

Утверждена

приказом от 14.09.2019 г. № 88

по МБОУ ООШ с.Лебяжье

Измалковского района

Директор школы _____ Шлеева Ю. С.

Программа
производственного контроля
Муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
«Основная общеобразовательная школа
с.Лебяжье
Измалковского муниципального района
Липецкой области»

Содержание

1. Общие положения.....	3
Паспорт юридического лица.....	4
2. Состав программы производственного контроля.....	4
3. Перечень официально изданных нормативных актов, санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды в учреждении в соответствии с осуществляемой образовательной деятельностью	5
4. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля	6
5. Порядок организации и проведения производственного контроля.....	6
6. Функции ответственного за осуществление производственного контроля	7
7. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Липецкой области	7
8. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессионально-гигиенической подготовке, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011.....	8
9. 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, ТОУ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Липецкой области	11
10. Мероприятия, осуществляемые в рамках производственного контроля.....	12
11. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.....	17
12. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, условий среды учреждения (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб, проводятся исследования и испытания.....	17
13. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю	18

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями статьи 11 главы II Федерального Закона от 30.03.1999 №52-ФЗ (с изменениями и дополнениями), и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила». при составлении настоящей программы учитывались рекомендации, которые были сформулированы в письмах Роспотребнадзора от 18.01.2012 №01\220-12-32 «О вопросах технического и нормативно-правового регулирования» (с изм. от 15.02.2012 г.), от 15.02.2012 №01\1350-12-32 «О действии СП 1.1.1058-01», от 13.04.2009 №01\4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля».

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

1.3. Организация и общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.

1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности условий образовательного учреждения для обучающихся, воспитанников и сотрудников.

Объекты производственного контроля: помещения школы, технологическое, спортивное, игровое оборудование, мебель, рабочие места, учебный процесс.

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

Паспорт юридического лица

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа с.Лебяжье Измалковского муниципального района Липецкой области (МБОУ ООШ с. Лебяжье Измалковского района) - самостоятельное юридическое лицо.

Осуществляемые виды деятельности: реализация общеобразовательных программ начального и дошкольного образования.

Учредителем является администрация Измалковского муниципального района Липецкой области.

Юридический и почтовый адрес учреждения: 399003 Липецкая область, Измалковский район, с.Лебяжье, ул. Школьная, д.1; телефон 8 (47478) 3-92-51.

Директор ОУ: Шлеева Юлия Сергеевна, телефон 89205442870

2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

2.1. Перечень официально изданных нормативных актов, санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды в учреждении в соответствии с осуществляемой образовательной деятельностью (п.3).

2.2. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.8).

2.3. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.9).

2.4. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.10).

2.5. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.11).

2.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.12).

3. Перечень официально изданных нормативных актов, санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды в учреждении в соответствии с осуществляемой образовательной деятельностью

3.1. Для руководства в работе:

1. Федеральный Закон № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изм. и доп.)
2. Федеральный закон РФ № 29-ФЗ от 02.01.2000 "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изм. и доп.).
3. Федеральный Закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля.
4. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 "О защите прав потребителей" (с изм. и доп.)
5. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»
6. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»
7. СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»
8. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
9. СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»
10. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
11. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
12. СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
13. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
14. СанПиН 3.5.3. 1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»
15. СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»
16. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к видеодисплейным терминалам, персональным электронно-вычислительным машинам и организация работы».
17. СП 3.1./3.2.1379-03 «Профилактика инфекционных и паразитарных заболеваний. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний».
18. СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами».

19. СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»
20. СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»
21. Приказ Минобрнауки РФ от 28 декабря 2010 г. № 2106 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников»
22. Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12 апреля 2011 г. № 302-н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».
23. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами МУ № 2657-82.
24. Федеральный Закон «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» № 157-ФЗ от 17.09.98г.
25. Федеральный Закон «О предупреждении распространения туберкулёза в РФ» № 77-ФЗ от 18.06.01г.
26. СП 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»
27. СП 3.1.2.1319-03 «Профилактика гриппа».
28. СП 3.1.2.1382-03 «Профилактика гриппа. Дополнение и изменения к СП 3.1.2.1319-03».
29. СП 3.1.1295-03 «Профилактика туберкулёза».
30. СП 3.1.2.1108-02 «Профилактика дифтерии».
31. СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций».
32. СП 3.1.1381-03 «Профилактика столбняка».
33. СП 3.1.2.1321-03 «Профилактика менингококковой инфекции».
34. СП 3.1.2.1176-02 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита».
35. СП 3.1.2.1203-03 «Профилактика стрептококковых инфекций (группы А)»
36. СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза».
37. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».

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

Директор – за организацию производственного контроля, за профилактикой травматических и несчастных случаев, 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, за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии.

Оператор котельной - за температурой воздуха в помещениях школы в холодное время года.

Повар - за организацией питания и качественного приготовления пищи.

5. Порядок организации и проведения производственного контроля

5.1. Система производственного контроля включает в себя:

- наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью;

- организацию медицинских осмотров и гигиенического обучения сотрудников;
- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество приобретаемых учреждением продукции, материалов;
- ведение учета мероприятий по производственному контролю и форм отчетности, установленных действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем;
- своевременное информирование органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора о ситуации, которые могут привести или же привели к опасным для человека или окружающей среды последствиям;
- визуальный контроль выполнения санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдения санитарных правил, разработки и реализации мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

5.2. 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.

6. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

6.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению сотрудниками школы требований санитарных правил.

6.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

6.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.2).

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

6.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.

6.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условия работы с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

6.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Липецкой области о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

6.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

6.9. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Липецкой области и своевременно отчитываться в их выполнении.

7. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Липецкой области

7.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является ТОУ федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Липецкой области в г. Ельце, Елецком, Долгоруковском и Измалковском районах (г. Елец, ул. Путейская, д.).

7.2. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля.

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

№ 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.	<u>Педагоги</u> учителя	10	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 12.04.2011 г.		
	Воспитатель	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. 4.1.1. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2001г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Работа, связанная с мышечным напряжением	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 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года	
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. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г.		
3.	Помощник воспитателя	1	Работы в школьных образовательных учреждениях.	п. 24 приказа № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Подъём и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
			Хлор и его соединения	пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Синтетические моющие средства	п. 1.3.3. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011г.		
4.	Повар	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
			Хлор и его соединения	пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011 г.		
			Подъём и перемещение груза вручную. Работы при повышенных температурах			

				п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
				п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
5	Кухонный рабочий	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
			Хлор и его соединения	пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011 г.		
			Подъём и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работы при повышенных температурах	п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
			Синтетические моющие средства	п. 1.3.3. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
6.	Уборщик служебных помещений	2	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. 1.3.3. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		

			Хлор и его соединения	п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Подъём и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
7.	Рабочий по текущему 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. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
			Подъём и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Пониженная температура воздуха	п. 3.8. приложения №1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Подъём и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		

9. 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, ТОУ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Липецкой области

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Разлив ртути.
6. Непредвиденные ЧС: смерчи, ураганы, наводнения, обвалы, обрушения.
7. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

Информация в Территориальный отдел управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Липецкой области в г. Ельце, Елецком, Долгоруковском и Измалковском районах.
Адрес: 399740, Липецкая область, г. Елец, ул. Путейская, 20

10. Мероприятия, осуществляемые в рамках производственного контроля

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
1	2	3	4
Санитарные требования к участку образовательного учреждения			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории,	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль санитарного состояния территории. • Дезинсекция, дератизация помещений. 	Директор
2	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль санитарного состояния групповых участков. • Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя). • Приобретение и установка новых малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости) 	Директор
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. • Вывоз твердых бытовых отходов ежедневно. 	Директор
4	Замена песка в песочницах, на игровых площадках	<ul style="list-style-type: none"> • Частичная смена песка 1 раз в год (май), перед началом ЛОП. • Полная смена песка в песочницах, на игровых площадках (при наличии эпидемиологических показаний) 	Директор
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1	Состояние подвального помещения	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль: <ul style="list-style-type: none"> -функционирования системы теплоснабжения; -функционирование систем водоснабжения, канализации. 	Директор
2	Состояние кровли, чердака, фасада здания, отмостки	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль. При необходимости - заявка на ремонтные работы в течение 7 дней 	Директор
3	Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях	Директор

4	Соблюдение теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности - устранение в течение суток. Промывка отопительной системы (июнь-июль). Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта 	Оператор котельной
5	Соблюдение воздушного режима в учреждении.	<ul style="list-style-type: none"> Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты Очистка вытяжных вентиляционных шахт проводится не реже 2 раз в год. Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август) с составлением акта 	Директор
6	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль: <ul style="list-style-type: none"> -соблюдение графика проветривания помещений; -температурного режима в помещениях 	Директор
7	Состояние систем водоснабжения, канализации, сантехприборов, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> Ежемесячный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов ; Промывка и хлорирование системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб). Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта 	Директор
8	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (баки, чайники, чашки для питьевого режима). 	Директор
9	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной аппаратуры, светильников (не реже 3-х раз в год). 	Директор
Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
1	Детская, ученическая мебель	<ul style="list-style-type: none"> Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: <ul style="list-style-type: none"> размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росту-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку. 	Директор

2	Детская, ученическая мебель	Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии; - расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиНа.	Директор
3	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль состояния игрушек, игрового оборудования. Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиНа Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями 	Директор
4	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий. Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года 	Директор
5	Салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения - подлежат немедленной замене. Замена полотенец, салфеток (2 раза в неделю). 	Директор
6	Состояние оборудования спортивной комнаты	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкальных и физкультурного залов; при неисправности оборудования - немедленное удаление из пользования и ремонт. Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года) 	
Состояние помещений и оборудования пищеблока			
1	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> - системы вентиляции; - приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. Два раза в месяц техническое обслуживание - системы водоснабжения, канализации, сантехприборов. - электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп. 	Директор
8	Санитарное состояние пищеблока	Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока.	Директор
9	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке	Повар

10	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль наличия и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки немедленное обновление 	Повар
11	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер 	Повар
Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий			
1	Режим дня и расписание занятий	<ul style="list-style-type: none"> Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год - перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий 	Директор
2	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год - перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики 	Директор
3	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год - перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по 	Директор
4	Прием детей	<ul style="list-style-type: none"> Комплектование группы дошкольного образования и классов-комплектов согласно требованиям СанПиНа. Прием детей в группы дошкольного образования осуществляется только при наличии медицинской карты 	Директор
Санитарные требования к медицинскому обслуживанию образовательного учреждения			
1	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	<ul style="list-style-type: none"> Профилактический осмотр сотрудников (по графику) 	Директор
2	Наличие аптек для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	<ul style="list-style-type: none"> Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптек. Аптечки находятся во всех основных производственных помещениях (пищеблок, учебные кабинеты и пр.) 	Директор

3	Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения	• Курсовая подготовка и переподготовка сотрудников (по графику)	Директор
4	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	• Согласно плану санитарно-просветительской работы	Директор

Санитарные требования к организации питания

1	Наличие согласованного десятидневного меню	Перед началом учебного года	Директор, повар
2	Профилактика дефицита йода	• Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	Повар
3	Витаминация готовых блюд	• Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: - проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С); - использование витаминизированных продуктов питания (витаминизированный хлеб, кондитерские изделия, ...)	Повар
4	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	• Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	Повар
5	Бракераж готовой продукции	• Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	Директор
6	Ведение и анализ накопительной ведомости	• Ежедневно	Повар
7	Отбор и хранение суточной пробы	• Контроль за качеством отбора суточной .пробы и ее хранения	Повар
8	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты	• На каждую партию товара	Повар
9	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	• Контроль за заполнением журналов: - состояния здоровья сотрудников пищеблока;	Директор

Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения

1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	• Постоянный контроль. • Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	Директор
2	Режим ежедневных уборок помещений	• Постоянный контроль. • Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года	Директор

3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	• Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	Директор
4	Медицинский осмотр сотрудников	• Постоянный контроль. • К работе в образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку	Директор

11. 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.

12. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, условий среды учреждения (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб, проводятся исследования и испытания

№ п/п	Вид исследований, испытаний	Места замеров	Кол-во раб. мест или проб	Периодичность исследований
1.	Микроклимат: -температура; -относительная влажность воздуха	Учебные кабинеты, спортивная комната, игровая, пищеблок	Учебные кабинеты - 6, спортивный зал - 1, мастерская – 1, групповая- 1, пищеблок - 1	1 раз в год в холодное время года
2.	Уровень освещённости искусственной	Учебные кабинеты, спортивная комната, игровая, пищеблок	Учебные кабинеты - 6, спортивный зал - 1, мастерская – 1, групповая- 1, пищеблок - 1	1 раз в год в осенне-зимний период

3.	Уровень напряженности ЭМП, статического напряжения, яркости, освещённости экранов и рабочих мест с использованием ПЭВМ и ВДТ.	В помещениях с использованием ПЭВМ и ВДТ	3	1 раз в 3 года
4.	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети школы (выборочно)	3 пробы (питьевой фонтанчик – 1, умывальник в столовой – 1, умывальник в ГКП)	1 раз в год
6.	Исследование почвы на территории школы на наличие яиц гельминтов и цист патогенных кишечных простейших, личинок и куколок синантропных мух	Территория школьного двора	2 пробы	1 раз в год
7.	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	пищеблок	1 блюдо-1 2 блюдо-1 3 блюдо-1	1 раз в год
11.	Санитарно-бактериол. показатели при оценке санитарного состояния: -исследование смывов на БГКП с оборудования, инвентаря, кухонной посуды, рук и спец. одежды персонала.	пищеблок	2 пробы	1 раз в год
	-смывы на иерсиниоз	пищеблок	2 пробы	1 раз в год весной
12.	Санитарно - паразитологическое исследование смывов на наличие яиц гельминтов	-пищеблок: разд. столы, - в обеденном зале: столы	2 пробы	1 раз в год

13. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал здоровья.
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Ведомость контроля рациона питания.
7. Журнал визуального контроля.
8. Журнал контроля наличия обязательных документов.
9. Журнал линейных измерений объектов внутришкольной среды.
10. Журнал контроля параметров микроклимата.
11. Журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля
12. Журнал регистрации аварийных ситуаций.
13. Отчет по результатам производственного контроля