



УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ № 9
Т.В. Бабушкина
«11» *января* 2018г.

**Программа
(план)
производственного контроля**
за соблюдением санитарных правил и норм, проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 9 (МАОУ СОШ № 9) п. Нейво-Рудянка Кировградского городского округа.

2018 г.

Общие сведения о юридическом лице

Деятельность в (на): осуществление образовательной деятельности

Юридический адрес: Россия, 624152, Свердловская область, г. Кировград, п. Нейво-Рудянка, ул. Ржанникова, д. 10

Фактический адрес: Россия, 624152, Свердловская область, г. Кировград, п. Нейво-Рудянка, ул. Ржанникова, д. 10

телефон: 4-26-60

ИНН 6616003144

Код ОКПО 41734688

Код ОГРН 1026601154590

Свидетельство о государственной регистрации: серия IV-КИ № 408 от 09 августа 1995года

Вид деятельности, выполняемых услуг, оказываемых услуг: Образовательная деятельность по программам начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования.

Лицензия на вид деятельности (№, дата, кем выдана): серия 66Л01 № 0003239 регистрационный № 17519 от 02.10.2013г., срок действия бессрочно

Аккредитация: серия 66 А01 № 0001226 регистрационный №7792 от 14.04.2014г., срок действия до 24 мая 2024г.

Численность работающих 55, в том числе женщин 46, работающих подростков нет

Директор МАОУ СОШ № 9 Бабушкина Татьяна Владимировна тел. 8 952 740 43 45

ПАСПОРТНЫЕ ДАННЫЕ ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА, ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ (ИЛИ ОТДЕЛЬНОГО ОБЪЕКТА)

Наименование юридического лица (или индивидуального предпринимателя)	Муниципальное образовательное учреждение - средняя общеобразовательная школа № 9
Юридический адрес	624152, Свердловская обл, г. Кировград, п. Нейво-Рудянка, ул. Ржанникова 10
Факс	-
Электронная почта	n-rudinfo@mail.ru
ОГРН	1026601154590
ИНН	6616003144
ОКПО	41734688
Фамилия, имя, отчество руководителя	Бабушкина Татьяна Владимировна
заместителя руководителя	Тупиков Илья Николаевич
Телефоны руководителя, заместителя руководителя	8 952 740 43 45 8 950 204 82 14
Численность работающих	55 человек

приложения:

Договор на проведение дезинсекции и дератизации: от 20 марта 2018 г. №2/147

Договор на проведение лабораторных исследований: от 01 апреля 2018 г. № 2/3674
Договор на вывоз твердых бытовых отходов заключен: от 01 января 2018 г. № СВ-22/12-17/24

Договор на отпуск питьевой воды и прием сточных вод: от 01 января 2018 г. №132023

Договор энергоснабжения: от 01 января 2018 года № 38942

Договор теплоснабжения: от 01 января 2018 года №131027

Объекты производственного контроля

- Помещения учреждения;
- Помещения школьной столовой;
- Технологическое оборудование;
- Рабочие места;
- Сырье, полуфабрикаты;
- Готовая продукция;
- Отходы производства и потребления.

Перечень нормативных документов, выполнение требований которых обязательно при осуществлении отдельных видов деятельности, выполнении работ и оказании услуг, представляющих потенциальную опасность для человека

1. Федеральный Закон Российской Федерации от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ред. от 25.11.2013)

2. Федеральный Закон Российской Федерации от 07 февраля 1992 года № 2300-1 «О защите прав потребителей» (ред. от 01.09.2013)

3. Федеральный Закон Российской Федерации от 17 сентября 1998 года «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (ред. от 21.12.2013)

4. Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н (ред. от 15.05.2013) «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»

5. МУ 3.1.1.2969-11 «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика норовирусной инфекции»

6. МУ 3.1.1.2957-11 «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции»

7. МУ 3.1.1.2837-11 «Эпидемиологический надзор и профилактика гепатита А»

8. МУ 3.1.1.2792-11 «Эпидемиологический надзор за гепатитом В»

9. МУК 4.2.2940-11.4.2. Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Порядок организации и проведения лабораторной диагностики чумы для лабораторий территориального, регионального и федерального уровней. Методические указания»

10. СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»

11. СанПиН 2.2.0.555-96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин»

12. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»

13. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»

14. СанПиН 2.3.2.2888-11 «Дополнения и изменения №25 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

15. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
16. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
17. СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»
18. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»
19. СанПиН 2.4.2.2921-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»
20. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
21. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации проведению дезинфекционных мероприятий против синантропных членистоногих»
22. СанПиН 3.1.1117-02 «Профилактика инфекционных заболеваний. Кишечные инфекции. Профилактика острых кишечных инфекций»
23. СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территорий населенных мест»
24. СанПиН 2.1.7.1287-03 «Почва, очистка населенных мест, бытовые и промышленные отходы, санитарная охрана почвы. Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы»
25. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;
26. СанПиН 2.2.4.1294-03.2.2.4.«Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений»
27. СанПиН 2.2.4.1191-03 «Электромагнитные поля в производственных условиях»
28. СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»
29. СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»
30. СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту»
31. СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01»
32. СП 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности (НРБ-99/2009)»
33. СП 3.1/3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»
34. СП 3.5.11378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»
35. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»
36. СП 3.1.2.2156-06 «Профилактика менингококковой инфекции»
37. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»
38. СП 3.1.2.1320-03 «Профилактика коклюшной инфекции»
39. СП 3.1.2.1319-03 «Профилактика гриппа»
40. СП 3.1.1318-03 «Профилактика столбняка»

41. СП 3.1.2.1108-02 «Профилактика дифтерии»
42. СП 3.1.2951-11 «Профилактика полиомиелита»
43. СП 3.1.2950 «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции»
44. СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза»
45. СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»
46. СП 3.1.2.1176-02 «Профилактика инфекционных болезней. Инфекции дыхательных путей. Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита» (СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»)
47. СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»
48. СП 3.1.1295-03 «Профилактика инфекционных болезней. Профилактика туберкулеза.
49. СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций»
50. СП 3.2.1333-03 «Профилактика паразитных болезней на территории Российской Федерации»
51. СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»
52. Р 2.2.755-99 «Гигиенические критерии оценки и классификация условий труда по показателям вредности и опасности факторов производственной среды, тяжести и напряженности трудового процесса»
53. Р 3.1.683-98 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещении»
54. Утверждение СанПиН 2.4.4.3155-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей"

Сведения об ответственности за осуществлением производственного контроля:

№п /п	Ф.И.О.	Занимаемая должность	Функции по осуществлению производственного контроля в соответствии с должностной инструкцией	Данные об образовании		Данные о повышении квалификации (для конкретированных контингентов профессиональной гигиенической подготовки)
				Наименование учебного заведения, год окончания	Специальность по диплому	
1.	Бабушкина Татьяна Владимировна	директор	Контроль за производственным процессом	УрГПУ, 1995 год	Учитель биологии	2017 год
2.	Тупиков Илья Николаевич	Заместитель директора	Контроль за учебным процессом в школе	НТГСПА, 2013	Учитель истории и обществознания	2017 год
3.	Грамматчикова Наталья Николаевна	Заместитель директора	Контроль за воспитательным процессом в	УрГУ им. Горького 1983 год	Учитель истории	2017 год

	на		школе			
5.	Шардина Елена Вячеславо вна	Завхоз	Материально -техническое обеспечение образователь ного и воспитательн ого процесса Контроль за питанием в школе	Горно- металлургич еский техникум им. Ползунова 1989 год	Завхоз	2016 год
6.	Полякова Алена Борисовна	Ответстве нный за охрану труда	Контроль за соблюдением охраны труда и питанием в школе	УрФЮИ 2013 год	Бухгалтер	2017 год

Организационные мероприятия, проводимые в МАОУ СОШ №9

№п/п	Наименование мероприятий или объектов исследования	Ответственный исполнитель	Срок исполнения
1.	Доводить до сведения работников информацию о требованиях санитарного законодательства	Директор	сентябрь
2.	Заключение договора на проведение исследований, испытаний и измерений для целей производственного контроля с организациями, испытательными лабораториями и центрами, аккредитованными в данной области в установленном порядке	Директор, завхоз	январь
3.	Обеспечить контроль за наличием официально изданных санитарных правил, регламентирующих осуществление основных видов деятельности.	директор	постоянно
4.	Проводить контроль за гигиенической аттестацией сотрудников	завхоз	При поступлении на работу
5.	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций.	директор	Перед началом учебного года
Организационные мероприятия, проводимые в рамках производственного контроля			
6.	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Зам. директора по УВР, завхоз	ежегодно
7.	Организация и проведение лабораторного и инструментального контроля	завхоз	По договору

8.	Организация профессиональной подготовки должностных лиц (составление списков сотрудников на обучение и аттестацию, осуществление контроля за сроком очередной переаттестации)	Директор, зам. директора по УВР, завхоз, ответственный за охрану труда	ежегодно
Инженерно-технические мероприятия			
9.	Проведение текущего ремонта помещений школы	Директор, завхоз	постоянно
10.	Проводить контроль эффективности работы общей и местной вентиляции, ее технической исправности	Завхоз, рабочий по обслуживанию здания	2 раза в год
11.	Следить за исправностью внутренней сети водопровода, канализации, отопления, санитарно-технических приборов	Завхоз, рабочий по обслуживанию здания	постоянно
12.	Следить за параметрами микроклимата: температура и влажность воздуха в учебных помещениях	Завхоз, зав.кабинетами	постоянно
13.	Следить за уровнем искусственного освещения в классах (освещенность рабочей поверхности)	Завхоз, зав.кабинетами	постоянно
14.	Техническая исправность мебели. Правильность ее расстановки	Ответственный за ОТ, завхоз, зам. директора по УВР	постоянно
15.	Достаточное обеспечение уборочным инвентарем	Завхоз	постоянно
16.	Обеспечить благоустройство и санитарное содержание территории.	Завхоз	постоянно
17.	Обеспечить своевременное проведение предварительных и периодических медицинских осмотров лиц, работающих в условиях профессиональной вредности и других сотрудников	Завхоз	Перед поступлением на работу и 1 раз в год
18.	Обеспечить сбор и удаление твердых бытовых отходов	Завхоз	ежедневно
19.	Раздельное хранение и маркировка уборочного инвентаря	Завхоз	постоянно
20.	Соблюдение графика проведения генеральных уборок	Завхоз	ежемесячно
21.	Соблюдение частоты протирки стекол и оконных рам, светильников	Завхоз	2 раза в год
22.	Обеспечение моющими и	завхоз	постоянно

	дезинфицирующими средствами, срок хранения		
23.	Обеспечить контроль за проведением дезинсекции и дератизации	завхоз	ежемесячно
24.	Обеспечить контроль за проведением барьерных противоклещевых обработок	завхоз	По графику
25.	Обеспечить контроль за лечебно-профилактической работой	Мед. персонал	постоянно
26.	Контроль за своевременным скашиванием травы на территории школы	завхоз	постоянно

Перечень должностей, подлежащих предварительному и периодическому медицинскому осмотру

п/п	Медицинскому осмотру подлежат	Ко-во работников	Периодичность осмотров	Участие врачей специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
1.	Директор школы	1	1 раз в год для всех сотрудников	- дерматовенеролог - оториноларинголог - стоматолог - * инфекционист (проводится по рекомендации врачей специалистов, участвующих в предварительных и периодических медицинских осмотрах)	- рентгенография грудной клетки, - исследование крови на сифилис - мазки на гонорею при поступлении на работу - исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем – не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям Для работников столовой дополнительно: - исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем по эпидпоказаниям - мазок из зева и
2.	Заместители директора	2			
3.	Учитель	32			
4.	Бухгалтер	2			
5.	Рабочий по обслуживанию здания	2			
6.	Кухонный работник	1			
7.	Повар	2			
8.	Вахтёр	2			
9.	Лаборант	2			
10.	Завхоз	1			
11.	Библиотекарь	1			
12.	Педагог–организатор ОБЖ	1			
13.	Сторож	2			
14.	Уборщик служебных помещений	5			
15.	Дворник	1			
16.	Гардеробщица	1			

					носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу и в дальнейшем по эпидпоказаниям
--	--	--	--	--	---

При проведении предварительных и периодических медицинских осмотров всем обследуемым в обязательном порядке проводятся :

- клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ);
- клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка);
- электрокардиография;
- цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая) легких;
- биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина

Все женщины осматриваются акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки исследования не реже 1 раза в год;

- женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года маммографию или УЗИ молочных желез.

Обязательно для всех категорий обследуемых участие

- врача-терапевта;
- врача-психиатра;
- врача- нарколога

Перечень должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке

№ п/п	Гигиенической подготовке подлежат	Кол-во работников	Кратность обучения
1	Директор школы	1	1 раз в год
2	Заместители директора	2	1 раз в год
3	Учитель	32	1 раз в год
4	Бухгалтер	2	1 раз в год
5	Рабочий по обслуживанию здания	2	1 раз в год
6	Кухонный работник	1	1 раз в год
7	Повар	2	1 раз в год
8	Вахтёр	2	1 раз в год
9	Лаборант	2	1 раз в год
10	Завхоз	1	1 раз в год
11	Библиотекарь	1	1 раз в год
12	Педагог–организатор ОБЖ	1	1 раз в год
13	Сторож	2	1 раз в год

Обязательные прививки для взрослых

№ п.п.	Наименование прививаемой инфекции	Контингенты, подлежащие иммунизации	Сроки проведения прививок
1.	Дифтерия, столбняк	Лица без ограничения возраста и пола, не болевшие, не привитые и не имеющие сведений о прививках	2 прививки с интервалом 30 дней, ревакцинация через 6-9 месяцев и далее каждые 10 лет
2.	Клещевой энцефалит	Лица без ограничения возраста и пола.	Круглогодично по схеме: 2 прививки с интервалом 1 месяц, через 1 год ревакцинация. Последующие ревакцинации каждые 3 года однократно
3.	Грипп	В рамках Нац. календаря и по эпид. показаниям	Ежегодно перед началом эпидсезона (в сентябре-октябре месяце)
4.	Корь	Лица до 35 лет, не болевшие, не привитые и не имеющие сведений о прививках. По Постановлению ГГСВ по СО от 24.01.2014г. №05-24/2 без ограничения возраста – мед. работники, работники образовательных учреждений, студенты ВУЗов, ССУЗов, иностранные граждане.	Двукратно по схеме 0-3 мес. Ранее привитые однократно подлежат 2-й прививке.
5.	Краснуха	Женщины до 25 лет, не болевшие, не привитые и не имеющие сведений о прививках	Однократно
6.	Вирусный гепатит А	Работники ПТ, ПОП, коммунальной сферы, персонал ДДУ, медицинские работники, имеющие вероятность контакта с больными вирусными гепатитами.	После проведения предварительного скрининга, при наличии отрицательных результатов скрининга – двукратная вакцинация (схема: 0-6 месяцев)
7.	Вирусный гепатит В	Лица до 55 лет, для мед. работников – без ограничения по возрасту с ревакцинацией через 5 лет.	Курс вакцинации: 3 прививки по схеме

8.	Дизентерия Зонне	Работники медицинских организаций, лица, занятые в сфере общественного питания и коммунального благоустройства, т.ч. работники молочно-товарных ферм.	Однократно, ежегодно
9.	Папилломавирус-ная инфекция	Девочкам с 13 лет и женщинам	Трехкратно по схеме 0-1-6 мес.

Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении, которых осуществляется информирование населения, органов самоуправления, учреждений гигиены и эпидемиологии

№ п/п	Авария	Профилактические мероприятия	Сроки устранения аварийных ситуаций
1.	Авария электротехнологического и холодильного оборудования	Планово-профилактический ремонт электротехнологического и холодильного оборудования. Соблюдение санитарных правил.	Немедленно принять необходимые меры по ремонту холодильного и электротехнологического оборудования
2.	Отключение электроэнергии	Решение вопросов об утилизации электроосветительных приборов с содержанием ртути. Соблюдение санитарных правил.	Экстренно принять меры по устранению аварийной ситуации
3.	Каждый случай пищевого отравления (подозрения на него), связанного с продукцией предприятия пищевой промышленности (включая напитки), общественного питания пищеблоков детских и образовательных учреждений, других объектов общественного питания. Донесение направляется в Центр гигиены и эпидемиологии. В случае установления факта поставки этой	Соблюдение СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	немедленно медицинское учреждение и Роспотребнадзор

	продукции в другие регионы одновременно направляется информация в соответствующее учреждение.		
4.	Прорыв сети горячего и холодного водоснабжения	Содержание в исправном состоянии системы водоснабжения	Экстренно принять меры по устранению аварийной ситуации
5.	Прорыв канализационной системы	Планово-профилактический ремонт канализации (прочистка)	Экстренно принять меры по устранению аварийной ситуации
6.	Вредное воздействие материально-технического обеспечения учебных помещений и пищевых продуктов в школьной столовой	Наличие сертификатов на все виды используемых материалов, средств, продуктов	немедленно
7.	Травмы	Строгое выполнение требований техники безопасности	Немедленно оказать первую доврачебную помощь, сообщить о несчастном случае руководителю, ответственному по ОТ.

Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, объектов производственного контроля точек, в которых осуществляется отбор проб, периодичность отбора проб

№ п/п	Перечень физических факторов	Периодичность отбора проб	Объект исследования	Количество точек	Методика осуществления контроля
1.	Освещенность	1 раз в год	Учебные кабинеты	40	СП 52.13330.2011 «Естественное и искусственное освещение»
2.	Электромагнитные поля	1 раз в год	Учебные кабинеты	10	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03
Микроклимат учебных помещений					
3.	Температура воздуха	2 раза в год (в холодный и теплый периоды года)	Учебные кабинеты	21	«Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» СанПиН 2.2.4.548-96
4.	Влажность воздуха			21	
5.	шум	1 раз в год	Учебные кабинеты	3	СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»

--	--	--	--	--	--

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

№п/п	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные за исполнение
1.	Проведение инструктажей по охране труда на рабочем месте	1 раз в год	Ответственный за охрану труда
2.	Проведение аттестации рабочих мест	В течение 5 лет	Ответственный за охрану труда
3.	Обеспечение подразделений предприятия инструкциями по охране труда	постоянно	Ответственный за охрану труда
4.	Стажировка вновь принятых работников	В течение всего года	Руководители подразделений
5.	Проведение периодических медицинских осмотров	1 раз в год	Ответственный за охрану труда
6.	Проведение ремонта помещений школы	В течение всего года	завхоз
7.	Замеры освещенности на рабочих местах	В течение года	завхоз
8.	Контроль микроклимата рабочих мест кабинетов	В течение года	

Формы учета и отчетности.

Внутренние документы по организации производственного контроля:

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 за рационом питания
7. Сертификаты на продукцию

Перечень форм учета и отчетности на объектах общественного питания:

1. Примерный рацион питания (2-х недельное меню)
2. Дневной рацион питания (меню ежедневное)
3. Меню-требование на выдачу продуктов
4. Товарно-транспортная накладная
5. Накопительная ведомость по расходу продуктов
6. Накопительная ведомость по приходу продуктов
7. Накладная на отпуск продуктов со склада
8. Журнал «Учета входного контроля сырья, полуфабрикатов по качеству»
9. Ведомость стоимости питания

**Программа лабораторно- инструментальных исследований в рамках
производственного контроля**

№ п/ п	Наименование объекта производственног о контроля	Объект исследовани я и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственног о контроля
1.	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировку на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д. 	Каждая партия поступающего сырья и пищевых продуктов
2.	Контроль на этапе технологических процессов	процессы приготовления готовая продукция	<p>Лабораторный и инструментальный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на этапе технологического процесса Готовой продукции: - органолептические показатели; - физико-химические и микробиологические показатели - санитарно-бактериологические исследования пищевых продуктов Воды питьевой: Лабораторные исследования воды питьевой: - органолептические, микробиологические показатели. 	<p>Ежедневно,</p> <p>каждый вид блюда 1 раз в 6 месяцев</p> <p>30% от каждого вида блюд собственного производства 2 раза в год</p> <p>Каждый квартал</p> <p>2 и 3 квартал</p>

3.	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования инвентаря	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала	1 раз (не менее 10 смывов) в квартал
4.	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте: Физические факторы: -микроклимат (температура, влажность воздуха, скорость движения воздуха); - температура рабочих поверхностей; -освещенность, тепловое излучение, шум, вибрация; - химические факторы; физиологоэргонимические исследования (физические, динамические нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статические нагрузки, рабочая поза, перемещение в пространстве, интеллектуальные нагрузки, сенсорные нагрузки, эмоциональные нагрузки, монотонность нагрузок, режим работы)	2 раза в год (холодный и теплый периоды года) Один раз в год; При вводе в эксплуатацию и при вводе нового технологического оборудования При аттестации рабочих мест

План производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

№ п/п	Контролируемый объект	Определяемый показатель	периодичность	
1.	Ведение рабочей документации по вопросам санитарии,	Полнота, правильность и Своевременность	Ежедневно	Мед. работник, зав. производством

	гигиены, технологии производства продукции, результатам бракеража, ежедневных медосмотров и др	оформления (ведения документации, соответствие требованиям санитарных правил, норм и гигиенических нормативов. Осуществление контроля за температурно-влажностным режимом в складских и производственных помещениях		
2.	Готовая продукция	Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим, органолептическим показателям.	1 раз в квартал согласно договора с ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» методом отбора проб	Бракеражная комиссия в составе: - секретарь - зам. директора - зав. столовой; - мед. работник;
3.	Инвентарь и оборудование	Смывы с инвентаря, посуды и оборудования (исследование на наличие кишечной палочки), смывы с рук и спецодежды. Бактериологические исследования на возбудителей дизентерии и сальмонеллеза. Паразитологические исследования на яйца гельминтов.	1 раз в квартал согласно договора с ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» 1 раз в год согласно договора с ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»	М/сестра Зав. производством, завхоз ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»
4.	Персонал объекта питания (подлежащий осмотру в соответствии с санитарными правилами)	Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной спецодежды, средств для мытья, дезинфекции рук, аптечки первой помощи	Ежедневно	Зав. производством
5.	Персонал объекта питания (подлежащий осмотру в соответствии с санитарными правилами)	Осмотр персонала на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на предмет наличия	Ежедневно перед началом работы	М/сестра Зав. производством

		кишечных инфекций. Контроль соблюдения правил личной гигиены		
6.	Персонал объекта питания (подлежащий осмотру в соответствии с санитарными правилами)	Контроль наличия и своевременности прохождения необходимых медицинских обследований, прививок, гигиенической аттестации работников пищеблока	Ежедневно перед началом работы	М/сестра Зав.производством
7.	Поточность производственных процессов	Наличие (отсутствие) общих, встречных, пересекающихся потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары и т.п.	Постоянно	Зав.производством Повар м/сестра
8.	Продукты, блюда, кулинарные изделия, используемые в питании.	Показатели эффективности тепловой обработки (изделия из мясных, молочных и рыбных продуктов)	1 раз в квартал согласно договора с ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» методом отбора проб	Зав.производством
9.	Продукты, блюда, кулинарные изделия, используемые в питании	Санитарнохимические (физикохимические) показатели качества и безопасности (токсичные элементы, пестициды, микотоксины, нитраты, нитриты, нитрозамины, радионуклиды и др. в зависимости от вида продуктов)	1 раз в квартал	Зав.производством, завхоз, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»:
10.	Продукты, блюда, кулинарные изделия, используемые в питании	Микробиологические показатели качества и безопасности (КМАФАМ, БГКП, стафилококки, сульфитредуцирующие клостридии, сальмонеллы и др. в зависимости от вида продуктов)	1 раз в квартал	Директор, зав. производством, завхоз, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»
11.	Продукты, блюда, кулинарные изделия, используемые в	Контроль наличия и правильности оформления	Ежедневно	Зав.производством м/сестра

	питании	сопроводительной документации поставщика (изготовителя) на продукты питания и продовольственное сырье, контроль правильности маркировки продукции		
12.	Реализация скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий	Сроки и условия реализации, исправность мармитов и холодильников	Ежедневно	Зав.производством повар
13.	Реализация пищевой продукции	Контроль условий реализации пищевых продуктов соблюдение правил товарного соседства, температурно-влажностного режима, использование инвентаря, маркировки инвентаря, и разделочных досок и т.д.	Ежедневно	Зав.производством м/сестра
14.	Реализация пищевой продукции	Контроль сроков реализации продукции	Постоянно	М/сестра
15.	Столовая посуда	Температура воды в моечных ваннах	Постоянно	М/сестра, мойщик посуды
16.	Столовая посуда	Правильность оформления технологической документации	ежедневно	Зав.производством М/сестра, повар
17.	Транспортировка продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)	Сроки и условия транспортировки, наличие санитарного паспорта на транспорт, мойка и дезинфекция транспорта, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого или термического транспорта	Ежедневно и обработка дезсредствами ежемесячно	Зав.производством Поставщик
18.	Транспортировка продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)	Соблюдение правил товарного соседства при доставке пищевых продуктов	Постоянно	поставщик
19.	Хранение продуктов (сырья, полуфабрикатов и	Контроль за соблюдением правил товарного соседства	Ежедневно	Зав.производством повар

	готовой кулинарной продукции)			
20.	Хранение продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)	Сроки и условия хранения. Исправность холодильного оборудования и правильность установки температуры в камерах и холодильных шкафах	Постоянно	Зав.производством завхоз
21.	Условия труда на рабочем месте	Наличие осветительных приборов, защитной арматуры	Постоянно	завхоз
22.	Условия труда на рабочем месте	Исследование микроклимата: температуры воздуха, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха, освещение, измерение шума, аэроионов, искусственной освещенности, уровня ЭМИ, пульсации	1 раз в год согласно договора с ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» с предоставлением протоколов лабораторных исследований	Зав.производством завхоз, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»
23.	Условия труда на рабочем месте	Режим проветривания	Постоянно	Зав.производством
25.	Вентиляция	Исследования эффективности работы и технической исправности общей и местной вентиляции	Постоянно	Завхоз, зав.производством
26.	Качество дезинсекционных работ	Изменение численности на объектах членистоногих, имеющих санитарно-гигиеническое значение	Постоянно	Зав.производством, завхоз, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»
27.	Качество дезинфекционных работ	Исследование на соответствие рабочего раствора заданной концентрации ионов хлора и аммония	Постоянно	м/сестра
28.	Качество дератизационных работ	Изменение численности грызунов на объекте	Постоянно	Зав.производством, завхоз, ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»
29.	Санитарное содержание	Наличие разделения уборочного инвентаря по назначению и его	Постоянно	Завхоз, м/сестра

		маркировка		
30.	Санитарное содержание	Соблюдение частоты проведения генеральной уборки	1 раз в месяц	Завхоз, м/сестра
31.	Санитарное содержание	Соблюдение частоты протирки стёкол в оконных рамах	2 раза в год	завхоз
32.	Санитарное содержание	Состояние обеспеченности уборочным инвентарём, моющими и дез. средствами, условия их хранения	Постоянно	Завхоз
33.	Санитарно-противоэпидемический режим	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на производстве, режима уборки помещений, дезинфекционного режима, режима сбора, хранения и вывоза (утилизации) отходов и др.	Постоянно	Завхоз, м/сестра
34.	Санитарно техническое состояние	Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки	Постоянно	Завхоз, м/сестра
35.	Санитарно техническое состояние	Санитарно техническое состояние производственных складских и подсобных помещений, соответствие согласованной проектной документации и т.п.	Постоянно	м/сестра, работники пищеблока
36.	Вода из водопроводной сети		Согласно договора	завхоз
37.	Медосмотр сотрудников	- дерматовенеролог - оториноларинголог - стоматолог - * инфекционист (проводится по рекомендации врачей – специалистов,	1раз в год (раб. пищебл.), / 1раз в год (раб. школы, учит, тех. служ.)	завхоз

		участвующих предварительных периодических медицинских осмотрах) Лабораторные исследования	в и		
38.	Соответствие мебели	Расстановка соответствии антропометрическими данными детей	в с	Постоянно	Зам. директор по УВР ответственный за ОТиТБ

Организация сбора, хранения и удаления отходов

Сбор и утилизация отходов	Договор на вывоз твердых бытовых отходов заключен: от 01 января 2018 г. № СВ-22/12-17/24	Завхоз	Каждый день
------------------------------	--	--------	-------------

Организация мероприятий, направленных на борьбу с грызунами и насекомыми на территории учреждения

Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на проведение дезинсекции и дератизации: от 20 марта 2018 г. №2/147	Завхоз	ежемесячно
--	--	--------	------------

Прогноз ожидаемых с результатов и оценка эффективности реализации Программы

- формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;
- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;
- оснащение пищеблока школы современным высокотехнологичным оборудованием;
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции

Реализация Программы открывает перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.

Сведения о выполнении программы производственного контроля представлять в Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области в Кировградском районе п. Нейво-Рудянка – 1 раз в год (по запросу).