

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МКОУ СОШ № 3 п.Михайловка



Алферова Е.П.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ ТРЕБОВАНИЙ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ
И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-
ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ)
МЕРОПРИЯТИЙ В
МУНИЦИПАЛЬНОМ КАЗЕННОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ
УЧРЕЖДЕНИИ
СРЕДНЕЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЕ № 3 п.МИХАЙЛОВКА
(МКОУ СОШ № 3 п.Михайловка)**

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ЮРИДИЧЕСКОМ ЛИЦЕ

1. Наименование учреждения, адрес

Полное наименование школы: Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 3 п.Михайловка

Сокращенное наименование школы: МКОУ СОШ № 3 п.Михайловка

Тип организационно-правовой формы учреждения: бюджетное учреждение

Статус Учреждения:

Организационно-правовая форма-учреждение.

Тип учреждения - казенное;

Тип образовательной организации – общеобразовательная организация.

От имени Черемховского районного муниципального образования функции и полномочия **Учредителя** осуществляет отдел образования администрации Черемховского районного муниципального образования в соответствии с Положением об отделе образования администрации Черемховского районного муниципального образования.

Основные виды деятельности:

- реализация основных общеобразовательных программ начального общего образования, в том числе адаптированных программ;

- реализация основных общеобразовательных программ основного общего образования, в том числе адаптированных программ;

Реализация основных общеобразовательных программ среднего общего образования.

Лицензия на осуществление образовательной деятельности № 9730

от 27 декабря 2016 года.

Свидетельство о государственной аккредитации № 807 от 29 декабря 2004 г.

ОГРН 1023802216932 от 18 июня 2012 года за **ГРН 2123851020060**

ИНН/КПП 3843002335/385101001

Почтовый (фактический) и юридический адрес: Россия, 665448, иркутская область, Черемховский район, рп. Михайловка, ул. Ленина, дом 17.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	
2. Порядок организации и проведения производственного контроля.....	
3. Состав программы производственного контроля.....	
4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.....	
5. 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.	
6. Объекты производственного контроля:.....	
7. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.....	
8. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:.....	
9. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю.....	
10. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля:.....	
11. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.....	
12. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 29н от 28.01.2021 и профессионально-гигиенической подготовке.	
13. 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, Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области.....	
14. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений.....	
15. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в медицинских кабинетах образовательных учреждений.....	
16. Программа производственного контроля по пищеблоку.....	
17. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул	

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарноэпидемиологических (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 МКОУ СОШ № 3 п.Михайловка осуществляется директором Алферовой Е.П.

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 соблюдения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.

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 воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль соблюдения санитарных правил и выполнения противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами 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 наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.

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

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

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.3.8. Производственный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля, согласованной с Территориальным отделом территориального управления Федеральной службы по надзору в сфере

защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области. 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 МКОУ СОШ № 3 п.Михайловка.

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.5).

3.2. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.8).

3.3. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.9).

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

3.5. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.12).

3.6. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.13).

3.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (п.14).

3.8. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в медицинских кабинетах образовательных учреждений (п.15).

3.9. Программа производственного контроля по пищеблоку (п.16).

3.10. Программа производственного контроля работы летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул (п.17)

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, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.

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 Черемховскому району 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.

5. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативноправовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих. Перечень нормативной документации (СанПиН, СП, МУ, ГОСТы и др.):

1. Федеральный закон №52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

2. Федеральный закон №273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями).

3. ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г. «О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.

4. Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

5. ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».

6. Постановление Правительства РФ №554 от 24.07.00 г. «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе РФ и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании».

7. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
8. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», разделы 1-3.
9. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» разделы 1 – 8, приложения 1-13.
10. СанПиН 1.2.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
11. СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг».
12. СанПин 2.1.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
13. СанПин 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)». 6
14. СП 1.1. 2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
15. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ № 29н от 28.01.2021 «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового Кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».
16. Технический регламент Таможенного Союза 025/2012 «О безопасности мебельной продукции».

- 17 . Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. N 32 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности мебельной продукции""
18. Постановление Главного Государственного санитарного врача РФ от 29 августа 2006 года № 27 «О мерах по борьбе с грызунами и профилактике природно-очаговых, особо опасных инфекционных заболеваний в Российской Федерации»
19. Приказ МЗ от 29.06.2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц работников организаций».
20. ТР ТС 033/2013 «Технический регламент таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции».
21. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
22. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».
23. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».
24. ТР ТС 027/2021 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания».
25. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».
26. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
27. ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков».
28. ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду».
29. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 4 (зарегистрировано Минюстом России 15.02.2021, регистрационный номер 62500).

6. Объекты производственного контроля:

- 6.1. Помещения учреждения;
- 6.2. Помещение столовой, пищеблока в школе;
- 6.3. Медицинский кабинет;
- 6.4. Технологическое оборудование;
- 6.5. Рабочие места;
- 6.6. Готовая продукция;

6.7. Отходы производства и потребления.

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

- Директор школы
- Завхоз
- Медицинский работник по согласованию
- Заместитель директора по УВР
- Заместитель директора по ВР
- Социальный педагог

**8. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля,
производятся следующие мероприятия:**

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность	Ответственный
1	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований: -Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г № 52-ФЗ; -Закон РФ «Об образовании» от 29.12.2012 г № 273-ФЗ; -СП 3.1/3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний»; -СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»	постоянно	Директор – Алферова Е.П.
2	Контроль за допуском к работе работников школы: - Организация и проведение профилактических медицинских осмотров	при приеме на работу и в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ	Директор Алферова Е.П.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3 п.МИХАЙЛОВКА(МКОУ СОШ № 3
п.Михайловка)

	работников; - Наличие личных медицинских книжек установленного образца;	№ 29н от 28.01.2021 г	
3	Контроль за организацией учебно-воспитательного процесса в школе: - контроль за соблюдением в образовательном процессе санитарных правил; - контроль за составлением расписания согласно норм и правил; - контроль за правильным и своевременным ведением делопроизводства по всем видам учебно-воспитательной работы.	постоянно	Зам директора по УВР Зам директора по ВР Завхоз
4	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	Директор Завхоз
5	Санитарное содержание помещений: - проверка качества и своевременности уборки помещений, территории; - соблюдение периодичности проведения генеральных уборок; -обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения; -наличие и достаточность уборочного инвентаря, его маркировка, хранение.	постоянно	Завхоз - Коробцева И.С
6	Контроль качества поступающих продуктов	постоянно	Кладовщик Завхоз

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3 п.МИХАЙЛОВКА(МКОУ СОШ № 3
п.Михайловка)

	питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов		
7	Контроль организации рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима учащихся проведение витаминизации	постоянно	Директор Медработник
8	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	постоянно	Медработник
9	Контроль температурного режима помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	Завхоз – Коробцева И.С
10	Контроль наличия сертификатов безопасности на поступающие товары, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов	постоянно	Завхоз – Коробцева И.С
11	Контроль за соблюдением в школе санитарных правил: - обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения; - контроль за соблюдением санитарных правил во время уборки помещений; -санитарно-техническое состояние помещений (состояние облицовки поверхностей, внутренних инженерных сетей,	постоянно	Завхоз – Коробцева И.С

12	Санпросветработа	постоянно	Классные руководители
13	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Инспектор по ОТ

9. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража готовой продукции.
2. Журнал здоровья.
3. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
5. Журнал учета температурного режима учебных помещений.
6. Протоколы лабораторных исследований проб хозяйственно-питьевой воды, готовых пищевых продуктов, смывов.

10. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля:

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	Ответственный
Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Завхоз
Санитарное состояние и содержание учреждения: проверка качества и своевременности уборки помещения, соблюдение режима дезинсекции, соблюдение правил личной гигиены учащихся	ежедневно	Завхоз Медработник Классные руководители
Организация питания	ежедневно	Заместитель директора по ВР Медицинский работник Социальный педагог
Сбор и утилизация отходов	постоянно	Кладовщик
Проведение дезинфекции и дератизации	постоянно	Завхоз
Медицинский осмотр и гигиеническое обучение	постоянно	Медицинский работник
Проведение иммунизации	постоянно	Медицинский работник
Наличие санитарно– эпидемиологических заключений, сертификатов	постоянно	Завхоз

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.

Потенциальную опасность представляют реализуемые особо скоропортящиеся продукты: молоко, мясо, масло

12. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 29н от 28.01.2021 и профессионально-гигиенической подготовке.

№ п/п	Профессия	Характер производимых работ и вредный	п.п приказа и объем предваритель	Кратность периодического	Кратность профессионально-
--------------	------------------	--	---	---------------------------------	-----------------------------------

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3 п.МИХАЙЛОВКА(МКОУ СОШ № 3
п.Михайловка)

		фактор	ного осмотра при поступлении на работу	осмотра	гигиеничес кой подготовк и
1	Педагоги: учителя, учитель- логопед, социальный педагог, педагог- психолог, преподават ель- организатор ОБЖ	Работы в организациях, деятельность которых связана с обучением детей	п. 25 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п. 5.2.2 приложения к приказа № 29н от 28.01.2021		
2	Директор, заместител и директора по учебно- воспитатель ной и воспитатель ной работе	Работы в организациях, деятельность которых связана с обучением детей	п. 25 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Напряженность трудового процесса (сенсорные нагрузки).	п. 5.2 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021		
3	Завхоз	Работы в организациях, деятельность которых связана с обучением детей	п. 25 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем,	п. 5.1		

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3 п.МИХАЙЛОВКА(МКОУ СОШ № 3
п.Михайловка)

		перемещение, удержание груза вручную	приложения к приказу № 29н от 28.01.2021		
		Напряженность трудового процесса (сенсорные нагрузки).	п.5.2 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021		
4	Учитель технологии, педагог- библиотека рь	Работы в организациях, деятельность которых связана с обучением детей	п. 25 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Пыль животного и растительного происхождения	п. 3.4 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021		
5	Документов ед, учитель информати ки, заместитель директора по информатиз ации	Работы в организациях, деятельность которых связана с обучением детей	п. 25 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Напряженность трудового процесса (сенсорные нагрузки).	п. 5.2 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021		
		Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПК	п. 4.2.5 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021		
6	Уборщица служебных	Работы в организациях,	п. 25 приложения к	1 раз в год	1 раз в 2 года

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3 п.МИХАЙЛОВКА(МКОУ СОШ № 3
п.Михайловка)

	помещений, гардеробщи к.	деятельность которых связана с обучением детей	приказу № 29н от 28.01.2021		
		Синтетические моющие средства	п. 1.48 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021		
		Хлорсодержащие органические соединения	п. 1.8.1.2 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021		
7	Рабочий по комплексно му обслуживан ию и ремонт зданий, сторож, дворник	Работы в организациях, деятельность которых связана с обучением детей	п. 25 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем, перемещение, удержание груза вручную	п. 5.1 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021		
		Параметры охлаждающего микроклимата	п. 4.7 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021		

13. 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, Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской 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 электро-технологического и холодильного оборудования

**14. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и
инструментальных исследований в организациях питания образовательных
учреждений**

(при наличии денежных средств)

Показатели исследования	Кратнос ть	Место замеров (количество замеров)	Объект исследования (обследования)	Нормативная документация
Микробиологиче ские исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	2 раза в год	пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы,	п.12,13,16,17,18,1 9,20- СанПин 3.3686-21 СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4,3590-20
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи	п.12,13,16,17,18,1 9,20- СанПин 3.3686-21 СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4,3590-20
Витаминизация блюд	1 раз в год	1 блюдо	Третьи блюда	п.12,13,16,17,18,1 9,20- СанПин 3.3686-21 СП 2.4.3648-20, СанПин

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3 п.МИХАЙЛОВКА(МКОУ СОШ № 3
п.Михайловка)

				2.3/2.4,3590-20
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год	10 смывов-пищевых	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	п.12,13,16,17,18,19,20- СанПин 3.3686-21 СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4,3590-20
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	3 смыва	Оборудование, инвентарь	п.12,13,16,17,18,19,20- СанПин 3.3686-21 СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4,3590-20
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	1 раз в год	1 проба (по химическим показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность, привкус), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 1 раза в год		п.12,13,16,17,18,19,20- СанПин 3.3686-21 СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4,3590-20
Помещения школы				
Исследование уровня искусственной освещенности	1 раз в год в темное время суток	2 помещения (выборочно)		п.12,13,16,17,18,19,20- СанПин 3.3686-21 СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4,3590-20
Исследование параметров микроклимата	1 раз в год	Помещения для детей и рабочие		п.12,13,16,17,18,19,20- СанПин 3.3686-21

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3 п.МИХАЙЛОВКА(МКОУ СОШ № 3
п.Михайловка)

		места		СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4,3590-20
Температура воздуха	ежеднев но	Все помещения		п.12,13,16,17,18,1 9,20- СанПин 3.3686-21 СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4,3590-20
Исследование уровня шума	1 раз в год	Помещения, где есть технологичес кое оборудовани е, системы вентиляции	раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума	п.12,13,16,17,18,1 9,20- СанПин 3.3686-21 СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4,3590-20

**15. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и
инструментальных исследований в медицинских кабинетах образовательных
учреждений**

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Воздух	1 раз в год	1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, S, aureus), 1 проба – влажность, 1 проба – температура, 1 проба – скорость движения	
Питьевая вода	1 раз в год	1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ТКБ, ОКБ	

Освещенность	1 раз в темное время суток	1 проба – искусственное освещение, 1 проба – коэффициент пульсации	
--------------	-------------------------------	---	--

16. Программа производственного контроля по пищеблоку

1. Цель производственного контроля

Осуществление контроля за правильной организацией питания школьников, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи.

2. Объекты производственного контроля

- 2.1 Помещения школьной столовой
- 2.2 Технологическое оборудование;
- 2.3 Рабочие места;
- 2.4 Сырье, полуфабрикаты;
- 2.5 Готовая продукция;
- 2.6 Отходы производства и потребления.

Контролируется:

- необходимый перечень и правильность ведения и оформления соответствующей документации на пищеблоке
- качество обработки посуды
- правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- наличие пересекающихся потоков сырья и готовой продукции;
- условия и сроки хранения продуктов;
- исправность холодильного и технологического оборудования
- контроль личной гигиены сотрудников пищеблока и своевременное прохождение необходимых медицинских осмотров
- мероприятия по дезинфекции и дезинсекции на пищеблоке.

3. План производственного контроля организации питания.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3 п.МИХАЙЛОВКА(МКОУ СОШ № 3
п.Михайловка)

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Учетно- отчетная документация	Ответственный исполнитель
1. Входной контроль качества и безопасность поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров/контрактов	Договор на поставку продуктов питания/Контракт на питание	Директор
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Товарно-транспортные накладные; Журнал бракеража скоропортящейся продукции.	Кладовщик Медработник Директор
1.3	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Акт (при выявлении нарушений транспортировки)	Кладовщик
2. Контроль качества и безопасность выпускаемой готовой продукции				
2.1	Качество готовой продукции	ежедневно	Журнал бракеража готовой продукции	Медработник Бракеражная комиссия Комиссия по контролю за организацией питания
2.2	Суточная проба	ежедневно	Журнал бракеража готовой продукции	Медработник Повар
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.				
3.1	Рацион питания	постоянно	Примерное меню	Директор Комиссия по контролю за организацией и качеством

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3 п.МИХАЙЛОВКА(МКОУ СОШ № 3
п.Михайловка)

				питания
3.2	Наличие нормативно-технической и технологической документации	постоянно	Сборник рецептур Технологическая карта	Повар Директор Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции.				
4.1	Помещения для хранения продуктов, соблюдения условий сроков хранения продуктов	ежедневно	Журналы температурного режима	Кладовщик
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	еженедельно	Журналы температурного режима	Кладовщик Завхоз
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной сферы пищеблока				
5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблока	ежедневно	Визуальный осмотр	Завхоз
6. Контроль за состоянием помещений пищеблока (производственных, складских подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1	Производственные помещения и оборудование в них	ежедневно	Визуальный осмотр	Директор Завхоз
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в неделю	Визуальный осмотр	Завхоз Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1	Сотрудники пищеблока	ежедневно	Медицинские книжки сотрудников	Медработник Директор

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3 п.МИХАЙЛОВКА(МКОУ СОШ № 3
п.Михайловка)

			Журнал здоровья	
7.2	Санитарно- эпидемический режим	1 раз в неделю	Инструкция режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды	Завхоз
8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающимися				
8.1	Контингент питающихся детей	ежедневно	Приказ об организации питания обучающихся. Список детей нуждающихся в бесплатном питании.	Директор Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
8.2	Режим питания	ежедневно	График приема пищи	Директор Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
8.3	Гигиена приема пищи	ежедневно	Визуальный осмотр Акты по проверке организации питания	Директор Комиссия по контролю за организацией и качеством питания

3. График проведения уборки помещений столовой

№ п/п	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи	ежедневно

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3 п.МИХАЙЛОВКА(МКОУ СОШ № 3
п.Михайловка)

2	Уборка столов проводится после каждого приема пищи	ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после каждого приема пищи	ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования	ежедневно
5	Борьба с мухами и грызунами	постоянно
6	Влажная уборка помещений	ежедневно
7	Генеральная уборка помещений с мытьем окон	2 раза в месяц

Организация лабораторных исследований и контроля

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Объект исследования (обследования)	Нормативная документация
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	2 раза в год	пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы,	п.12,13,16,17,18,19,20- СанПин 3.3686-21 СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4,3590-20
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи	п.12,13,16,17,18,19,20- СанПин 3.3686-21 СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4,3590-20
Витаминизация блюд	1 раз в год	1 блюдо	Третьи блюда	п.12,13,16,17,18,19,20- СанПин 3.3686-21 СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4,3590-20

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3 п.МИХАЙЛОВКА(МКОУ СОШ № 3
п.Михайловка)

Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год	10 смывов-пищевых	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	п.12,13,16,17,18,19,20- СанПин 3.3686-21 СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4,3590-20
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	3 смыва	Оборудование, инвентарь	п.12,13,16,17,18,19,20- СанПин 3.3686-21 СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4,3590-20
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	1 раз в год	1 проба (по химическим показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность, привкус), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 1 раз в год		п.12,13,16,17,18,19,20- СанПин 3.3686-21 СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4,3590-20

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.
2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:
 - начальника лагеря;
 - завхоза;
 - медицинского работника.

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

- начальник лагеря
- воспитатель
- медицинский работник
- повар
- кухонный работник
- кладовщик
- уборщица служебных помещений

4. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия

№ п/п	Контролируемый показатель	Периодичность контроля	Ответственный
1	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	Перед открытием смены	Медработник Начальник лагеря
2	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	Директор Начальник лагеря
3	Контроль рациональной организации режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию, длительностью занятий в кружках.	1 раз в неделю	Начальник лагеря
4	Контроль соответствия мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки.	Перед открытием смены	Директор Начальник лагеря
5	Контроль использования помещений учреждения в соответствии с их назначением	ежедневно	Директор Начальник лагеря
6	Контроль приобретения игрового и физкультурного оборудования и инвентаря.	Перед открытием смены	Директор Начальник лагеря
7	Контроль соблюдения гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму	ежедневно	Директор Начальник лагеря

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3 п.МИХАЙЛОВКА(МКОУ СОШ № 3
п.Михайловка)

	помещений		
8	Контроль состояния источников водоснабжения.	ежедневно	Директор Начальник лагеря
9	Контроль соблюдения гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений	ежедневно	Директор Начальник лагеря
10	Контроль содержания земельного участка, состояния оборудования, вывозом мусора	ежедневно	Директор Начальник лагеря Завхоз
11	Контроль длительности просмотра телепередач и диафильмов, игр за компьютером.	ежедневно	Начальник лагеря
12	Контроль соблюдения 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	Кладовщик Медработник Начальник лагеря
14	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Кладовщик
15	Контроль соблюдения гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов	1 раз в 10 дней	Начальник лагеря Медработник
16	Контроль ведения медицинской документации по контролю за организацией питания.	ежедневно	Директор Начальник лагеря
17	Контроль состояния столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования, мытья посуды и оборудования.	ежедневно	Медработник Начальник лагеря

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3 п.МИХАЙЛОВКА(МКОУ СОШ № 3
п.Михайловка)

18	Контроль приобретения моющих средств и уборочного инвентаря	постоянно	Начальник лагеря
19	Контроль качества готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	Ежедневно перед раздачей пищи	Начальник лагеря медработник
20	Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Медработник Начальник лагеря
21	Контроль организации питьевого режима, обеспеченностью отдыхающих в лагере детей бутилированной питьевой водой.	ежедневно	Начальник лагеря
22	Медицинский контроль организации физического воспитания, проведения спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях.	ежедневно	Медработник Начальник лагеря
23	Контроль проведения 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
24	Систематический контроль состояния здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших.	ежедневно	Медработник
25	Контроль соблюдения правил личной гигиены детьми и персоналом.	ежедневно	Медработник Начальник лагеря
26	Контроль обеспечения дезинфекционными средствами в достаточном количестве	Перед открытием смены	Начальник лагеря