



Утверждено

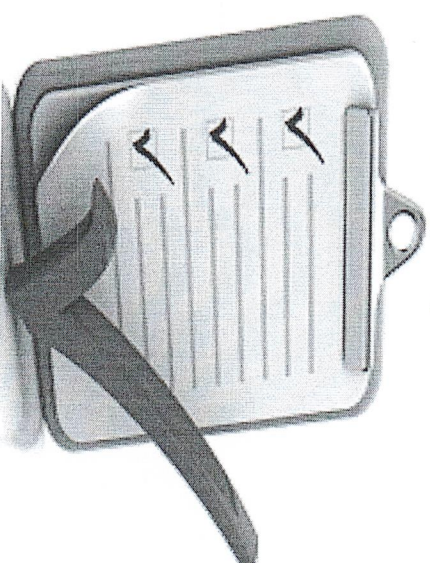
Директор МБОУ «СОШ №2 г. Усть-Джегуты»

Т.Д. Айбазов

09.01.2023г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ за соблюдением санитарных правил и выполнении санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №2 г. Усть-

Джегуты»



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «СОШ № 2 г. Усть-Джегуты»

Пояснительная записка

Наименование юридического лица: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СОШ №2 г.Усть-Джегуты» (МБОУ «СОШ № 2 г.Усть-Джегуты»)

Ф. И. О. руководителя, телефон: Айбазов Тимур Джаббаевич (8 878 75)73993

Юридический адрес: 369300, г. Усть-Джегута, ул.Первомайская,2

Фактический адрес: 369300, г. Усть-Джегута, ул.Первомайская,2

Количество работников: 118 человек

Количество обучающихся: 1174

Свидетельство о государственной регистрации 9 ЛО1 № 000090

ОГРН 1020900730971

ИНН 0909010990

Лицензия на осуществление образовательной деятельности № 224 от 17.09.2021г.

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствие 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 санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

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

1.3. Организация производственного контроля в МБОУ «СОШ №2 г. Усть-Джегуты» возлагается на заместителя директора В.В.Кравцову.

1.4. Целью производственного контроля 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 за соблюдением 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 неинфекционные заболевания (отравления) - заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, (и/или) химических и (или) социальных факторов среды обитания

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

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

3. Виды деятельности, которые осуществляет ОУ:

- дошкольное, начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;
- предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.

4. 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.

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
3.	«Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»	от 17.09.1998 № 157-ФЗ (от 03.07.2019 N 157-ФЗ с изменениями)
4.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.3648-20
5.	«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (СОУ10-19)»	СанПин 3.1/2.4.3598-20
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;	СП 2.2.3670-20
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПин 2.3/2.4.3590-20
8.	«Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;	СанПин 2.1.3684-21
9.	«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;	СанПин 3.3686-21
10.	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания	СанПин 1.2.3685-21
11.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
12.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.

13.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН 2.4.5. 2409-08
14.	«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей»	СанПиН 2.4.4.3172-14
15.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
16.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
17.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
18.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
19.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
20.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2	СанПиН 2.2.2./2.4. 1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07 СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10
21.	«Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»	приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н
22.	«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»	приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н
23.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»; ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»; ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»; ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»; ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебелиной продукции»; ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»	

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

№ п/п	ФИО	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Айбазов Тимур Джаббаевич	Директор	№ 110-к от 31.08.2022г.
2	Кравцова Валентина Васильевна	Заместитель директора по УР, ответственный по питанию	№ 110-к от 31.08.2022г.
3	Обещенко Татьяна Васильевна	Заместитель директора по АХР	№ 110-к от 31.08.2022г.
4	Болатчиева Халимат Ханалиевна	Медработник школы (по согласованию)	№ 110-к от 31.08.2022г.
5	Казиева Роза Ибрагимовна	Председатель профкома школы, учитель математики	№ 110-к от 31.08.2022г.
6	Мезенцев Николай Николаевич	Председатель родительского Совета ОУ	№ 110-к от 31.08.2022г.

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 помещений	Ежедневно	Заместитель директора по АХР Т.В.Обещенко.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359020, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Частота проветривания помещений				Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
	Влажность воздуха склада пищеблока				

Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов Наличие, целостность и тип ламп	1 раз в 3 дня	Заместитель директора по АХР Т.В.Обещенко. Зам.директора по безопасности Р.А.Гербеков	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Заместитель директора по АХР Т.В.Обещенко.	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы	По плану	Рабочий по	СП 2.4.3648-20,	
	оборудования	техобслуживания	обслуживанию здания, спец. организация (по необходимости)	план техобслуживания	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	- наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Заместитель директора по АХР Т.В.Обещенко.	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);				
	- соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загромождающих веществ, возможность контакта с дезинфекантами и т. д.)				
Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
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	Заместители директора по УР В.В.Кравцова, И.А.Мамеди	СП 2.4.364820, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Заместители директора по УР В.В.Кравцова, Р.И.Казиева, И..А.Мамеди		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Заместители директора по УР УР В.В.Кравцова, Р.И.Казиева, И..А.Мамеди		Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Заместитель директора по АХР Т.В.Обещенко	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до конца 2021 года - еженедельно	Заместитель директора по АХР Т.В.Обещенко	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика - ежедневно	Заместитель директора по АХР Т.В.Обещенко	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Дератизация	Обследование - 2 раза в месяц. Уничтожение - по необходимости	Спец. организация	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	
		Профилактика - ежедневно	Заместитель директора по АХР Т.В.Обещенко		
		Обследование - ежемесячно. Уничтожение - весной и осенью, по необходимости	Спец. организация		

Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов Очистка хозяйственной площадки	2 раза в неделю	Заместитель директора по АХР Т.В.Обещенко	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заместитель директора по АХР Т.В.Обещенко	СанПиН 2.3/2.4.359020, СП 2.4.364820	Журнал учета расходов дезинфекции
Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания	План-график технического обслуживания	Журнал визуального производственного контроля
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Поставщики, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» Кумуков Х.Ш., В.В.Кравцова,,	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
					Справка
					Отчет
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Условия доставки продукции транспортом	Ежедневно	Кладовщик, ответственный по питанию В.В.Кравцова	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График
					Журнал учета температуры и относительной влажности
	Сроки и условия хранения пищевой продукции		Ответственный по питанию В.В.Кравцова		
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Повар А.А.Чомаева		
	Температура и влажность на складе	Ежедневно			

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
	Температура холодильного оборудования			Журнал учета температуры	
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный за организацию питания В.В.Кравцова	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
			Повар А.А.Чомаева		Справка
	Точность технологических процессов				
	Температура готовности блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар А.А.Чомаева	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно		СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					

Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока ежегодно. Для остальных категорий работников 1 раз в 2 года	Специалист по кадровому делопроизводству Д.К.Кумукова	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

7. Перечни

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

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока			
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, мясные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5-10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность

Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, дотоговочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год
--	---	---------	-------------

Помещения ОУ			
Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность)	Помещения для детей и рабочие места	По 2 точки	2 раза в год
Уровень освещенности	2 помещения (выборочно)	По 3 точки	1 раз в год в темное время суток
Уровень шума	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	По 2 точки	1 раз в год и внепланово (после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования)
Аэроионный состав воздуха	Помещения с ортехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией, помещения для детей	По 3 точки	1 раз в год и внепланово (при закупке новой мебели, книг и других товаров; после ремонтных работ)

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: **кефир, сметана, молоко.**

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

№	Профессия	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1	Педагоги: учителя, заместители директора, делопроизводитель, педагог-библиотекарь	Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Директор	Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Заместитель директора по АХР, по безопасности, повар, помощник повара	Подъём и перемещение груза вручную. Работа, связанная с мышечным напряжением Работы при повышенных температурах	1 раз в год	1 раз в 2 года

4	Учитель технологии	Пыль растительного происхождения	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Учитель информатики	Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ЦЭВМ		
6	Уборщица служебных помещений	Синтетические моющие средства Хлор и его соединения	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
7	Учитель химии	Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой. Синтетические моющие средства	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Дворник Сторож	Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. Подъём и перемещение груза вручную	1 раз в год	1 раз в 2 года

г) 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 учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Медработник
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Заместитель директора по УР В.В.Кравцова
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор т.Д.Айбазов
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заместитель директора по АХР.
Журнал учета расходов дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заместитель директора по АХР.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Заместитель директора по УР В.В.Кравцова
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Заместитель директора по АХР.

Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник
Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по кадровому делопроизводству.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Заместители директора по УР В.В.Кравцова, Р.И.Казиева, И..А.Мамеди
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заместитель директора по АХР Хосиев Р.С.

д) 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
Перебой в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХР Т.В.Обещенко.и зам. директора по безопасности Р.А.Гербеев
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХР Т.В.Обещенко.и зам. директора по безопасности Р.А.Гербеев
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	Ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования	Директор, заместитель директора по АХР
Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Директор Т.Д.Айбазов
		Ответственный по организацию питания В.В.Кравцова
		Заместитель директора по АХР Т.В.Обещенко.и заместитель директора по безопасности Р.А.Гербеев

е) 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.
Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, перiarтритов. 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

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	Постоянно
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников при приеме на работу	При приеме на работу
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	Постоянно
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	Постоянно
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов	Постоянно
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	Постоянно

7	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.	Постоянно
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	Постоянно
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	Постоянно
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	Постоянно
11	Санитарно - просветительская работа	Постоянно
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	Постоянно

Заместитель директора по УР, ответственный за организацию горячего питания В.В.Кравцова