

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Старопестеревская
СОШ»

М.П. Аносова
« 01 » сентября 2022 г.



**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных норм, правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий**

*Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Старопестеревской средней общеобразовательной школы»
на 2022-2025 г.г.*

Юридический адрес:
652660 Кемеровская область
Беловский район
с.Старопестерево
ул. Школьная, 16

Фактический адрес:
652660 Кемеровская область
Беловский район
с.Старопестерево
ул. Школьная, 16

ИНН 423100473
ОГРН 1024200542530

Общие положения

1. Настоящая программа разработана в соответствии с Федеральным законом № 52 от 30.03.1999 года (ст.11) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля в Муниципальном общеобразовательном учреждении «Старопестеревская средняя общеобразовательная школа»

Цель программы

Целью программы производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности деятельности, связанной с оказанием образовательных услуг, профессиональных заболеваний персонала путем должного выполнения санитарных правил и санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

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

- Федеральный закон "О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части совершенствования государственного регулирования организации отдыха и оздоровления детей" от 28.12.2016 N 465-ФЗ;
- Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности / пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 08.08.2001 г. № 1280ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности»;
- Федеральный закон РФ №157 от 17.09.1998 г. «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21 декабря 1996 года N 159-ФЗ "О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей"
- Постановление Минтруда от 14.03.1997 г. №12 «О проведении аттестации рабочих мест»;
- СанПиН 2.4.4. 1251-03 «Санитарно-гигиенические требования к учреждениям дополнительного образования»
- СанПиН 1.1.1058-01 Санитарные правила «О реализации и проведении производственного контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.1.6 1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды центральных систем питьевого водоснабжения Контроль качества»;
- СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1. 1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;
- СанПиН 2.2.4. 548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СанПиН 3.5.2. 1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

- СанПиН 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
- СанПиН 3.1/3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»
- СанПиН 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;
- СанПиН 3.1.2.1382-03 «Профилактика гриппа»;
- СанПин 4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего - профессионального образования:».
- СанПин 2.4.4.969-00 «Гигиенические требования устройства, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».

Объекты производственного контроля

1. Территория (стадион, спортивные площадки, игровая площадка).
2. Здание МБОУ «Старопестеревская средняя общеобразовательная школа».
3. Кабинеты, спортивный зал, библиотека.
4. Медицинский кабинет.
5. Гараж.
6. Пищеблок.

Должностные лица, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля

1. **Директор МБОУ «Старопестеревская СОШ»** осуществляет общий контроль за исполнением требований санитарных норм и правил в школе, правил ОТ и ТБ.
2. **Заместитель директора по учебно-воспитательной работе:**
 - составление расписания занятий согласно требований СанПиНа 2.4.4.1251.03 (1 раз в год перед началом занятий);
 - контроль за соблюдением расписания уроков, кружков, факультативов;
 - соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил во время организации учебно-воспитательного процесса в школе и каникул;
 - создание здоровых и безопасных условий обучения и воспитания.
- Заместитель директора по АХЧ** - контроль за состоянием и функционированием освещенности, систем водоснабжения, вентиляции, канализации;
- контроль за санитарным состоянием территории и здания МБОУ «Старопестеревская СОШ».
4. **Заместитель директора по БЖ**
 - контроль за противопожарным состоянием всех помещений МБОУ «Старопестеревская СОШ»: кабинетов, спортивного зала, компьютерного класса, кабинета физики, кабинета химии, библиотеки, медицинского кабинета, спортивной площадки, пищеблока, гаража, помещения склада и др.;
 - контроль функционирования систем отопления, водоснабжения, канализации, вентиляции.
 - контроль за соблюдением техники безопасности.
5. **Рабочий**
 - ежедневный осмотр оборудования в здании, своевременный ремонт уборочного и хозяйственного инвентаря, инструментов;
 - контроль функционирования систем центрального отопления, водоснабжения, канализации, санузлов, вентиляции;

- поддерживает надлежащее санитарное состояние закрепленных за ним объектов;
- своевременная уборка территории от снега и мусора;
- следит за противопожарным состоянием помещений, находящихся на территории МБОУ «Старопестеревская СОШ»;
- следит за исправностью инвентаря;
- следит за сохранностью наружного оборудования: заборов, лестниц, водосточных труб, зеленых насаждений;
- следит за освещением территории;
- соблюдает технику безопасности при работе.

6. Уборщица

- своевременно осуществляет уборку помещений;
- соблюдает санитарно-гигиенические правила по уборке помещений;
- следит за исправностью уборочного инвентаря и его своевременной маркировкой;
- соблюдает графики генеральных уборок помещений;
- соблюдает правила личной гигиены и техники безопасности.

7. Сторож

- соблюдает правила личной гигиены и техники безопасности в учреждении;
- следит за освещением территории в ночное время;
- следит за состоянием ОПС.

8. Завхоз

- контролирует соблюдение санитарно-гигиенических правил по уборке помещений, соблюдение графиков генеральных уборок;
- следит за состоянием уборочного инвентаря и его своевременной маркировкой;

1. Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ

Объекты контроля и их контролируемые параметры (показатели)	Точки контроля	Периодичность контроля	Методика (технология) контроля	Ответственные лица	Формы учетно-отчетной документации
1.	2.	3.	4.	5.	6.
1.1. Территория участка					
Ограждение	Наличие и исправность ограждения	1 раз в год	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиН	Директор, зам. директора по АХЧ	Журнал АОК
Озеленение	Контроль состояния и площади зеленых насаждений	1 раз в год	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиН	Директор, зам. директора по АХЧ	Журнал АОК
Наружное электрическое освещение	Исправность наружного освещения	2 раза в год	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиН	Директор, зам. директора по АХЧ	Акт обследования

	Уровень искусственной освещенности участка	1 раз в 2 года	Инструментальный контроль на соответствие СанПиН	Директор, зам. директора по АХЧ	Акт обследования
Стадион, спортивные площадки, игровая площадка	Состояние и санитарное содержание	2 раза в год	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиН	Директор, зам. директора по АХЧ	Журнал АОК
	Исправность спортивных снарядов	1 раз в месяц и после ремонта, установки нового оборудования	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиН, наличие документов, подтверждающих качество и безопасность оборудования	Директор, зам. директора по АХЧ	Журнал АОК
Хозяйственная зона	Санитарно-техническое состояние и содержание площадки для сбора мусора, исправность контейнеров, наличие маркировки	1 раз в месяц	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиН	Директор, зам. директора по АХЧ	Акт обследования
	Наличие и санитарное состояние ковриков, решеток у входов в здание	2 раза в год	Визуальное соответствие СанПиН	Директор, зам. директора по АХЧ	Акт обследования
	Санитарное состояние въездов (выездов), входов (выходов) на территорию МБОУ «Старопестеревская СОШ»	2 раза в год		завхоз	Акт обследования

1.2. Внутренняя отделка помещений

Кабинеты для занятий, спортивный зал, компьютерный класс, кабинет физики, кабинет химии, библиотека, медицинский кабинет	Санитарное состояние стен, парт, потолков, полов, окон	2 раза в год и после ремонта	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиН	Директор, зам. директора по АХЧ	Журнал АОК
	Исправность окон и форточек	2 раза в год	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиН	завхоз	Журнал АОК
Туалетные комнаты,	Санитарное состояние стен, потолков, полов,	2 раза в год и после ремонта	Визуальный контроль на соответствие	завхоз	Акт обследования

подсобные помещения	окон, раковин, унитазов.		требованиям СанПиН		
Коридоры	Санитарное состояние стен, потолков, полов, окон	2 раза в год и после ремонта	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиН	завхоз	Акт обследования
Пищеблок	Санитарное состояние стен, потолков, полов, окон, обеденных столов, оборудования.	2 раза в год и после ремонта	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиН	Директор, завхоз	Акт обследования
1.3. Оборудование помещений					
Оборудование кабинетов для занятий, коридоров	Использование мебели и оборудования соответствующего гигиеническим требованиям	1 раз в год и при приобретении новой мебели	Контроль наличия документов, подтверждающих качество и безопасность мебели	Директор, зам. директора по АХЧ	Журнал АОК
	Использование разрешенных и безопасных наглядных пособий, приспособлений, инструментов, книг, оборудования	1 раз в год и при приобретении новых	Визуальный контроль на соответствие требованиям	Зам. директора по БЖ	Журнал АОК
	Исправность и наличие необходимого набора мебели в соответствии с количеством детей, санитарное состояние.	2 раза в год	Визуальный контроль на соответствие п. СанПиН	Директор, зам. директора по БЖ	Журнал АОК
Оборудование туалетных комнат	Исправность и состояние сантехнического оборудования, наличие мыла	1 раз в месяц	Визуальный контроль на соответствие СанПиН	Зам. дир. по АХЧ, завхоз, техперсонал	
1.4. Естественное и искусственное освещение помещений с пребыванием детей					
Естественное освещение помещений с пребыванием детей	Обеспечение достаточного уровня естественного освещения	1 раз в 2 года	Визуальный контроль	Директор, зам. директора по БЖ	Журнал АОК
	Санитарно-техническое состояние штор, расстановка цветов	2 раза в год	Визуальный контроль на соответствие СанПиН	Педагоги	Журнал АОК
	Санитарное состояние оконных стекол	2 раза в год	Визуальный контроль на соответствие. СанПиН	Директор, зам. директора по АХЧ	
Искусственное освещение с пребыванием	Обеспечение достаточного уровня	1 раз в 2 года	Инструментальный контроль показателей	Директор, зам. дир. по БЖ	

детей	искусственного освещения		искусственного освещения кабинетов для занятий на соответствие требованиям СанПиН		
Осветительное оборудование	Тип светильников, размещение	1 раз в год и при проведении ремонта	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиН	зам.директора по БЖ	Журнал АОК
	Наличие в одном помещении одного типа светильников	1 раз в год и при проведении ремонта	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиН	зам.директора по БЖ	Журнал АОК
	Исправность и размещение штепсельных розеток и выключателей	2 раз в год и при проведении ремонта	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиН	Педагоги, зам.директора по БЖ	Журнал АОК
	Исправность светильников	1 раз в месяц	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиН	Педагоги, рабочий	Журнал АОК
	Санитарное состояние светильников	2 раза в год	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиН	Педагоги, зам.директора по БЖ	Журнал АОК

1.5. Отопление и вентиляция

Отопление	Исправность отопительной системы	1 раз в год	Опрессовка труб	Зам. дир. По АХЧ, завхоз	Акты опрессовки
Система вентиляции	Техническая исправность и эффективность работы местной и общей вентиляции	1 раз в месяц	Инструментальная проверка работы системы вентиляции	зам.директора по БЖ, зам. дир. по АХЧ	Акт обследования
Показатели микроклимата помещений с пребыванием детей	Температура воздуха в кабинетах для занятий	2 раза в год	Инструментальный контроль на соответствие СанПиН	Педагоги	
	Соблюдение режима проветривания помещений	ежедневно	Визуальный контроль и хронологический контроль в соответствии режима проветривания СанПиН	Педагоги	Журнал АОК

1.7. Водоснабжение и канализация

Водоснабжение и канализация	Исправность и санитарное состояние сантехнического оборудования	1 раз в 2 года	Визуальный контроль	зам. дир. по АХЧ	
-----------------------------	-----------------------------------------------------------------	----------------	---------------------	------------------	--

1.8. Проведение ремонтных работ					
Проведение ремонтных работ	Использование разрешенных санитарными правилами строительных и отделочных материалов	Во время проведения ремонтных работ	Контроль наличия санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии стройматериалов требованиям, предъявляемым к детским учреждениям СанПиН	Директор, зам. директора по АХЧ	
	Проветривание помещений после окончания ремонтных работ. Недопущение проведения ремонтных работ в присутствии обучающихся	Во время проведения ремонтных работ	Визуальный контроль	завхоз	
1.9. Контроль за заключением договоров на проведение запланированных лабораторно-инструментальных исследований с аккредитованными организациями					
Контроль за заключением договоров на проведение запланированных лабораторно-инструментальных исследований с аккредитованными организациями		1 раз в год	Контроль своевременного заключения договоров и их соответствие нормативным документам	Директор	Договор

2. Производственный контроль за организацией учебно-воспитательного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания.

Объект контроля и их контролируемые параметры (показатели)	Точки контроля	Периодичность контроля	Методика (технология) контроля	Ответственные лица (органы контроля)	Формы учетной документации
Расписание учебных занятий					
Расписание учебных занятий	Составление расписания согласно требованиям нормативных документов	2 раза в год	Документальный контроль на соответствие требованиям СанПиН	Директор, зам. директора по УВР	Расписание учебных занятий
Образовательные программы	Соответствие возрастным особенностям	1 раз в год	Документальный контроль на соответствие требованиям СанПиН	зам. директора по УВР	Книга приказов

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

Объект контроля и их контролируемые параметры (показатели)	Точки контроля	Периодичность контроля	Методика (технология) контроля	Ответственные лица (органы контроля)	Формы учетной документации
3.1. Санитарное содержание территории					
Санитарное содержание территории	Проведение ежедневной уборки территории	ежедневно	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиН	Директор, зам. директора по АХЧ	
3.2. Санитарное содержание помещений и оборудования					
Санитарное содержание помещений и оборудования	Наличие инструкций по правилам уборки помещений и оборудования, дезинфекции. Доведение ее до сведения персонала	2 раза в год	Контроль наличия инструкции, аттестация персонала.	зам.директора по АХЧ	Журнал учета инструктажей по ТБ с сотрудниками
	Проведение ежедневной влажной уборки всех помещений, мебели	Ежедневно 2 раза	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиН	зам.директора по АХЧ	
	Чистка ламп и оконных стекол	2 раза в год	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиН	зам.директора по АХЧ завхоз	Журнал АОК
	Ежедневная обработка и дезинфекция сантехнического оборудования	ежедневно	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиН	зам.директора по АХЧ, завхоз	
Санитарное содержание помещения и оборудования пищеблока	См. раздел 4. Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции.				
Уборочный инвентарь	Наличие и исправность уборочного инвентаря. Соблюдение правил обработки, обеззараживания уборочного инвентаря, правил хранения.	1 раз в месяц	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиН	завхоз, техперсонал	
3.3 Наличие необходимого количества и правильность использования дезинфицирующих средств					

Наличие необходимого количества и правильность использования дезинфицирующих средств	Учет расходов на дезсредства. Определение годовой потребности в дезсредствах.	1 раз в месяц	Расчет годовой потребности в дезсредствах и документальный контроль расхода.	Мед.работни, ктехперсонал	Журнал учета расхода дезсредств.
	Наличие трехмесячного запаса дезсредств	1 раз в месяц	Визуальный, документальный контроль в соответствии с требованиями	Мед.работник , техперсонал	Журнал учета расхода дезсредств.
Использование дезсредств, разрешенных для применения в детских учреждениях	Применение перечня дезсредств, согласованного с органами Роспотребнадзора	при закупке	Визуальный документальный контроль использования разрешенных дезсредств	Мед.работник завхоз, техперсонал	Журнал учета расхода дезсредств.

3.4. Проведение дезинсекции и дератизации

Проведение дезинсекции и дератизации	Заключение договора с аккредитованной организацией на проведение дезинсекции и дератизации	1 раз в год	Контроль своевременного заключения договора и его соответствия нормативным документам	Директор, зам. директора по АХЧ	Договор
	Проведение дезинсекции и дератизации в отсутствие детей и персонала, после окончания работы учреждения, в санитарные или выходные дни	При проведении дезинсекции и дератизации	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиН	Директор, зам. директора по АХЧ	

3.5. Сбор и вывоз ТБО и пищевых отходов.

Сбор и вывоз ТБО и пищевых отходов	Заключение договора на вывоз ТБО и пищевых отходов с аккредитованной организацией	1 раз в год	Контроль своевременности заключения договора и его соответствие нормативной документации	Директор, зам. директора по АХЧ	Договор
	Маркировка и исправность контейнеров для сбора ТБО и пищевых отходов	2 раза в год	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиН	зам. директора по АХЧ, завхоз	Журнал АОК
	Контроль своевременного вывоза ТБО, пищевых отходов	1 раз в неделю	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиН и документальный контроль выполнения договора	зам. директора по АХЧ, завхоз	Журнал АОК

4. Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции.

Объекты контроля и их контролируемые параметры (показатели)	Точки контроля	Периодичность контроля	Методика (технология) контроля	Ответственные лица	Формы учета документации
	Наличие примерного десятидневного меню, соответствующего рекомендациям приложения 11 СанПиН 2.4.1.1249-03	1 раз в год	Документальный контроль наличия меню, согласованного с органами Роспотребнадзора	Медработник	
	Использование кулинарных блюд и продуктов, разрешенных для питания детей в МБОУ	ежедневно	При входном и выходном на соответствие требованиям СанПиН	Медработник	Бракеражный журнал блюд; Журнал контроля продуктов продовольственного сырья
	Режим питания, распределение суточной калорийности рациона.	ежедневно	Визуальный документальный контроль на соответствие требованиям СанПиН	Медработник	Накопительная ведомость
	Соблюдение примерного меню.	ежедневно	Визуальный и документальный контроль на соответствие требованиям	Медработник	Бракеражный журнал блюд
	Своевременная очистка и обработка тары для сбора пищевых отходов.	1 раз в неделю	Визуальный контроль на соответствие СанПиН	Медработник	
	Проведение ежемесячной генеральной уборки и дезинфекции	1 раз в месяц	Визуальный контроль на соответствие СанПиН	Медработник	
Санитарно-профилактические мероприятия по борьбе с мухами, тараканами и грызунами.	См. 3 раздел				
Качество обработки и дезинфекции оборудования и инвентаря.	Определение остаточных количеств моющих и дезинфицирующих средств.	2 раза в год	Проведение йод крахмальной пробы	Медработник	
	Микробиологическая загрязненность оборудования и инвентаря.	1 раз в год	Бактериологическое исследование смывов с оборудования и инвентаря	Аккредитованная лаборатория по договору	Журнал результатов лабораторного исследования.

5. Контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала пищеблока.

Объект контроля и их контролируемые параметры (показатели)	Точки контроля	Периодичность контроля	Методика (технология) контроля	Ответственные лица (органы контроля)	Формы учетной документации
Состояние здоровья персонала пищеблока	Прохождение предварительных и периодических персональных осмотров.	1 раз в год и при приеме на работу	Контроль наличия отметок в личной медицинской книжке работника	Медработник	Личная медицинская книжка работника
	Ежедневный контроль за здоровьем персонала перед допуском к работе	Ежедневно	Осмотр медсестрой в соответствии с требованиями СанПиН	Медработник	
Состояние здоровья персонала пищеблока	Контроль за случаями острых кишечных инфекций в семье работников пищеблока	Ежедневно	Опрос на наличие случаев кишечной инфекции в семье в соответствии с СанПиН	Медработник	

5.1. Вредные вещества в воздухе рабочей зоны пищеблока.

Вредные вещества в воздухе рабочей зоны пищеблока	Контроль допустимого уровня содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны	1 раз в 2 года	Лабораторный контроль на соответствие требованиям СанПиН	Аккредитованная лаборатория по договору	Журнал регистрации результатов лабораторно-документального контроля
	Соблюдение мероприятий по предотвращению образования и попадания в воздух производственных помещений вредных веществ	2 раза в год	Визуальный контроль на соответствие СанПиН		

5.2. Естественное и искусственное освещение помещений пищеблока.

Естественное и искусственное освещение помещений пищеблока	Обеспечение достаточного, равномерного и комфортного освещения производственных помещений и на рабочем месте.	1 раз в 2 года	Оценка показателей освещения (КЕО, освещенность, показатель дискомфорта, коэффициент пульсации освещенности) на соответствие требованиям СанПиН	Аккредитованная лаборатория по договору	Журнал регистрации результатов лабораторно-документального контроля
Осветительное оборудование	Тип светильников, размещение, своевременность	1 раз в год	Визуальный контроль на соответствие СанПиН		

	очистки				
--	---------	--	--	--	--

6. Производственный контроль за состоянием здоровья, соблюдением личной гигиены и обучением персонала.

Объект контроля и их контролируемые параметры (показатели)	Точки контроля	Периодичность контроля	Методика (технология) контроля	Ответственные лица (органы контроля)	Формы учетной документации
6.1. Состояние здоровья персонала.					
Состояние здоровья персонала	Предварительные и периодические медицинские осмотры и обследования, диспансеризация в соответствии с действующими нормативными документами	1 раз в год и при приеме на работу	Документальный контроль наличия отметки в личной медицинской книжке о прохождении медосмотров	Директор, медработник	Личные медицинские книжки сотрудников
Медицинская аптечка	Наличие необходимого количества лекарственных средств и средств оказания первой медицинской помощи	2 раза в год		Медработник	
6.2. Гигиенические навыки персонала.					
Гигиенические навыки персонала	Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация персонала аккредитованной организацией	1 раз в 2 года и при приеме на работу	Документальный контроль наличия отметок в личной медицинской книжке о прохождении обучения и аттестации в соответствии с требованиями СанПиН	Директор, медработник	Личные медицинские книжки сотрудников
	Доведение до сведения персонала правил личной гигиены, контроль их соблюдения персоналом	1 раз в 2 месяца	Визуальный контроль выполнения персоналом требования СанПиН	Директор, медработник	
Контроль за состоянием здоровья и соблюдением правил личной гигиены персоналом пищеблока	См. раздел 4. Производственный контроль за организацией питания и производством готовой продукции				
6.3. Санитарная спецодежда, средства личной гигиены.					

	Наличие достаточного количества и санитарное состояние необходимой спецодежды, средств личной гигиены	1 раз в месяц	Визуальный контроль на соответствие СанПиН		Журнал АОК
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------	--------------------------------------------	--	------------

7. Производственный контроль за состоянием здоровья детей.

Объект контроля и их контролируемые параметры (показатели)	Точки контроля	Периодичность контроля	Методика (технология) контроля	Ответственные лица (органы контроля)	Формы учетной документации
Состояние здоровья обучающихся		Ежедневно	Визуальный осмотр	педагоги	

Перечень лиц, ответственных за проведение производственного контроля.

№ п/п	Ф.И.О. лица,	Должность	Функции
1	Аносова Марина Петровна	Директор МБОУ « Старопестеревская СОШ»	<ul style="list-style-type: none"> - обеспечение здоровых и безопасных условий учебно-воспитательного процесса и работу педагогического и технического персонала; - проведение совместной диспансеризации обучающихся и педагогов; - осуществление контроля по соблюдению правил по охране труда; - соблюдение требований охраны труда при эксплуатации основного здания, технологического и энергетического оборудования, осуществление их периодического осмотра и организацию текущего ремонта; - соблюдение текущего контроля за санитарно-гигиеническим состоянием помещения; - наличие в учреждении санитарных правил и норм и доведение их содержания до сотрудников учреждения; - выполнение требований санитарных правил и норм всеми сотрудниками учреждения; - организация производственного и лабораторного контроля; - прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию; - своевременное прохождение периодических медицинских обследований всеми работниками в установленном порядке; - выполнение постановлений, предписаний Роспотребнадзора.

2	Кабанов Виктор Анатольевич	Заместитель директора по БЖ	<ul style="list-style-type: none"> - контроль за своевременное проведение инструктажа обучающихся по ТБ и его регистрации в журнале; - выявление обстоятельств несчастных случаев с обучающимися и сотрудниками; - организация безопасности и контроля состояния рабочих мест, учебного оборудования; - разработка и периодический пересмотр инструкций по ТБ; - организация санитарно- гигиенической работы с персоналом и детьми путем проведения семинаров, бесед, лекций.
	Салмина Светлана Александровна	Зам. директора по УВР	<ul style="list-style-type: none"> - контроль за соответствием расписания учебных занятий требованиям СанПиНа, своевременная его корректировка; - контроль за соблюдением гигиенических требований к микроклимату помещения.
3	Чудинова Маргарита Николаевна	Зам. директора по АХЧ	<ul style="list-style-type: none"> - создание безопасных и надлежащих санитарно-гигиенических условий для работы техперсонала; - контроль за соблюдением гигиенических требований к микроклимату помещений; - проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации; - наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение; - контроль за наличием моющих и дезинфицирующих средств; - контроль за благоустройством и озеленением территории; - контроль за вывозом мусора, своевременной утилизацией люминесцентных ламп; - контроль за своевременным проведением текущей и генеральной уборки; - контроль за наличием моющих средств и средств индивидуальной защиты.

Виды деятельности, подлежащие сертификации, лицензированию:

Образовательная деятельность

Перечень форм учета и отчетности

- Журнал учета аварийных ситуаций
- Журнал административно - общественного контроля
- Журнал учета инструктажей по ТБ с сотрудниками
- Журнал расхода и разведения дезодорирующих средств
- Протоколы и акты исследования микроклимата, освещения, воды.

При возникновении чрезвычайных ситуаций и несчастных случаев информировать следующие службы

53-0-13 - аварийная служба МУП ЖКХ (при аварии на водопроводе, отопительной системы, канализации)

6-56-02 – Роспотребнадзор Беловского района (при возникновении отравлений, инфекционных и других заболеваний)

Лабораторно – инструментальные исследования.

Вид исследования	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям сан. законодательства.	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда.	2-3 блюда исследуемого приема пищи.	1 раз в квартал.
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре.	Суточный рацион питания.	1	1 раз в год.
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала.	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
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты, (рыба, мяса, зелень).	10 смывов	1 раз в год
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, доготовочном, (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год.
Исследования параметров микроклимата производственных помещений.	Рабочее место.	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях.	Рабочее место.	2	1 раз в год в темное время суток.

Исследование уровня шума в производственных помещениях.	Рабочее место.	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума.
---------------------------------------------------------	----------------	---	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------