

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Бардымская средняя общеобразовательная школа № 2»
(МАОУ «Бардымская СОШ № 2»)**

Согласовано:
Председатель профкома
МАОУ «Бардымская СОШ № 2»

3.Г.Илькаева
Протокол общего собрания
от 28.08.2025 № 8

Утверждаю:
Директор МАОУ «Бардымская
СОШ № 2»

Т.И.Абузов
Приказ от 29.08.2025 № 290

ПРОГРАММА

**производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при
осуществлении образовательной деятельности
в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Бардымская
средняя общеобразовательная школа № 2»**

Настоящая новая Программа производственного контроля в школе регламентирует в 2025 году организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания обучающихся в общеобразовательной организации.

В данной Программе производственного контроля в школе определены лица, организации и лабораторно-испытательные организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля.

Целью производственного контроля в школе, регламентированного Программой (Планом), является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и обучающихся, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организация осуществления лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников школы;
- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;
- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.

Содержание Программы производственного контроля в школе соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений). В программу производственного контроля вносятся изменения при изменении основного вида деятельности школы или других существенных изменений деятельности общеобразовательной организации.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Тип объекта:	образовательная организация

Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: – начальное общее образование; – основное общее образование; – среднее общее образование; – дополнительное образование детей и взрослых; 2) медицинская: – проведение профилактических прививок
Юридический адрес:	618150, Пермский край, с. Барда, ул. Советская, 19а
Фактический адрес:	618150, Пермский край, с. Барда, ул. Советская, 19а
Характеристика здания	
Тип строения	отдельно стоящее 4-х этажное здание с подвальным помещением
Площадь	6434,4 кв.м.
Оборудование	электронные средства обучения (ЭСО), оргтехника; оборудование для осуществления образовательной деятельности
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованные
Система канализации	подключено к централизованной сети канализации

2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- 2.1. Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 2.2. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- 2.3. Федеральный закон от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- 2.4. Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/1420н «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»;
- 2.5. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;
- 2.6. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- 2.7. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 2.9. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

- 2.10. СанПиН 2.1.3684-21 «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»;
- 2.11. СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
- 2.12. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- 2.13. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов»;
- 2.14. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- 2.15. ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;
- 2.16. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- 2.17. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- 2.18. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- 2.19. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- 2.20. ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- 2.21. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- 2.22. МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;
- 2.23. МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;
- 2.24. МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;
- 2.25. МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»;
- 2.26. МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза».

3. Перечень работников общеобразовательной организации, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
Директор	общий контроль соблюдения официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; организация плановых медицинских осмотров работников; организация профессиональной подготовки и аттестации работников; разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.	Приказ от 26.01.2011 № 6

2	Заместитель директора по УВР	Организация образовательной деятельности в школе, руководство им и контроль за его развитием; Методическое руководство педагогического коллектива; контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; обеспечение режима соблюдения норм и правил техники безопасности в образовательной деятельности; исполнение мер по устранению выявленных нарушений.	Приказ от 01.02.2011 № 9
3	Заместитель директора по АХЧ	контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории образовательной организации; организация лабораторно-инструментальных исследований; ведение учетной документации; разработка мер по устранению выявленных нарушений; контроль охраны окружающей среды.	Приказ от 26.07.2021 № 218
4	Медицинский работник (по согласованию)	медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья обучающихся школы; контроль соблюдения личной гигиены сотрудниками; отслеживание витаминизации блюд.	Договор от 19.07.2025 № 6 на оказание доврачебной и врачебной медицинской помощи
5	Заведующий столовой	контроль организации питания; ведение учетной документации.	Приказ от 01.09.2023 № 422
6	Специалист по охране труда	контроль прохождения персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; ведение учета и отчетности по производственному контролю.	Приказ от 18.02.2025 № 67

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	1 раз в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670- 20, СП 2.4.364820, СанПиН 1.2.3685- 21, МУК 4.3.2756-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2	Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Контроль санитарного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования	1 раз в год	В пищеблоках – 10 проб (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, столов). В начальных классах –10 проб (с мебели, парт, с батарей, подоконников. В туалетных комнатах: ручки, дверей, кранов, наружные поверхности стульчаков	СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	1 раз в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем,	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

				доготовочном (2 пробы)		
5	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	1 раз в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медосмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Директор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель директора по УВР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Заместитель директора по АХЧ	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Заместитель директора	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Советник директора	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Учитель-предметник	61	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Учитель начальных классов	22	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Педагог-психолог	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Учитель логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Учитель дефектолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Социальный педагог	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Преподаватель-организатор ОБЗР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Педагог дополнительного образования	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Старший вожатый	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Секретарь учебной части	1	1 раз в год	
16	Специалист по закупкам	1	1 раз в год	
17	Специалист по охране труда	1	1 раз в год	
18	Системный администратор	1	1 раз в год	

19	Уборщик служебных помещений	12	1 раз в год	1 раз в 2 года
20	Работники пищеблока	17	1 раз в год	ежегодно
21	Вахтер	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
22	Водитель школьного автобуса	2	1 раз в год	
23	Лаборант	2	1 раз в год	1 раз в 2 года

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

Перечень услуг при организации питания детей: организация горячего питания;

- питание детей с ограниченными возможностями здоровья;
- Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей – приложение №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Подтверждение соответствия пищевой продукции предприятий общественного питания, предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации указанной пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований к пищевой продукции – в ходе плановых и внеплановых мероприятий по государственному надзору – п. 3 ст. 21 Р ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

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

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Заместитель директора по АХЧ
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность: – текущей влажной уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (не реже 2 раз в день)	Заместитель директора по АХЧ
	– генеральной уборки		Ежемесячно	
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в неделю, (по средам)	Заместитель директора по АХЧ, Региональный оператор по обращению с ТКО
	Очистка хозяйственной площадки	СанПиН 3.3686-21	2 раза в неделю	Дворник
Физкультурно-спортивная зона	Наличие твердого покрытия на спортивно-игровых площадках	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ
	Исправность оборудования на спортивно-игровой площадке			

	Организация лабораторных исследований покрытия площадок			
Спортивный инвентарь и маты	Кратность протирки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ, учителя физкультуры
Спортивное оборудование	Кратность испытания	СП 2.4.3648-20	В начале учебного года	Заместитель директора по АХЧ, учителя физкультуры
Учебные классы (кабинеты)	Соблюдение режима проветривания на переменах	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ, уборщик служебных помещений
	Наличие систем приточно-вытяжной вентиляции (исправность оборудования)	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	
	Очистка вытяжных вентиляционных решеток от пыли	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	
	Очистка и мытье стекол	СП 2.4.3648-20	2 раза в год	
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раза в год, сентябрь, май	Классные руководители
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями		Каждая партия	Классные руководители
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	

Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648- 20	1 раз в 3 дня	Заместитель директора по АХЧ
	- очистка плафонов и оконных стекол		по мере загрязнения	
Микроклимат помещений	температура воздуха;	СП 2.4.3648- 20	Ежедневно (в течение дня)	Заместитель директора по АХЧ
	– кратность проветривания;		Ежедневно	Кухонный рабочий
	– влажность воздуха (склад пищеблока)			
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648- 20	Ежемесячно	Заместитель директора по АХЧ
	– условия работы оборудования	План тех. обслуживания	План тех. обслуживания	спецорганизация
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648- 20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Заведующий столовой, кладовщик
	– 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 загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезинфицирующими средствами и т.д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План- график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию зданий

Контроль за организацией образовательной деятельности, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания

Учебный план	Соответствие максимальной учебной нагрузки гигиеническим требованиям	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год (в 1-ом и 2-ом полугодии)	Заместитель директора по учебной работе
	Продолжительность учебной недели в зависимости от максимальной учебной нагрузки			
Учебное расписание	Соответствие изменению степени (умственной) работоспособности обучающихся в течении недели и дня	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год (в 1-ом и 2-ом полугодии)	Заместитель директора по учебной работе
	Наличие отдельного расписания для факультативных занятий			
	Организация сдвоенных уроков			
Проведение занятий	Наличие физкультминут во время уроков	СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно	Учитель-предметник, классный руководитель
	Контроль за объемом домашних заданий			

Организация физического воспитания	Выполнение объема двигательной активности детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Учитель физической культуры
	Выполнение требований по организации закаливания детей			
Учебные материалы	Контроль за соблюдением требований к шрифтовому оформлению учебных изданий	СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в год	Педагог-библиотекарь

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; - условия доставки продукции транспортом;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Заведующий столовой, кладовщик
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Кладовщик
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	Кладовщик
	-температура холодильного оборудования			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Заведующий столовой, медработник, Бракеражная комиссия
	– точность технологических процессов			Повар
	– температура готовности блюд		Каждая партия	
Готовые блюда	– суточная проба; - витаминизация;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Повар, медработник

	- дата и время реализации		Каждая партия	Заведующий столовой
Обработка посуды и инвентаря	содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник, заведующий столовой
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Заведующий столовой, медработник
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции			Повара

Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья обучающихся

Здоровье	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
	Осмотр обучающихся на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработник
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора	Медработник, специалист по охране труда

Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников

Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Заведующий столовой, специалист по охране труда
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		1 раз в 2 года	

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам осуществления производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник, заведующий столовой
Рабочий лист ХААСП	По графику	Кладовщик
Отчеты группы ХААСП	По графику	Кладовщик

Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам.директора по АХЧ
Журнал осмотра обучающихся на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по охране труда
Личные медицинские книжки работников	По факту	Специалист по охране труда
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Зам.директора по АХЧ
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Зам. директора по АХЧ
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Зам. директора по АХЧ

9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№ п/п	Ситуация	Действия
-------	----------	----------

1	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; организация подвоза воды для технических целей; обеспечение запаса бутилированной минеральной воды
2	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; проветривание; наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев	введение карантина; реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	приостановление деятельности до ликвидации аварии; вызов специализированных служб
5	Неисправная работа холодильного оборудования	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6	Пожар	вызов пожарной службы; эвакуация; приостановление деятельности

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы производственного контроля в школе	При создании образовательной организации 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	Медработник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Специалист по охране труда
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник Специалист по охране труда
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Зам. директора по АХЧ
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник Специалист по охране труда
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Зам. директора по АХЧ
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и плана производственного контроля за санитарными правилами в школе	Ежегодно	Директор
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзор	Директор

Программу разработали:

Заместитель директора по УВР _____ / _____ /

Заместитель директора по АХЧ _____ / _____ /

Заведующий столовой _____ / _____ /

Согласовано: специалист по охране труда _____ / _____ /