

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 12»

188800, Ленинградская область, город Выборг, улица Гагарина 38/14,
ОКПО: 46267607 ОГРН: 1024700881039 ИНН: 4704040487 КПП: 470401001
тел/факс: 8 (81378) 21-095, e-mail: school12.office@yandex.ru

УТВЕРЖДЕНА

приказом руководителя

МБОУ «СОШ № 12»

от 11 01 2021 № 1/1

ПРОГРАММА

**производственного контроля за соблюдением
требований санитарных правил и гигиенических нормативов в
муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа № 12»**

город Выборг
2021 год

1. Общие положения

1.1. Настоящая Программа производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и гигиенических нормативов в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 12» (далее – Программа) устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 12» (далее – образовательное учреждение).

1.2. Настоящая Программа разработана на основании статьи 11 Федерального закона РФ от 30.03.1999 № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», а также в соответствии со следующими законодательными и нормативными правовыми актами:

– Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (статья 41);

– Федеральный закон от 30.03.1999 № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (статьи 11; 28; 32);

– Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

– СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий», утвержденные постановлением Главного Государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие санитарных правил СП 1.1.1058-01»;

– СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного Государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28;

– СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного Государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32;

– Устав образовательного учреждения, утвержденный постановлением администрации муниципального образования «Выборгский район» Ленинградской области от 06.02.2015 № 288 (далее – Устав);

1.3. Организация производственного контроля в образовательном учреждении возлагается на заместителя руководителя образовательного учреждения по направлению административно-хозяйственной деятельности.

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. 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, создающих 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 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 образовательным учреждением в соответствии с осуществляемой деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: учебные, учебно-вспомогательные, хозяйственные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, учебное 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;

2.4. Организация периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;

2.5. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек иных документов, подтверждающих качество продукции;

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

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

2.5.3. Визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.5.4. 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.

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

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 соответствии 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 и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (п. 13).

3.8. 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. Организовывать осуществление производственного контроля в соответствии с настоящей программой, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг¹.

4.2. Контролировать соблюдение работниками образовательного учреждения и сотрудниками обслуживающих организаций требований санитарных правил.

4.3. Разрабатывать санитарно-противоэпидемические мероприятия и организовывать их проведение².

4.4. Организовывать разработку локальных нормативных актов по соблюдению санитарных правил и гигиенических нормативов.

4.5. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

4.6. Выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц³.

5. **Перечень действующих законодательных и нормативных правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в образовательных учреждениях.**

№ п/п	Наименование нормативного документа	Реквизиты документа
1	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	от 30.03.1999 № 52
2	Федеральный закон «О защите прав потребителей	от 07.02.1992 № 2300-1
3	Федеральный закон «О качестве и безопасности продуктов питания».	от 02.01.2000 № 29-ФЗ
4	Федеральный закон «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»	от 31.07.2020 № 248-ФЗ

¹ - в соответствии с пунктом 4 части 1 статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

² - в соответствии с пунктом 2 части 1 статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

³ - в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

5	"Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"	СанПиН 1.2.3685-21
6	«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН 3.3686-21
7	"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (разделы 1,2,3, п.3.4 с пп.3.4.1-3.4.19, п.3.5 с пп.3.5.1 до 3.5.15)	СанПиН 2.4.3648-20
8	"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (п.разделов с 1 по 6, раздел 8, приложения с1 по 13)	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20
9	"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»	СанПиН 3.1/2.4.3598- 10
10	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения"	СанПиН 1.2.3685-21
11	Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
12	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2.1078-01
13	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
14	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1.2193-07
15	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
16	"Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда"	СП 2.2.3670-20
17	"Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"	СанПиН 3.3686-21

6. Перечень работников, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля

1. Заместитель директора по административно-хозяйственной части – Хемий С.Р.
 - за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
 - за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии.
2. Заместитель директора по административно-хозяйственной части – Хемий С.Р.:

– за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

- за температурой воздуха в холодное время года;
- за организацией питания и качественного приготовления пищи.

3. Заместитель директора по воспитательной работе:

- за профилактикой травматических и несчастных случаев;
- за санитарно-просветительской работой.

7. 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.

9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам

№ п/п	Профессия	Характер производимых работ и вредный фактор	Основание медосмотра при поступлении на работу	Период прохождения медосмотра	Проф. подготовка
1	Директор	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п. 25. приложения к приказу № 29 от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Напряженность трудового процесса (сенсорные нагрузки), в том числе, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.	п. 5.2.2 приказа № 29 от 28.01.2021 г.		

2	Заместители директора	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п. 25. приложения к приказу № 29 от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Напряженность трудового процесса (сенсорные нагрузки), в том числе, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.	п. 5.2 приложения к приказу № 29 от 28.01.2021г.		
3	Главный бухгалтер	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п. 25. приложения к приказу № 29 от 28.01.2021г.	1 раз в год	
		Напряженность трудового процесса (сенсорные нагрузки), в том числе, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.	п. 5.2 приложения к приказу № 29 от 28.01.2021г.		
4	Секретарь учебной части	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п. 25. приложения к приказу № 29 от 28.01.2021г.	1 раз в год	
		Напряженность трудового процесса (сенсорные нагрузки), в том числе, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.	п. 5.2 приложения к приказу № 29 от 28.01.2021г.		
5	Бухгалтер	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п. 25. приложения к приказу № 29 от 28.01.2021г.	1 раз в год	
		Напряженность трудового процесса (сенсорные нагрузки), в том числе, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.	п. 5.2 приложения к приказу № 29 от 28.01.2021г.		
6	Заведующая хозяйством	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п. 25. приложения к приказу № 29 от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Напряженность трудового процесса (сенсорные нагрузки), в том числе, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.	п. 5.2 приложения к приказу № 29 от 28.01.2021г.		

7	Специалист по кадрам	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п. 25. приложения к приказу № 29 от 28.01.2021г.	1 раз в год	
		Напряженность трудового процесса (сенсорные нагрузки), в том числе, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.	п. 5.2 приложения к приказу № 29 от 28.01.2021г.		
8	Гардеробщик	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п. 25. приложения к приказу № 29 от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Педагогический персонал	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п. 25. приложения к приказу № 29 от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Нагрузка на голосовой аппарат (суммарное количество часов, наговариваемое в неделю, более 20)	п. 5.2.2 приказа № 29 от 28.01.2021 г.		
10	Сторожа	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п. 25. приложения к приказу № 29 от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года

10. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, территориальным отделом Управления Роспотребнадзора Ленинградской области по Выборгскому району

№ п/п	Ситуации	Мероприятия
1	Отсутствие электроэнергии	- сообщение в территориальный орган - организация ремонтных работ
2	Отсутствие водоснабжения	- сообщение в территориальный орган - доставка воды в нужном количестве - остановка работы пищеблока
3	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	- ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	- сообщение в территориальный орган - остановка работы - организация ремонта отопительных систем

11. Производственный контроль, производится следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственные
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	ежедневно	1) Заместитель директора по АХЧ 2) Гардеробщицы

2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приеме на работу, в соответствии с перечнем согласно п. 9	1) Заместитель директора по АХЧ
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	Раз в год (перед организацией ЛОЛ)	1) Заместитель директора по АХЧ 2) Начальник ЛОЛ
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	ежедневно	1) Заместитель директора по АХЧ 2) Гардеробщица
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	ежедневно (во время привоза)	1) Ответственный за организацию питания
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	ежедневно	1) Ответственный за организацию питания 2) Медицинский работник
7	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	согласно календарю прививок	1) Ответственный за охрану труда 2) Медицинский работник (по договору)
8	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	во время приемки товаров	1) Заместитель директора по АХЧ
9	Санпросветработа	в соответствии с планом ВР	1) Заместитель по ВР
10	Профилактика травматизма и несчастных случаев	в соответствии с планом ВР	1) Заместитель по ВР

12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

- 1) Журнал учета термометрии в отношении лиц с температурой тела 37,1 и выше для профилактики коронавируса «COVID-19»;
- 2) Журнал учета времени работы рециркулятора;
- 3) Журнал регистрации инструктажей по работе с рециркулятором;
- 4) Журнал учета инструкций по охране труда;
- 5) Журнал выдачи инструкций по охране труда;

13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований

Критические контрольные точки	Показатели	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на	Микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)			В соответствии с программой производственного контроля подрядной организации
Калорийность				
Содержание «С» витамина				

Смывы на БКГП				
Питьевая вода	Микробиологические исследования качества воды	2 раза в год (август/май)	1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год	
Вода водопроводная по микробиологическим показателям (из разводящей сети)	Микробиологические исследования качества воды	1 раз в год (1 проба)	1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год	
Вода водопроводная по санитарно-химическим показателям (из разводящей сети)	Физико-химические показатели	1 раз в год (1 проба)		
Факторы производственной среды	Освещенность	1 раз в год в темное время суток (декабрь)	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
	Микроклимат на рабочих местах	1 раз в год	Все помещения	
	Электромагнитное излучение (ЭМИ)	1 раз в 3 года		
Хранение пищевых продуктов: контроль за соблюдением условий хранения, сроков годности и качества на складских помещениях и в холодильных установках пищеблока в соответствии с требованиями технических регламентов таможенного союза	Температура, влажностный режим; световой и воздушный режимы; товарное соседство и тара сроки годности продуктов;	Ежедневно Каждая партия		
Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары;	Режим санитарной обработки, моющие и дезинфицирующие средства. Проведение санитарных дней. Санитарная	Постоянно Не реже 1 раза в неделю		

	<p>обработка оборудования и инвентаря.</p> <p>Санитарная обработка посуды, приборов, оборотной тары. Эффективность санитарной обработки (смывы).</p> <p>Обеззараживание воздуха с применением устройств с бактерицидными лампами</p>	<p>В конце рабочего дня после каждого использования</p> <p>Смывы на БГКП и паразитологию</p> <p>Ежедневно в течении рабочего дня Режим работы устройства постоянно</p>		
<p>Соблюдение правил личной гигиены персоналом организации, прохождение медицинских осмотров и обследований, гигиеническое обучение и аттестация</p>	<p>Своевременность прохождения мед. осмотров и обследований.</p> <p>Организация гигиенического обучения и аттестации, профессионального усовершенствования</p>	<p>1 раза в год Бак. Посев, РПГА при поступлении на работу и по эпид. Показаниям</p> <p>1 раз в год</p>		
<p>Инженерно-техническое обеспечение учреждения</p>	<p>Исправность инженерных сетей</p> <p>-проведение текущих косметических ремонтов</p> <p>-контроль исправности технологического оборудования</p> <p>-проверка КИП</p>	<p>Постоянно После выполненных работ по восстановлению водоснабжения произвести отбор проб воды на микробиологические исследования</p> <p>Не реже 1 раза в год</p> <p>1 раз в год</p>		

14. 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.	Проверка качества реализуемой продукции согласно Приложению № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с составлением актов.	ежемесячно
7.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	постоянно
8.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	постоянно
9.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно
10.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно
11.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно
12.	Санпросветработа	постоянно
13.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно

**15. ПЛАН
санитарно-противоэпидемических мероприятий
на период 2021-2022 г.**

1. Проведение качественной уборки территории и помещений;
2. Бактерицидное обеззараживание воздуха в помещениях с применением рециркуляторов-обеззараживателей, обеспечение наличия графиков работы, наличие паспортов, актов ввода, журнала учета времени работы рециркулятора;

3. Своевременное проветривание в помещениях, проверка эффективности работы вентиляции;
4. Соблюдение надлежащего санитарного состояния помещений и оборудования, своевременное проведение текущей и генеральной уборки;
5. Соблюдение надлежащего санитарного состояния хозяйственной площадки (вывоз ТКО и очистка хозяйственной площадки);
6. Разработать инструкции по охране труда при приготовлении и применении дезинфицирующих растворов (содержание действующих веществ дезинфицирующих средств);
7. Проведение дезинсекции, дератизации (профилактика, обследование, уничтожение);
8. Контроль за наличием и состоянием осветительных приборов, целостность и исправность ламп);
9. Производить генеральную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств один раз в неделю.

Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность

Визуальный контроль	Периодичность
Контроль за состоянием системы освещения	Ежедневно
Контроль за системой электроснабжения	Постоянно
Контроль за состоянием системы отопления	Осенне-зимний период
Контроль за системой водоснабжения образовательного учреждения	Постоянно, летний период – при необходимости
Контроль за состоянием канализации	Ежедневно
Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов	По графику
Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования	Ежедневно
Контроль за состоянием воздушно-теплого режима в помещении, соблюдение правил проветривания	Постоянно, каждую перемену ежедневно
Контроль за качеством уборки школьных помещений	Ежедневно
Контроль за содержанием территории учреждения	Ежедневно
Контроль за состоянием учебной мебели (с учетом мебели по ростовым группам в каждом учебном помещении ОУ)	Ежегодно перед началом учебного года, затем 1 раз в месяц
Контроль за маркировкой учебных парт и стульев	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц
Контроль за организацией питьевого режима в школе	Ежедневно

Контроль за соблюдением недельного (ежедневного) меню	Ежедневно
Контроль за контингентом питающихся	Еженедельно
Контроль за гигиеной приема пищи учащимися	Ежедневно
Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований в пищеблоке:	
- правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов;	Ежедневно
- уборки столовой;	Ежедневно
- правила мытья посуды;	Ежедневно
- контроль за соблюдением температурного режима в холодильных установках;	Ежедневно
- контроль за технологией приготовления пищи по технологическим картам;	Ежедневно
- контроль за соблюдением сроков годности пищевых продуктов;	Ежедневно
- контроль за качеством принимаемой на пищеблоке продукции;	Ежедневно
- контроль за качеством готовых блюд, правильностью состояния 10-дневного примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.п.;	1 раз в неделю
- контроль правильности кулинарной обработки;	1 раз в месяц
- контроль за наличием йодированной соли;	1 раз в неделю
- контроль за наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. растворов;	1 раз в месяц
- контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока, соблюдением сроков	1 раз в месяц

В настоящем документе
прошито, пронумеровано и
скреплено печатью 16
(шестнадцать)
листов

Директор МБОУ «СОШ № 12»
Шолин С.В. Шолин

«__» _____ 20__ г.

