

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Яринская средняя общеобразовательная школа»



УТВЕРЖДЕНА приказом
от 31 августа 2020 г. № 190/1
Директор МБОУ «ЯСОШ»
С.Н.Шмань С.Н.Шмань

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Яринская средняя общеобразовательная школа» на 2020-2021 учебный год

1. Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Яринская средняя общеобразовательная школа» (МБОУ «ЯСОШ»)		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Шмань Светлана Николаевна, 8(34297) 395 46		
Юридический адрес:	617205, Пермский край, Карагайский район, д.Ярино, ул. Центральная, д.7		
Фактический адрес:	617205, Пермский край, Карагайский район, д.Ярино, ул. Центральная, д.7		
Количество работников:	59 человек		
Количество обучающихся:	105 человек		
Свидетельство о государственной регистрации	№ 58	от	26.11.2018 г
ОГРН	1025902155806		
ИНН	5937002398		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 6195	от	26.10.2018 г.

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:
-дошкольное, начальное общее, основное общее и среднее общее образование.

4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:
-Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ (ред. от 26.07.2019) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
-Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

-ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006) Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;

-ГОСТ 31861-2012. Межгосударственный стандарт. Вода. Общие требования к отбору проб.

-СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;

– СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;

–СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила;

–СП 3.1/3.2.3146-13. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;

–СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;

–СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;

–Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;

–СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;

–СанПиН 2.2.2.540-96. 2.2.2. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к ручным инструментам и организации работ. Санитарные правила и нормы;

– СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;

–СанПиН 2.2.0.555-96. 2.2. Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы;

–СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;

–СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03. 2.2.2. Гигиена труда, технологические процессы, сырье, материалы, оборудование, рабочий инструмент. 2.4. Гигиена детей и подростков. Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;

–СП 2.2.2.1327-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;

–СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;

– СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;

–МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;

–ПОТ РМ-017-2001 «Межотраслевые правила по охране труда при окрасочных работах»;

–МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;

– СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы;

– ГН 2.2.5.1313-03. Химические факторы производственной среды. Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны. Гигиенические нормативы;

– СанПиН 2.2.2.1332-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;

–СП 2.2.2.1327-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;

–НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;

– приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 302н «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. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Шмань Светлана Николаевна	директор	Распоряж. от 20.09.2018 г. № 96-К
2	Духно Светлана Анатольевна	заместитель директора	от 20.08.2020 № 44
3	Беляева Валентина Васильевна	заместитель директора	от 01.09.2020 № 53
4	Афанасьева Елена Николаевна	заместитель директора	от 30.08.1996 № 35
5	Гуляева Надежда Николаевна	заведующий хозяйством	от 02.09.2016 № 90
6	Лиханова Надежда Анатольевна	кладовщик	от 01.09.2009 № 13
7	Федосеева Нина Петровна	кладовщик	от 24.08.2020 № 47

2.Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1.Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями осуществляемой в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2.Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.

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

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

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

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

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

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор МБОУ «Яринская средняя общеобразовательная школа» Шмань Светлана Николаевна.

3.Функции ответственного за осуществление производственного контроля

3.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

3.2.Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

3.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).

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

3.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

3.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

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

3.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

4. Организация взаимодействия с Западным филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»

4.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Западный филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае».

4.2. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

5. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

5.1. Работа:

№	Показатель	Профессия	Документ
1	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	кладовщик	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 17 июля 2020 г.
2	Тепловое излучение	повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 17 июля 2020 г.

5.2. Деятельность

№	Деятельность	Документ
1	Образовательная	№ 6195 от 26.10.2018 Серия 59 Л01 №0004144

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					

Микроклимат	Температура воздуха	2 раза в год	Прогулочные участки	СанПиН 2.4.2.2821-10	Акты проверки
	Скорость движения воздуха		Аккредитованная организация		
	Относительная влажность				
	Температура воздуха	Ежедневно	Группы по 1 разу	СанПиН 2.4.2.2821-10	Журнал регистрации температуры и влажности
	График проветривания		Завхоз		
Песок на игровых площадках	Паразитологические исследования, микробиологические, санитарно-химический контроль и радиологические показатели	1 раз в квартал	Прогулочные участки 2-4 пробы из песочниц Аккредитованная лаборатория	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год в каждом структурном подразделении по 5 точкам, - в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке) Аккредитованная лаборатория	СП52.13330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.12 78-03	Протокол замеров
Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год в двух помещениях и внепланово после введения реконструированных систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке) Аккредитованная лаборатория	СН 2.2.4/2.1.8.56 2-96, ГОСТ 12.1.003-83	Протокол замеров
Качество воды	Микробиологические	4 раза в год и внепланово после ремонта систем	В разводящей сети (на пищеблоке)	СанПиН 2.1.4.1074-01	Протокол

		водоснабжения	(1 проба) Аккредитованная лаборатория		
Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Бактериологические исследования (КМАФАнМ, БГКП, сальмонелла, стафилококк)	1 раз в квартал	Готовая пищевая продукция (салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда) (1 проба) Аккредитованная лаборатория	СанПиН 2.3.2.1078-01, ТР ТС 021/2011	Протокол

Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания

Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам.директора по УР	СанПиН 2.4.2.2821-10	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам.директора по УР		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам.директора по УР		Классный журнал

Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования

Санитарно-эпидемиологический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	2 раза в год	Завхоз т	СанПиН 2.4.2.2821-10	Чек-лист проведения мероприятий по обработке
Наличие дезинфицирующей	Кол-во средств	Ежедневно	Завхоз	СанПиН 2.4.2.2821-10	Журнал расхода

щих и моющих средств для обработки инвентаря					дезинфицирующих средств
Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции					
Рацион питания	Наличие меню Набор продуктов, используемых при формировании рациона питания	ежедневно	кладовщик	СанПиН 2.4.2.2821-10	Ведомость контроля за питанием
Контроль суточной пробы	Температура хранения	ежедневно	кладовщик	СанПиН 2.4.2.2821	Бракеражный журнал
Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	ежедневно	кладовщик	СанПиН 2.4.2.2821	Бракеражный журнал
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному у меню	Раздача	Один раз в месяц	кладовщик	СанПиН 2.4.2.2821	Акт проверки
Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-дневному меню	Ежедневное меню, 10-дневное меню	Ежедневное меню, 10-дневное меню	кладовщик	СанПиН 2.4.2.2821	Протокол/акт проверки
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кремово-кондитерской продукции,	завхоз	СанПиН 2.4.2.2821	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения

		детского питания, питания дошкольников, - ежегодно Для остальных категорий			
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

7. 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

Мероприятие	Основание	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения требований к содержанию помещений и территории			
Уборка территории	п. 3.1-3.15 СанПиН 2.4.1.3049-13	Ежедневно: утром и вечером	Заведующий хозяйством
Освещенность территории	п. 3.3 СанПиН 2.4.1.3049-13	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Температура воздуха и кратность проветривания	СанПиН 2.4.1.3049-13, график проветриваний	Постоянно	Заведующий хозяйством
Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, санузлах	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Заведующий хозяйством
Состояние осветительных приборов	п. 7.7-7.10 СанПиН 2.4.1.3049-13	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Обработка постельных принадлежностей (матрацы, подушки, одеяла) в дезинфекционной камере	СанПиН 2.4.1.3049-13	По мере загрязнения, по эпидемическим показаниям	Заведующий хозяйством
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	п. 13.1-13.20 СанПиН 2.4.1.3049-13	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Контроль обеспечения условий учебно-воспитательного процесса			
Гигиеническая оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка	п. 6.6 СанПиН 2.4.1.3049-13	2 раз в год, сентябрь, май	медработник
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми	п. 6.6 СанПиН 2.4.1.3049-13	Постоянно	медработник

показателями			
Соблюдение использования технических средств обучения	СанПиН 2.4.1.3049-13	Постоянно	воспитатель
Продолжительность прогулок	п. 11.5-11.6 СанПиН 2.4.1.3049-13	Постоянно	Медработник, заместитель директора
Режим дня и учебных занятий	п. 11.4-11.13 СанПиН 2.4.1.3049-13	1 раз в неделю и при составлении расписания занятий	Заместитель директора
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПиН 2.4.1.3049-13	Ежедневно	Медработник
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон 24.06.1998 89-ФЗ	1 раз в неделю	Уборщик, специализированная организация
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Постановление Правительства РФ 03.09.2010 №681 Правила обращения с отходами	Место первичного сбора. Накопление отработанных Ртутьсодержащих ламп производится отдельно от других видов отходов 1 раз в год	Специализированная организация, у которой есть лицензия
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	Уборщик
Дезинсекция	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежемесячно. Истребительные мероприятия - не реже 2 раз в месяц	Завхоз, специализированная организация
Дератизация	СП 3.5.3.322314	Ежемесячно. Истребительные мероприятия - не реже 2 раз в месяц	Завхоз, специализированная организация

8.Перечни

8.1. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока.

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ,БГКП)	1 раз в квартал	2 пробы исследуемого приема пищи на пищеблоке – салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием – за сутки
Содержание витамина С	2 раза в год	1 блюдо в третьих блюдах
Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов – объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
Смывы на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5–10 смывов – оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей
Смывы на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов – оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	2 раза в год	1 проба 1 раз в год – по химическим показателям
		1 проба 2 раза в год – по м/б показателям (ОМЧ, ОКБ)
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения – по 5 точек в каждом
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения
Шум	1 раз в год	2 помещения – в том числе по введению реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

8.2. Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко.

8.3. Полный перечень документации на пищеблоке:

На пищеблоке должна быть следующая документация:

- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья сотрудников пищеблока;

- перспективное меню,
- ежедневное меню,
- технологические карты;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

8.4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
Педагоги, воспитатели	25	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Завхоз, кладовщик	3	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза в ручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		

Секретарь, делопроизводитель	2	Работы в образовательных организациях Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала. Влияние	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	7	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 1 год
Младшие воспитатели, помощник воспитателя	3	Работы в школьных образовательных учреждениях (дошкольные группы) Перенапряжение голосового аппарата	1 раз в год	1 раз в год
Уборщик служебных помещений	3	Работы в школьных образовательных учреждениях Синтетические моющие средства	1 раз в год	1 раз в 2 года

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Шмань С.Н.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз Гуляева Н.Н.

Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	ежедневно	Завхоз Гуляева Н.Н.
Журнал бракеража скоропортящихся продуктов	ежедневно	кладовщик
Журнал бракеража готовых блюд	ежедневно	кладовщик
Ведомость контроля за питанием	ежедневно	кладовщик
Журнал регистрации температуры и влажности	ежедневно	кладовщик
Журнал «Здоровье»	ежедневно	медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	кладовщик
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Заместитель директора
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	ежедневно	Заведующий хозяйством

8.6. 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, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заведующий хозяйством

Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	Сообщить в Роспотребнадзор, остановка работы, организация ремонта отопительных систем	Заведующий хозяйством
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством
		кладовщик
		директор

9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании объекта и по необходимости	директор
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	директор
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	директор
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	директор
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	завхоз
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемый самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	завхоз
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарноэпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	постоянно	завхоз
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	постоянно	медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	завхоз
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	ежегодно	директор
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию Роспотребнадзора	директор

10. ПЛАН

САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ МЕРОПРИЯТИЙ МБОУ «Яринская средняя общеобразовательная школа»

1. Приобрести недостающую кухонную посуду в столовую.
2. Приобрести в достаточном количестве моющие и дезинфицирующие средства.
3. Производить генеральную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств один раз в квартал.
4. Проводить частое проветривание классов (на каждой перемене), производить тщательное удаление пыли.
5. Производить искусственную витаминизацию третьих блюд.

11. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы

- формирование культуры и навыков здорового питания обучающихся, воспитанников;
- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- оснащение пищеблока современным высокотехнологичным оборудованием;
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции.

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