизиологической разгрузки, наличие удобной мебели в учительской, возможность принять горячую пищу); Организация санитарно-просветительской работы в педагогическом коллективе на медико-гигиенические темы.
Пыль растительного происхождения	Возможны аллергические и другие заболевания	Использовать сертифицированные средства индивидуальной защиты с типовыми норма-ми, оформить личные карточки учета выдачи смывающих средств установленного образца, обеспечить выдачу сертифицированных очищающих средств (мыло), защитных средств (крем), регенерирующих, восстанавливающих средств (крем) в соответствии с типовыми нормами
Синтетические моющие средства	Возможны аллергические и другие заболевания	Использовать сертифицированные средства индивидуальной защиты с типовыми нормами, оформить личные карточки учета выдачи смывающих средств установленного образца, обес-

		печить выдачу сертифицированных очищающих средств (мыло), защитных средств (крем), регенерирующих, восстанавливающих средств (крем) в соответствии с типовыми нормами
Работы при повышенных температурах	Происходят: нарушение теплового равновесия организма; неблагоприятная реакция со стороны сердечно-сосудистой и нервной систем.	Использование регламентированных перерывов, соблюдение питьевого режима.

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

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Педагоги: учителя, заместители директора по учебно-воспитательной работе, педагог-организатор.	28	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18 Приложения 2 к Приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п.4.3. Приказа №302н от 12.04.2011г.		
2.	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18 Приложения 2 к Приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала	п.4.4.3 Приложения1 Приказа №302н от 12.04.2011г.		
3.	Заместитель директора по хозяйственной части.	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п.18 Приложения 2 к Приказу №302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Подъём и перемещение груза вручную.	п.4.1 Приложения 1 Приказа №302н от 12.04.2011г		
			Работа, связанная с мышечным напряжением, напряжением внимания	п.4.1.2 Приложения1 Приказа № 302н от 12.04.2011г.г.		
4.	Учитель технологии, библиотекарь	2	Пыль растительного происхождения	п. 2.7 Приложения 1 Приказа №302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года

5.	Делопроизводитель, бухгалтер, учитель информатики	5	Работы в школьных образовательных учреждениях	п.18 Приложения 2 к Приказу №302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала	п.4.4.3 Приложения1 Приказа №302н от 12.04.2011г.		
			Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ	п. 3.2.2.4 Приказа № 302н от 12.04.2011г.		
6.	Уборщица служебных и производственных помещений, мойщица посуды	4	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18 Приложения 2 к Приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства	п.1.1.3 Приложения1 к Приказу № 302н от 12.04.2011г.		
			Хлор и его соединения	п.1.3.2.13 Приложения1 к Приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением, напряжением внимания	п.4.1.2 Приложения1 Приказа № 302н от 12.04.2011г.		
7.	Учитель химии	1	Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой.	п.4.1.2 Приложения1 Приказа № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства	п.1.1.3 Приложения1 к Приказу № 302н от 12.04.2011г.		
8.	Рабочие по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, сторож.	3	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18 Приложения 2 к Приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	-
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания	п.4.1.2 Приложения1 Приказа № 302н от 12.04.2011г.г.		
			Подъём и перемещение груза вручную	п.4.1 Приложения 1 к Приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Пониженная температура воздуха	п. 3.8 Приложения 1 к Приказу № 302н от 12.04.2011г.		

9.	Водитель	1	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18 Приложения 2 к Приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Подъём и перемещение груза вручную	п.4.1 Приложения 1 к Приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания	п.4.1.2 Приложения1 Приказа № 302н от 12.04.2011г.г.		
10.	Зав. столовой, повар.	3	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18 Приложения 2 к Приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раза в год	1 раз в 2 года
			Хлор и его соединения	п.1.3.2.13 Приложения1 к Приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2 Приложения 1 к Приказу №302н от 12.04.2011 г.		
			Подъём и перемещение груза вручную	п. 4.1 Приложения 1 к Приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работы при повышенных температурах	п. 3.9 Приложения 1 к Приказу № 302н от 12.04.2011г.		

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, филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Асбесте и Белоярском районе».

№ п/п	Ситуации	Мероприятия
1	Отсутствие электроэнергии	1.Сообщить в Свердловскэнергосбыт по телефону 8(343)7721045 2. Принять меры по устранению аварийной ситуации. 3. Принять меры по организации питания по упрощенному меню. 4. Принять меры по организации хранения скоропортящихся продуктов.
2	Аварии на водопроводной и канализационной системах	1.Сообщить в Роспотребнадзор г. Асбест: 8(343)6524816; ООО «Косулинское производственное предприятие» 8(34377)46106, 89221530331.

		2. Экстренно принять меры по устранению аварийной ситуации. 3. Принять меры по организации доставки питьевой воды по договору с водоканалом. 4. Принять меры по организации питания по упрощенному меню. 5. После ликвидации аварии провести санитарно-гигиенические мероприятия с применением дезинфицирующих средств. 6. Медицинскому работнику усилить контроль соблюдения санитарных норм и правил.
3	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления -	1.Сообщить в Роспотребнадзор г. Асбест: 8(343)6524816; ООО «Косулинское производственное предприятие» 8(34377)46106, 89221530331. 2. Остановка работы 3. Организация ремонта отопительных систем
4	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Принять меры по организации питания по упрощенному меню. 2. Решить вопрос по организации хранения скоропортящихся продуктов. 3. Принять необходимые меры по ремонту холодильного и технологического оборудования.
5	Пищевое отравление детей	1. Сообщить в ТО Роспотребнадзор г. Асбест: 8(343)6524816; . 2. При необходимости принять меры по доставке детей в больницу. 3. Обеспечить условия для расследования (пробы, графики работы, выполнение должностных инструкций, условия хранения, приготовления и приема пищи, наличие сертификатов, соблюдение технологий приготовления и т.д.) 4. Обеспечить наблюдение за всеми детьми с ведением необходимой документации.
6	Нарушение сотрудниками инструкций по охране жизни и здоровья, охране труда, пожарной безопасности.	1. Запросить объяснительную. 2. Провести расследование с оформлением необходимых документов. 3. Виновных наказать в соответствии с ТК РФ.
7	Пожар и ЧС	1. Сообщить в Единую службу спасения - 112. 2. Сообщить по телефону (34377)5-21-01 и 01. 3. Приступить к эвакуации

11. Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека

Лабораторно-инструментальный контроль (исследования, испытания, измерения) осуществляется с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

1. Измерения температуры воздуха и относительной влажности в учебных помещениях, рекреациях, спортзале, медкабинете.
2. Измерения температуры поверхности отопительных приборов или температуры воздуха в системе воздушного отопления (там же).
3. Определение содержания фенола и формальдегида в воздухе учебных помещений, рекреаций в новых зданиях, после капитального ремонта, при замене полов или мебели.
4. Измерение уровня искусственной освещенности на рабочей поверхности в учебных помещениях.
5. Физико-химические и микробиологические исследования проб воды из водопроводной системы (из разводящей сети – в медкабинете, на пищеблоке и, выборочно, в одном из классов начальной школы).
6. Измерения учебной мебели, показателей ее правильной расстановки, размеров помещений.
7. Измерения уровней электромагнитных полей, акустического шума, визуальные показатели видеодисплейных терминалов в компьютерных классах.
8. Оценка отдельных показателей шрифтового оформления учебников (при закупке).
9. Исследования сырья, готовой кулинарной продукции и смывов с предметов производственного окружения на пищеблоке

12. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	постоянно
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	постоянно
7	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	постоянно

8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно
11	Санпросветработа	постоянно
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно
13	Гигиеническое обучение с последующей аттестацией персонала	1 раз в 2 года
14	Санитарно-противоэпидемические, профилактические мероприятия (в том числе мероприятия по санитарной охране среды обитания, санитарная обработка, дезинфекция, мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми, мероприятия по соблюдению личной гигиены и др.);	постоянно
15	Мероприятия, предусмотренные действующими санитарными правилами (техническими регламентами).	постоянно
16	Предупреждение инфекционных и неинфекционных заболеваний среди обучающихся	постоянно

13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в образовательных организациях.

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в квартал	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи
Содержание «С» витамина	2 раза в год	1 блюдо	Третьи блюда
Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
- на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь
- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	2 раза в год	1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ,	

		ОКБ) 2 раза в год	
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	
Шум	1 раз в год	2 помещения	Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

14. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) на пищеблоке образовательного учреждения

1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции, выпускаемой на пищеблоке образовательного учреждения;

2) выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции выпускаемой на пищеблоке образовательного учреждения;

3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля выпускаемой на пищеблоке образовательного учреждения;

4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля выпускаемой на пищеблоке образовательного учреждения;

5) проведение контроля со стороны администрации образовательного учреждения за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производства и изготовления пищевой продукции;

6) обеспечение наличия документированной информации о этапах технологических операций и проведения результатов контроля пищевой продукции (бракеража) на пищеблоке образовательного учреждения;

7) соблюдение условий хранения пищевой продукции на пищеблоке образовательного учреждения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции, поступающей на пищеблок образовательного учреждения;

8) содержание производственных помещений пищеблока, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;

9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции на пищеблоке образовательного учреждения;

11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям (ассортиментный перечень выпускаемой продукции с указанием документа, в соответствии с которым она производится; технологические инструкции, ТТК, описание продукции, наименование продукции, показатели качества и безопасности, используемое сырье, упаковка, маркировка, условия хранения и сроки годности, ограничение по применению, способы использования);

12) Прослеживание пищевой продукции (оценка визуальных признаков едоброкачественности, сроков годности, условия хранения, протоколы лабораторных исследований.).

14.1. Блок мероприятий ежедневного контроля пищеблока образовательного учреждения

1. Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов, в т. ч.:

- условий транспортировки продуктов и готовых блюд (наличия специализированного транспорта, товарного соседства при транспортировке, санитарного состояния транспорта, соблюдения температурных условий при транспортировке);
- сопроводительной документации на продукты и готовые блюда (товарно-транспортных накладных, документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, свидетельства о государственной регистрации для использования в детском питании);
- качества поступающей продукции (соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, соответствия упаковки и маркировки товара действующим требованиям; органолептических показателей продукции, остаточных сроков годности на момент поставки).

2. Контроль на этапе хранения поступающего сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, в т. ч.:
- исправности холодильного оборудования;
- соблюдения сроков и условий хранения пищевых продуктов;
- температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции;
- правил товарного соседства;
- отсутствия видимых признаков порчи продукции.

3. Контроль на этапе технологического процесса:
- соблюдения технологических процессов на всех этапах производства продукции;
- температурно-временных параметров производства и хранения;
- отсутствия встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары;
- наличия и исправности необходимого технологического оборудования;
- ассортимента и объема производимой продукции.

4. Контроль готовой продукции и кулинарных изделий:
- органолептических показателей, условий реализации готовых блюд (соблюдения правил товарного соседства, температурного режима, использования инвентаря - лопатки, ложки и т.д.);
- маркировки инвентаря и разделочных досок;
- сроков приготовления и реализации готовых блюд;
- массы нетто одной порции;
- полноты вложения компонентов блюда, соотношения компонентов и т. д.

5. Уборка помещений пищеблока:
- мытье полов, удаление пыли и паутины, протирка радиаторов, подоконников, санитарная обработка технологического оборудования (проводится по мере его загрязнения и по окончании работы), обработка производственных столов с применением моющих и дезинфицирующих средств; еженедельно с применением моющих средств моют стены, осветительную арматуру, очищают стекла от пыли, копоти и т. п.

14.2. Схема производственного контроля качества и безопасности поступающего сырья и готовой продукции

№ п/п	Должность, Ф.И.О. ответственного лица.	Основание для проведения работ по организации и проведению производственного контроля	Ответственность и вид работ, выполняемых при осуществлении производственного контроля
1.	Заведующий столовой Гудкова Т.В., директор Черемисина О.В.	Устав, должностная инструкция	Общая ответственность за организацию и функционирование системы производственного контроля
2.	Зам. по АХЧ Васильев К.А.	Должностная инструкция	Организация и проведение производственного контроля на предприятии. Определение объектов (точек), сроков (периодичности) и методик контроля; лабораторный производственный контроль по показателям качества и безопасности; контрольные проверки объектов, подготовка аналитических отчётов по результатам производственного контроля, разработка планов и программ санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Осуществление контроля за полнотой и своевременностью прохождения медицинских осмотров и гигиенической аттестации работниками предприятия.
3.	Заведующий столовой Гудкова Т.В.	Должностная инструкция	Ответственность за осуществление производственного контроля

14.3. Схема производственного контроля качества и безопасности поступающего сырья и готовой продукции

Наименования контроля	Показатели контроля	Регламентирующие документы	Исполнители контроля
Входной контроль	Качество и безопасность поступающего сырья, предназначенного для использования в изготовлении продукции	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52 - ФЗ 30.03.99 г, СанПиН 2.3.2. 1078 – 01, Приказ МЗ РФ № 217 от 20.07.98 г.	По документам, сопровождающим продукты и сырьё
Технологический контроль	Технологические параметры производства готовой продукции в ходе её изготовления	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 024/2011 ТС № 299 ТР ТС 033/2 ТР ТС 022/2011013	Заведующий столовой, директор (приготовление блюд согласно технологических карт кулинарных изделий, с технологией приготовления с указанием процесса приготовления и технологических режи-

			мов, разработанных на основе сборников рецептур)

14.4. Организационно - административные мероприятия

№ п/п.	Объект контроля	Показатели контроля	Нормативная, нормативно-техническая документация	Исполнитель
1.	Столовая образовательного учреждения	«Ассортиментный перечень реализуемой продукции»	Федеральный Закон № 52 -ФЗ от 30.03.1999 г. « О Санитарно-эпидемиологическом благополучии на селения»;	Директор Черемисина О.В. Зам. по АХЧ Васильев К.А Зав. Столовой Т.В Гудкова Диет. сестра Третьякова И.И
2.	Столовая образовательного учреждения	Бесперебойное функционирование систем горячего и холодного водоснабжения, систем освещения, вентиляции, соответствие параметров микроклимата, шума	СанПиН 2.1.4.1074-01 СанПиН 2.2.4.548-96 СН 2.2.4/2.1.8.562-96 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03	Директор Черемисина О.В.
3.	Столовая образовательного учреждения	Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарных противоэпид. мероприятий при производстве продукции	СП 1.1.1058 - 01 « Организация и проведение производственного контроля за соблюдением правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	Директор Черемисина О.В. Зам. по ВАХЧ Васильев К.А.
4.	Столовая образовательного учреждения	Предварительные и периодические медицинские осмотры и гигиеническое обучение работающего персонала.	Приказ Минздрава РФ № 122 от 14.04.2000 г. « О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов». Приказ Минздрава РФ № 229 от 29.06.2000 г. « О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций». Приказ № 302 н от 12.04.2011г. СанПиН 2.4.5.2409 -08	Директор Черемисина О.В. Зам. по АХЧ Васильев К.А.

14.5. Контроль качества сырья и готовой продукции

№ п/п	Наименование исследования	Точка отбора	Показатели и объекты исследования	Кратность	Наименование нормативно-технической документации	Исполнитель
1.	Входной контроль (сырьё, готовая продукция)	Каждая партия товара	Сопроводительные документы	При поступлении товара	Федеральный Закон №29 2 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; СанПиН 2.3.2.1078 - 01 СанПиН 2.3.2.1324 -03	Диет. сестра Третьякова И.И. Кладовщик Булатова Е. Ю.
2.	Технологический контроль	По ходу технологического процесса	Органолептические показатели Микробиологические показатели	Ежедневно 1 р. в месяц выборочно	Все технические условия на выпускаемую продукцию. СП 2.3.6.1079 - 01	Диет. сестра Третьякова И.И
3.	Инспекционный контроль	Готовая продукция (ассортимент)	Показатели безопасности: органолептические; физико-химические; бактериологические	1 раз в мес.	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 024/2011 ТС № 299 ТР ТС 033/2 ТР ТС 022/2011013	Диет. сестра Третьякова И.И Зав. столовой Гудкова Т.В. (журнал бракеража готовой кулинатрной продукции, журнал проведения витаминизации 3-х блюд)

14.6. Критические контрольные точки

1. Приём сырья
2. Соблюдение технологии производства
3. Соблюдение санитарно - дезинфекционного режима
4. Соблюдение условий и сроков хранения продукции
5. Соблюдение сроков прохождения медицинских осмотров и гигиенического обучения работников

14.7. Санитарно - противоэпидемические и профилактические мероприятия

Наименование объекта производственного контроля	Точки контроля	Показатели контроля	Нормативная документация	Кратность проведения	Исполнитель
Санитарное состояние объекта	Производственное оборудование, инвентарь, руки персонала, спец. одежда и т.д. на наличие БГКП (смывы).	Дезинфекционно-противоэпидемический режим на предприятии, соблюдение личной гигиены работниками	Федеральный Закон № 52-ФЗ « О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».	Ежеквартально визуальный контроль, лабораторный контроль смывов на БГКП	Роспотребнадзор г. Асбест
Вода питьевая	Разводящая сеть предприятия	Показатели воды: качественные; физико-химические; бактериологические.	СанПиН 2.1.4.1074-01.	1 раз в 3 мес.	Договор ООО «Косулинское производственное предприятие»
Продукция, вырабатываемая предприятием	Производственные цеха	Ассортимент и объём производимой продукции: соответствие состава технологическим инструкциям (по каждой группе)	Федеральный Закон № 29 от 02.01.2000 г. « О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТУ и ТИ на каждую группу продукции	1 раз в квартал	Зав. столовой Гудкова Т.В.
Технологический процесс производства	Предприятие в целом	Нормативно-техническая документация, сопроводительные документы на продукцию, отправляемую в торговую сеть	СП 2.3.6.1079-01 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 024/2011 ТС № 299 ТР ТС 033/2 ТР ТС 022/2011013	Ежедневно Каждая партия	Зав. столовой Гудкова Т.В.
	Ведение рабочей документации по вопросам технологии произ-	Полнота, правильность, своевременность оформления (ведения) докумен-	Федеральные Законы № 29 и № 52 Действующие санитарные нормы и техниче-	Ежедневно	Зав столовой Гудкова Т.В.

	водства продукции, результата бракеража, санитарии и гигиены, ежедневных медицинских осмотров (журнал здоровья)	тов, осуществление контроля за работой аппаратуры по соблюдению температурно-влажностного режима и др. показателей; контроль соблюдения правил личной гигиены работниками предприятия.	ские регламенты СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».		Диет. сестра Третьякова И.И
	Хранение продукции: сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Исправность холодильного оборудования. Соблюдение условий и сроков хранения	СанПиН 2.3.2.1324 - 03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	Ежедневно	Зав. столовой Гудкова Т.В. «Журнал контроля температурно-влажностного режима хранения сырья, готовой продукции в складских помещениях и холодильных шкафах»
	Транспортировка продукции: сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Условия транспортировки. Наличие специального транспорта и санитарного паспорта на него. Мойка и дезинфекция транспорта.	Приказ Минздрава РФ № 122 от 14.04.2000 г. «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов».	Каждая партия. Каждая единица транспорта.	Зав. столовой Гудкова Т.В., кладовщик Булатова Е.Ю.
	Реализация скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов.	Сроки реализации. Условия реализации. Исправность технологического и холодильного оборудования. Соблюдение температурного режима при транспортировке.	СанПиН 2.3.2.1324 - 03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	Ежедневно	Зав. столовой Гудкова Т.В., диет. сестра Третьякова И.И.
	Персонал	Осмотр персонала на предмет наличия простудных, гнойничковых и др. заболеваний, на предмет наличия кишечных инфекций. Контроль соблюдения правил личной гигиены	Федеральный Закон № 52 -ФЗ « О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», СП «Профилактика гриппа», СП «Общие	Ежедневно	Диет. сестра Третьякова И.И. Журнал « Здоровье»

			требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», СП "Профилактика энтеробиоза"		
		Своевременное прохождение медицинских осмотров и обследований, гигиенического обучения и аттестации работни ков предприятия, в т.ч. водителей автотранспорта	Федеральный Закон № 52-ФЗ « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Приказ Минздрава РФ № 229 от 29.06.2000 г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».	Ежеквартально В соответствии с установленными сроками действующих НТД, а также при приёме на работу.	Зам. по АХЧ Васильев К.А. Журнал учёта мед. осмотров
Предприятие	Санитарно - противоэпидемический режим	Соблюдение дезинфекционного режима на предприятии, контроль использования кухонного промаркированного инвентаря по назначению, соблюдение маркировки оборудования, посуды. Контроль правильности сбора, хранения и своевременного вывоза мусора.	Федеральный Закон № 52 – ФЗ « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» , СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».	Еженедельно Договор № «31» от 30.12. 14г. МУП «Белоярскспецавтотранс» о вывозе ТБО и мусора	Зав. столовой Гудкова Т.В.
	Санитарное состояние помещений	Соблюдение частоты проведения текущей и генеральной уборки.	СП 2.3.6.1079-01 Журнал уборки помещений	Для текущей ежедневно, для генеральной ежемесячно сан. день 28-30 числа.	Зам. по АХЧ Васильев К.А Зав. столовой Гудкова Т.В
		Соблюдение частоты протирки окон помещений.	СП 2.3.6.1079-01 Журнал уборки помещений	По мере загрязнения	Зам. по АХЧ Васильев К.А Зав. столовой Гудкова Т.В

		Состояние обеспеченности уборочным инвентарём, моющими и дезинфицирующими средствами. Условия их хранения.	СП 2.3.6.1079-01 «Журнал учёта проведения дез. обработок, поступления дез. средств»	Постоянно. Еженедельный контроль наличия уборочного инвентаря. Контроль правильности расходования дез. средств.	Зам. по АХЧ Васильев К.А Зав. столовой Гудкова Т.В
	Санитарно- техническое состояние складских, подсобных помещений, оборудования. Техническая исправность оборудования, достаточность его, правильность расстановки, соответствие её согласованной технической документации.		Федеральный Закон № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 2.3.6.1079-01	Ежемесячно путём проверки работы оборудования и контроль эффективности использования его	Директор Черемисина О.В.

14.8. Дезинсекционные и дератизационные мероприятия

№ п/п.	Наименование раздела	Наименование вида работ	Кратность	НТД	Исполнитель
1.	Качество дератизационных работ	Уменьшение и истребление численности грызунов на объекте.	Ежемесячно	СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».	Роспотребнадзор г. Асбест
2.	Качество дезинсекционных работ	Уменьшение и истребление численности членистоногих, на объекте.	Ежемесячно	СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».	Зам. по АХЧ Васильев К.А Зав. столовой Гудкова Т.В

3.		Наличие неснижаемого запаса дезинфекционных средств	Ежеквартально		Зам. по АХЧ Васильев К.А
4.		Расчёт потребности дезинфицирующих средств		Журнал расчёта потребности дез.средств.	Зам. по АХЧ Васильев К.А

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

Входной контроль:

- Процедура входного контроля;
- Журналы входного контроля или листы контроля основного и вспомогательного сырья, материалов, инвентаря;
- Документация, подтверждающая качество и безопасность используемого сырья, инвентаря, материалов, в т. ч. смазочных материалов (ветеринарные свидетельства, декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации и др.).

Технологические процессы:

- Технологические инструкции по производству каждой группы продукции;
- Рабочие инструкции для каждого рабочего места;
- Контроль параметров технологических процессов;
- Контроль и испытания изготавливаемой продукции.

Медицинский осмотр персонала:

- Журнал контроля заболеваний работников предприятия;
- Журнал допуска к работе работников предприятия;
- Медицинские книжки работников с отметками о пройденном медосмотре, флюорографическом обследовании и курсах гигиенического обучения;
- Договор на медицинское обследование работников;
- График проведения медицинских осмотров.

Соблюдение правил личной гигиены:

- Правила личной и профессиональной гигиены.

Мойка и дезинфекция:

- План чистки и дезинфекции производственных цехов с указанием периодичности обработки производственных конструкций (в том числе светильников, остекленных световых проемов, участков возможного скопления загрязнений);
- Инструкции по санитарной обработке помещений, оборудования, инвентаря;
- График проведения санитарных дней и генеральных уборок помещений;
- Перечень используемых моющих и дезинфицирующих средств (инструкции по применению, документация, подтверждающая их качество и безопасность);
- Журнал приготовления рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств, контроля качества дезинфекции, инструкции по приготовлению рабочих растворов;
- Журнал контроля используемых процентных концентраций моющих и дезинфицирующих средств;
- Журнал учета работы специализированного оборудования для дезинфекции (стерилизаторы, бактерицидные лампы и др.);
- Договор на проведение работ по дезинфекции, акты выполненных работ.

Кондиционирование, вентиляция, отопление:

- Договор на обслуживание системы вентиляции, акты выполненных работ;
- Схема вентиляции предприятия;
- Журналы контроля температурно-влажностных режимов производственных и складских помещений, холодильных камер.

Водоснабжение и канализация:

- Договор с органами государственного надзора по контролю воды;
- Наличие протоколов лабораторного контроля воды;
- Схемы водоснабжения и канализации предприятия.

Техническое обслуживание оборудования:

- Наличие паспорта на каждую единицу оборудования;
- График планово-предупредительного ремонта оборудования;
- Записи, подтверждающие произведенный ремонт оборудования по графику;
- Договор на проведение ремонтных работ сложно-технического оборудования, акты выполненных работ.

Производственные, складские и вспомогательные помещения:

- Схема расположения помещений предприятия с расстановкой оборудования.

Метрологическое обеспечение:

- Паспорт на каждую единицу контрольно-измерительного оборудования (весы, термометры и т. д.);
- Договор на проведение метрологического контроля;
- График поверки контрольно-измерительного оборудования;
- Свидетельства о поверке контрольно-измерительного оборудования.

Профессиональная подготовка и осведомленность:

- Должностные инструкции;
- Программа обучения сотрудников (график, журнал регистрации).

Дератизация и дезинсекция:

- Договор на проведение работ дератизации и дезинсекции;
- Документация, подтверждающая проведение работ по графику (журнал или др.).

Управление отходами:

- Договор на вывоз мусора с территории предприятия;
- График вывоза мусора.

Контроль качества готовой продукции:

- Периодичность контроля качества готовой продукции;
- Нормативно-техническая документация, используемая для изготовления продукции (ГОСТ, ТУ, ТИ), нормативные правовые акты.

Лабораторный контроль:

- Протоколы лабораторных испытаний воды, основного и вспомогательного сырья и материалов, готовой продукции, смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды,;
- Процедуры по надлежащей лабораторной практике (журнал учета проводимых испытаний и др.);
- Акты отбора образцов.

Управление несоответствующей продукцией:

- Процедура оперативного реагирования в случае критической ситуации (несоответствующие протоколы лабораторных испытаний и др.);
- Процедура оперативного реагирования в случае непредвиденной аварийной ситуации (поломка оборудования, прорыв канализации и др.).

Управление опасными факторами:

- Программа работы со стеклянными предметами и пластиком – при их использовании в производстве;
- Программа работы с деревянными предметами – при их использовании в производстве.

Закупки:

- Процедура оценки поставщиков

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

1) Журнал визуального контроля, в котором регистрируются результаты визуального контроля, приводится оценка их соответствия требованиям нормативных документов, записываются предлагаемые мероприятия.

2) Журнал контроля наличия обязательных документов, в который вносятся реквизиты санитарно-эпидемиологических заключений и сертификатов (деклараций) соответствия на приобретаемые строительные и отделочные материалы, учебную мебель, оборудование и учебные пособия, другие товары и услуги.

3) Журнал линейных измерений объектов внутришкольной среды, в котором регистрируются результаты измерений учебной мебели, расстояний между предметами мебели, оборудованием, рассчитываются регламентируемые площади помещений и т.п., а также констатируется соответствие (несоответствие) результатов измерений требованиям нормативных документов и записываются предложения по устранению выявленных нарушений.

4) Журнал контроля параметров микроклимата, в котором регистрируются результаты измерения температуры, относительной влажности воздуха, температуры отопительных приборов, а также констатируется соответствие (несоответствие) результатов измерений требованиям нормативных документов и записываются предложения по устранению выявленных нарушений.

5) Журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля, проводимого сторонними организациями, в котором регистрируются все результаты лабораторных и инструментальных исследований, испытаний, измерений, проводимых аккредитованными лабораториями, а также констатируется соответствие (несоответствие) их результатов требованиям нормативных документов и записываются предложения по устранению выявленных нарушений.

6) Журнал регистрации аварийных ситуаций, в котором регистрируются все ситуации, представляющие угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, и все проведенные мероприятия по их устранению (устранению их последствий).

7) Отчет (за учебную четверть, учебный год) по результатам производственного контроля, в котором проводится анализ результатов всех форм производственного контроля за отчетный период, и приводятся предложения по устранению выявленных нарушений, недостатков и улучшению санитарно-эпидемиологического состояния объекта.

17. Программа производственного контроля За работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы – Черемисина Ольга Викторовна.
2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:

- заместителя по АХЧ;
- начальника лагеря;
- диет. сестру.

3. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

- начальник лагеря;
- воспитатели;
- зам. по АХЧ;
- зав. столовой;
- повар;
- кладовщик;
- диет. сестра;
- уборщицы служебных и производственных помещений.

4. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	перед открытием смены	Заместитель по АХЧ, начальник лагеря
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	Заместитель по АХЧ, начальник лагеря
3.	Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию.	1 раз в неделю	Начальник лагеря
4.	Контроль за соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки.	перед открытием смены	Заместитель по АХЧ, начальник лагеря
5.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
6.	Контроль за приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря.	перед открытием смены	Начальник лагеря
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Заместитель по АХЧ, начальник лагеря
8.	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	ежедневно	Заместитель по АХЧ, начальник лагеря
9.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	ежедневно	Начальник лагеря
10.	Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора	ежедневно	Заместитель по АХЧ, начальник лагеря
11.	Контроль за длительностью игр за компьютером.	ежедневно	Начальник лагеря
12.	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности	перед началом работ	Начальник лагеря
13.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Диет. сестра, начальник лагеря
14.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного обору-	ежедневно	Начальник лагеря

	дования.		
15.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	Зав. столовой, начальник лагеря, диет. сестра
16.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.	ежедневно	Начальник лагеря, диет. сестра
17	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря	ежедневно	Начальник лагеря, зав. столовой
18.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.		Начальник лагеря
19.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	Начальник лагеря, диет. сестра
20.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно перед раздачей пищи.	Начальник лагеря, зав. столовой, диет. сестра
21.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Начальник лагеря, диет. сестра
22.	Контроль за организацией питьевого режима, обеспеченностью отдыхающих в лагере детей бутилированной питьевой водой.	ежедневно	Начальник лагеря, зам. По АХЧ
23.	Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях.	ежедневно	Начальник лагеря
24.	Контроль за проведением экскурсий, туристских походов (ознакомление с маршрутом, осмотр детей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитарной сумки), проведение бесед о режиме в походе.	перед походом, экскурсией.	Начальник лагеря
25.	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших.	ежедневно	Начальник лагеря, воспитатели
26.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	ежедневно	Начальник лагеря, воспитатели
27.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	Начальник лагеря, зам. По АХЧ