Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Комсомольская средняя общеобразовательная школа №1»

Комсомольского района Чувашской Республики

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Комсомольская СОШ № 1»

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.А.Соловьева

 30 августа 2022 г.

**Программа производственного контроля**

**за соблюдением санитарных правил и выполнением**

**санитарно-противоэпидемических**

**(профилактических) мероприятий**

**Муниципального бюджетного общеобразовательного**

**учреждения «Комсомольская СОШ №1»**

**Комсомольского района Чувашской Республики** **в 2022 -2023 учебном году.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование юридического лица: | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение«Комсомольская средняя общеобразовательная школа №1»Комсомольского района Чувашской Республики |
| ФИО руководителя, телефон: | Соловьева Ирина Алексеевна, 8(83539) 5-10-06 |
| Юридический адрес:  | 429140, Чувашская Республика, Комсомольский район, с. Комсомольское, ул. Заводская, д. 50 |
| Фактический адрес: | 429140, Чувашская Республика, Комсомольский район, с. Комсомольское, ул. Заводская, д. 50 |
| Количество работников: | 58 |
| Количество обучающихся: | 524 |
| Свидетельство о государственной регистрации | №291 от 21 ноября 2016 г. Серия 21А01 № 0000804 |
| ОГРН | 1022101089001 |
| ИНН | 2108001109 |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности | № 708 от 07 декабря 2011 г. Серия АО № 032776 |

Пояснительная записка

1. Настоящая Программа производственного контроля 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» (с изменениями от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 18. 12.2006 N 232-ФЗ, от 29.12.2006 N 258-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 26.06.2007 N 118-ФЗ, от 08.11.2007 N 258-ФЗ, от 01.12.2007 N 309-ФЗ, от 14.07.2008 N 118-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 28.09.2010 N 243-ФЗ, от 28.12.2010 N 394-ФЗ, от 18.07.2011 N 215-ФЗ, от 18.07.2011 N 242-ФЗ, от

18.07.2011 N 243-ФЗ, от 19.07.2011 N 248-ФЗ, от 07.12.2011 N 417-ФЗ,от 05.06.2012 N 52-ФЗ, от 25.06.2012 N 93-ФЗ, от 02.07.2013 N 185-ФЗ, от 23.07.2013 N 246-ФЗ, от 25.11.2013 N 317-ФЗ, от 23.06.2014 N 160-ФЗ) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

1.1. 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.

1.2. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

–начальное общее, основное общее и среднее общее образование;

– предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.

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

– Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

– Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

– ГОСТ 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;

– СП 2.4.3648-20. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

– 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;

– СанПиН 2.3/2.4.3590 20. "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

– 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 3.1/2.4.3598-20 "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 (COVID-19)".

– 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 2.2.4/2.1.8.562-96. 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».

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

1.5. Целью производственного контроля (ПК) 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 над их соблюдением.

1.6. Общее руководство осуществлением производственного контроля над соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.

1.7. 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 не инфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействие неблагоприятных физических, и (или) химических и и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль над 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 контроля над 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 наличия 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.

2.3.8. Производственный контроль должен осуществляться в соответствии с программой

производственного контроля, согласованной с Территориальным отделом Управления Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Чувашской Республике - Чувашии в Батыревском районе. 2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

2.5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

* директора;
* заместителей директора;
* учителей;
* медицинскую сестру;
* старшего повара;
* кладовщика;
* специалиста по ОТ;
* социального педагога.

3. 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 Скорость движения воздуха Относительная влажность  | 2 раза в год  | Аккредитованная организация  | СП 2.4.3648-20 | Акты проверки |
| Температура воздуха График проветривания  | Ежедневно | Заместитель директора по АХР | СП 2.4.3648-20 | Журнал регистрации температуры и влажности  |
| **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 УВР | СП 2.4.3648-20 | Расписание занятий (гриф согласования) |
| Один раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УВР | Классный журнал |
| Один раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УВР | Классный журнал |
| **Производственный контроль за выполнением санитарно** –п**ротивоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования** |
| Санитарно-противоэпидемический режим  | Дезинфекция Дезинсекция Дератизация  | Ежедневно  | Зам. директора по АХР  | СП 2.4.3648-20 | Чек-лист проведения мероприятий по уборке.  |
| Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря | Количество средств | Ежедневно  | Зам. директора по АХР  | СП 2.4.3648-20 | Журнал расхода дезинфицирующих средств  |
| **Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции** |
| Рацион питания  | Наличие меню. Набор продуктов, Используемых при формировании рациона питания | Ежедневно  | Ответственный за питание | СанПиН 2.3/2.4.3590 20. | Ведомость контроля за питанием |
| Контроль суточной пробы  | Температура хранения | Ежедневно  | Ответственный за питание | СанПиН 2.3/2.4.3590 20. | Бракеражиный журнал |
| Качество готовой продукции  | Внешний вид, цвет, запах, вкус | Ежедневно  | Ответственный за питание | СанПиН 2.3/2.4.3590 20. | Бракеражиный журнал |
| Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню  | Раздача | Один раз в месяц | Ответственный за питание | СанПиН 2.3/2.4.3590 20. | Акт проверки |
| Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10- дневному меню  | Ежедневное меню, 10-дневное меню | Один раз в месяц | Ответственный за питание | СанПиН 2.3/2.4.3590 20. | 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, детского питания, питания дошкольников, – ежегодно. Для остальных категорий работников – один раз в два года | Специалист по кадрам  | СанПиН 2.3/2.4.3590 20.  | Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения |
| Состояние работников  | Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов  | Ежедневно  | Специалист по кадрам  | СанПиН 2.3/2.4.3590 20.  | Журнал «Здоровье» |

**Перечни**

**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 |

**4. Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность:** кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

**5. 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. |
| Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата | При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. 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. |

**6. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** **п/п** | **Профессия** | **Количество работающих** | **Характер производимых работ и вредный фактор** | **п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу** | **Кратность периодического медосмотра** | **Кратность профессионально-гигиенической подготовки** |
| 1. | Учителя-предметники, заместители по учебно-воспитательной работе, педагог-психолог, социальный педагог, преподаватель-организатор ОБЖ | 37 | Работы в школьных образовательных учреждениях | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью  | п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г. |
| 2. | Директор | 1 | Работы в школьных образовательных учреждениях | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.  | п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г. |
| Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью  | п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г. |
| 3, | Заместитель | 1 | Работа, связанная с мышечным напряжением | п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Работа, связанная с мышечным напряжением | п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011г. |
| Подъём и перемещение груза вручную. | п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. |
| 4. | Учителя технологии, библиотекарь | 3 | Пыль растительного происхождения  | п.2.7. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5. | Секретарь | 1 | Работы в школьных образовательных учреждениях | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.  | п. 4.4.3. приложение №1 приказ №302н от 12.04.2011г. |
| Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ  | п.3.2.2.4. приказ № 302н от 12.04.2011г. |
| 6. | Уборщик служебных и производственных помещений | 7 | Работы в школьных образовательных учреждениях | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Синтетические моющие средства | п. 1.3.3.приложение 1приказа № 302н от 12.04.2011 г. |
| Хлор и его соединения |  п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. |
| Работа, связанная с мышечным напряжением | п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. |
| 7. | Старший повар, повар, кладовщик, кухонный работник | 1 | Работа в школьном образовательном учреждении | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1раз в год | 1 раз в 2 года |
| Хлор и его соединения. | пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. |
| Работа, связанная с мышечным напряжением | п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011г. |
| Подъём и перемещение груза вручную. | п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. |
| Работы при повышенных температурах | п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г. |
| 8. | Лаборант | 2 | Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой.  | п.1.2. приказа № 302н от 12.04.20 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Синтетические моющие средства  | п. 1.3.3. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г. |
| 9. | Учитель информатики | 1 | Работы в школьных образовательных учреждениях | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала | п. 4.4.3. приложение №1 приказ №302н от 12.04.2011г. |
| Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ | п.3.2.2.4. приказ № 302н от 12.04.2011г |
| 10. | Водитель школьного автобуса. | 1 | Работа в школьном образовательном учреждении | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. | п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. |
| 11. | Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий,Ночные сторожа.Операторы. | 3 | Работа в школьном образовательном учреждении | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. | п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 |
| Подъём и перемещение груза вручную. | п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. |
| Пониженная температура воздуха | п. 3.8. приложения №1 к приказу №302н от 12.04.2011г. |

**7. 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  | Зам. директора по АХР |
| Журнал аварийных ситуаций  | По факту  | Зам. директора по АХР |
| Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств  | Ежедневно | Зам. директора по АХР |
| Журнал бракеража скоропортящихся продуктов  | Ежедневно | Бракеражная комиссия |
| Журнал бракеража готовых блюд | Ежедневно | Бракеражная комиссия |
| Ведомость контроля за питанием | Ежедневно | Старший повар |
| Журнал регистрации температуры и влажности  | Ежедневно | Старший повар |
| Журнал «Здоровье» | Ежедневно | Старший повар |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения  | По факту  | Секретарь |
| Классный журнал  | 1 раз в неделю (выборочно)  | Заместитель директора по УР |
| Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения  | Ежедневно | Заместитель директора по АХР |

**8. 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  | Заместитель директора по АХР |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов  | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку  | Заместитель директора по АХР |
| Другие аварийные ситуации  | Сообщить в соответствующую службу  | Директор, заместитель директора по АХР, дежурный сотрудник |

**9. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул.**

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор.

2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на начальника лагеря, заместителя директора по АХР, медицинскую сестру.

Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной

гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники: начальник лагеря, воспитатели, заместитель директора по АХР, повара, уборщики служебных помещений, старший вожатый, физинструктор.

Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Наименование мероприятий** | **Периодичность** | **Исполнитель** |
| 1. | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.  | перед открытием смены |  начальник лагеря |
| 2. | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены. | ежедневно | Директор,начальник лагеря |
| 3. | Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию. | 1 раз в неделю | Начальник лагеря |
| 4. | Контроль за соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки. | перед открытием смены | Директор, начальник лагеря |
| 5. | Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.  | ежедневно | Директор, начальник лагеря |
| 6. | Контроль за приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря. | перед открытием смены | Директор, начальник лагеря |
| 7. | Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.  | ежедневно | Директор,начальник лагеря |
| 8. | Контроль за состоянием источников водоснабжения. | ежедневно | Директор, начальник лагеря |
| 9. | Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.  | ежедневно | Директор,начальник лагеря |
| 10. | Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора  | ежедневно | Директор, начальник лагеря |
| 11. | Контроль за длительностью игр за компьютером. | ежедневно | Начальник лагеря |
| 12. | Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности | перед началом работ | Начальник лагеря |
| 13. | Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации. | ежедневно | начальник лагеря |
| 14. | Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования. | ежедневно | Начальник лагеря |
| 15. |  Контроль  за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов. | 1 раз в 10 дней | начальник лагеря |
| 16. |  Контроль  за ведением медицинской документации по  контролю  за организацией питания.  | ежедневно | Директор,начальник лагеря |
| 17 |  Контроль  за состоянием столовой  и  кухонной посуды  и  инвентаря | ежедневно | Начальник лагеря |
| 18. |  Контроль  за приобретением моющих средств  и  уборочного инвентаря. |  | Начальник лагеря |
| 19. | Отбор суточной пробы на пищеблоке.  Контроль  за ее хранением. | ежедневно | повар, начальник лагеря |
| 20. | Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи.Бракераж готовой пищи. | ежедневноперед раздачей пищи. | Повар, завхоз, начальник лагеря |
| 21. | Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания. | ежедневно |  начальник лагеря |
| 22. | Контроль за организацией питьевого режима,. | ежедневно | Начальник лагеря |
| 23. | Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях.  | ежедневно | Начальник лагеря |
| 24. | Контроль за проведением экскурсий, туристских походов (ознакомление с маршрутом, осмотр детей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитарной сумки), проведение бесед о режиме в походе. | перед походом,экскурсией. | Начальник лагеря |
| 25. | Систематический  контроль  за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших. | ежедневно | Медицинский работник, начальник лагеря |
| 26. |  Контроль  за соблюдением правил личной гигиены детьми  и  персоналом. | ежедневно |  начальник лагеря |
| 27. |  Контроль  за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве | ежедневно | Начальник лагеря |
| 28. | Контроль над обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве.  | ежедневно | Начальник лагеря |
| 29. | Информирование Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в случае возникновения групповых инфекционных заболеваний и массовых отравлений, а также аварийных ситуаций и других нарушений санитарных правил, создающих угрозу их возникновения и распространения.  | по факту (в течение 1 часа) | Начальник лагеря |