

Согласовано:

Начальник территориального отдела  
Управления Федеральной службы по  
надзору в сфере защиты прав  
потребителей и благополучия человека  
по Смоленской области в Вяземском,  
Угранском, Темкинском районах



А.В. Зыков

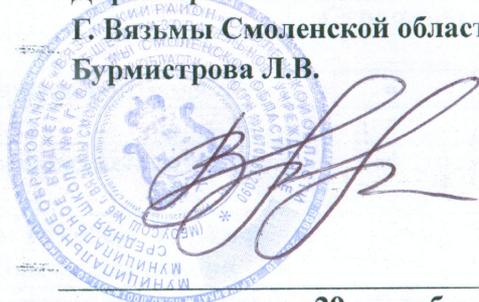
«29» декабря 2016

Утверждаю:

Директор МБОУ СШ №6

Г. Вязьмы Смоленской области

Бурмистрова Л.В.



«29» декабря 2016

**Программа  
организации и проведения производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических мероприятий**

в МБОУ СШ №6 г. Вязьмы Смоленской области,

(наименование предприятия, организации, юридический адрес)

215100. Ул. Московская, д. 6

Реквизиты регистра-  
ции

ИНН 6722011884 , ОКПО 47659203.

Разработано в соответствии со статьями 11, 29, 32 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ и СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий»

«Лица, осуществляющие производственный контроль несут ответственность за своевременность, полноту и достоверность его осуществления» (пункт 3 статьи 32 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»).

г. Вязьма  
2016

**Согласовано:**

**Начальник территориального отдела  
Управления Федеральной службы по  
надзору в сфере защиты прав  
потребителей и благополучия человека  
по Смоленской области в Вяземском,  
Угранском, Темкинском районах**

**А.В. Зыков**

**«29» декабря 2016**

**Утверждаю:**

**Директор МБОУ СШ №6  
Г. Вязьмы Смоленской области  
Бурмистрова Л.В.**

**«29» декабря 2016**

**Программа (план)  
организации и проведения производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических мероприятий**

в МБОУ

(наименование предприятия, организации, юридический адрес)

Реквизиты регистра-  
ции

ИНН , ОКПО

Разработано в соответствии со статьями 11, 29, 32 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ и СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий»

«Лица, осуществляющие производственный контроль несут ответственность за своевременность, полноту и достоверность его осуществления» (пункт 3 статьи 32 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»).

**г. Вязьма  
2016**

## СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование	Страницы
1.	Общие положения	
2.	Порядок организации и проведения производственного контроля	
3.	Состав программы производственного контроля	
4.	Функции ответственного за осуществление производственного контроля	
5.	Организация взаимодействия с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Смоленской области в Вяземском районе	
6.	Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих	
7.	Перечень факторов и объектов производственного контроля. Критические точки. Точки и периодичность отбора проб, лабораторных исследований и испытаний	
8.	Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.	
9.	Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.	
10.	Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке	
11.	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, территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Смоленской области в Вяземском районе	
12.	Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий	
13.	Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю	
14.	Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул	

## 1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30.12.2001, 10.01.2003, 30.06.2003, 22.08.2004, 09.05.2005, 31.12.2005) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

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

1.3 Производственный контроль проводится юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (п 2.1. СП 1.1.1058-01).

1.4. 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.

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

## 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, реализуемой 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 территориального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области в Вяземском районе.

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

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несёт директор МБОУ СОШ №6 г. Вязьмы Смоленской области .

### **3. Состав программы производственного контроля**

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п. 6).

3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п. 8).

3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п. 10).

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п. 11).

3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п. 12).

3.7. Программа производственного контроля над работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул (п. 14).

### **4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.**

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

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

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

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

4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.

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

4.7. Информировать территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

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

4.9. Контролировать выполнение предписаний территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Смоленской области в Вяземском районе и своевременно отчитываться в их выполнении.

## **5. Организация взаимодействия с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Смоленской области в Вяземском районе**

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Смоленской области в Вяземском районе.

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

## **6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих**

–ФЗ РФ № 52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

–Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

–Федеральный закон №184 -ФЗ от 27.12.2002 «О техническом регулировании»;

–ТР ТС 021/2011 Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

–ТР ТС 022/2011 Технический регламент таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

–Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

–ТР ТС 033/2013 технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»;

–ТР ТС 033/2013 Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»;

–ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей;

–ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию;

–СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий»;

–СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий» (изменения №1 к СП 1.1.1058-01);

–СанПиН 2.4.4.2599 -10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»;

–СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;

- СанПиН 2.2.2/2.4.1.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- СанПин 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», СанПин 2.2.1/2.1.1.2585-10 Изменения и дополнения 1 к СанПин 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;
- Закон РФ от 07.02.1992 №2300-1 «О защите прав потребителей»;
- «Правила оказания услуг общественного питания» (утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036);
- Правила оказания платных образовательных услуг (утв. постановлением Правительства РФ от 05.06.2001 № 505) (с изменениями от 01.05.2003, 28.12.2005, 15.09.2008);
- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12.04.2011 г. 302 н «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»;
- СанПин 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных заболеваний на территории РФ»;
- СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»,
- Федерального закона «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» от 17.09.1998 № 157 - ФЗ;
- СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»;
- СП 3.5.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
- СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территории населенных мест»;
- СП 3.1.1295-03 «Профилактика туберкулеза»;
- СП 3.1.2.1319-03 «Профилактика гриппа»;
- СП 3.1/3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».

## **7. Перечень факторов и объектов производственного контроля. Критические точки. Точки и периодичность отбора проб, лабораторных исследований и испытаний**

Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в

которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).

Основанием для определения перечня химических веществ, биологических, физических и иных факторов, выбора точек, в которых осуществляется отбор проб, лабораторные исследования и испытания и определения периодичности отбора проб и проведения исследований, в том числе в санитарно-защитной зоне и в зоне влияния предприятия являются санитарные правила, гигиенические нормативы и данные санитарно-эпидемиологической оценки. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания и результатов лабораторных исследований и испытаний.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем самостоятельно, либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

### 7.1. Вредные производственные факторы

Лабораторно-инструментальные исследования производятся аккредитованной лабораторией в соответствии и согласно договору с Вяземским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Смоленской области»

Точки контроля уточняются и согласовываются с ТО У Роспотребнадзора

Наименование участка	Фактор производственной среды	Кол-во точек	Периодичность	Основание (указать нормативный документ)
Учебные классы	Микроклимат	2	Не реже 2 раз в год (теплый и холодный период года)	СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений», СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»
Рабочее место	Освещенность естественная	5	1 раз в год в темное время суток	СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03
	искусственная	5	1 раз в год в темное время суток	«Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»
Все помещения	Температура воздуха	Ежедневно, самостоятельно		
Учебные классы, подсобные помещения	Дератизация		Согласно договору	

Столовая	Питьевая вода	3	2 раза в год(1 проба по хим. показат. - запах, мутность, цветность, 1 проба- по м/б показ.- 2 раза в год)	
----------	---------------	---	---	--

## 7.2. Виды исследования продукции, объектов окружающей и производственной среды

Лабораторные исследования производятся в соответствии и согласно договору с Вяземским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Смоленской области»

Наименование участка	Виды исследований	Кол-во	Периодичность	Основание(нормативный до-
С рук, санитарной одежды, личных полотенец	Смывы с объектов окружающей среды			СанПиН 2.3.2.1078-02 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	10	1 раз в год	
Оборудование, инвентарь, тара	Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	10	1 раз в год	СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» МУ №2657 от 31.12.82 г. «Методические указания
Готовая продукция				
Салаты, вторые блюда, гарниры, овощные блюда	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	2-3 блюда	1 раз в год	СанПиН 2.3.2.1087-02 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» МУ №2657 от 31.12.1982

Калорийность выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1 рацион	1 раз в год	СанПиН 2.3.2.1087-02 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
Питьевая вода из распределительной сети столовой	Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и м/б показателям	3 пробы	По химическим показателям 1 раз в год, по микробиологическим показателям - 2 раза в год	СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

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

№	Занимаемая должность	Виды производственного контроля	Кратность
1.	Директор школы Бурмистрова Л.В.	1. Юридическая ответственность и визуальный контроль за выполнением санитарных правил «СП 2.4.990-00». 2. Контроль за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии.	Постоянно
2.	Заместитель директора по УВР Бурцева М.Е. Миловацкая Р.М	1. Контроль гигиенических требований к режиму дня согласно «СП 2.4.990-00» 2. Контроль учебно-воспитательного процесса в школе. 3. Контроль физического воспитания обучающихся. 4. Контроль трудового обучения и воспитания. 5. Контроль за профилактикой травматических и несчастных случаев во время образовательного процесса	Систематически в течение учебного года по плану ВШК
3.	Заместитель директора по ВР Тереховская М.Н.	1. Контроль системы дополнительного образования, внеурочной деятельности. 2. Контроль за профилактикой травматических и несчастных случаев в период внеурочной деятельности, дополнительного образования, воспитательного процесса.	Систематически в течение учебного года по плану ВШК

4.	Ответственный за питание учитель Байрамов А.М., врач Санатриева Л.И.	1.Контроль над организацией рационального питания детей, организацией питьевого режима учащихся проведением витаминизации, хранением суточных проб 2.Контроль за ведением необходимой документации	Систематически в течение года
5.	Заместитель директора по АХР Григорьев А.Н.	1.Контроль за содержанием здания: поддержание воздушно-теплового режима, искусственной освещенности, отопительной системы в соответствии с требованиями «СП 2.4.990-00» 2. Контроль за состоянием территории и помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля 3. Контроль над температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	Постоянно

**9. 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.

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

№ п/п	Профессия	Кол-во работников	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.	Педагоги: учителя, социальный педагог, педагог-психолог, заместители директора по ВР и УВР, зав. библиотекой	38	Работа в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011		
2.	Директор	1	Работа в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011	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 12.04.2011		
3.	Заместитель директора по АХР, рабочий по обслуживанию зданий	3	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Подъем и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011		
4.	Учитель технологии	1	Пыль растительного происхождения	п. 2.7. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011		
5.	Секретарь, учитель информатики	2	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011	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 12.04.2011		
			Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ	п. 3.2.2.4. приказ № 302н от 12.04.2011		
7.	Рабочий по комплексному обслуживанию и текущему ремонту зданий, сторож, гардеробщица.	7	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства	п. 1.3.3. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011		
			Хлор и его соединения	п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	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 12.04.2011		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302 от 12.04.2011		
			Хлор и его соединения	пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Синтетические моющие средства	п. 1.3.3. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011		
8.	Лаборант	1	Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой.	п.1.2. приказа № 302н от 12.04.2011	1 раз в год	1 раз в 2 года

			Синтетические моющие средства	п. 1.3.3. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011		
			Хлор и его соединения	пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011		
			Подъём и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011		
			Работы при повышенных температурах	п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011		
			Подъём и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011		

**11. 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.**

	Ситуации	Мероприятия
1.	Отсутствие электроэнергии	- временная остановка работ - организация ремонтных работ
2.	Отсутствие водоснабжения	остановка работы пищеблока -организация ремонтных работ -проведение дезинфекции и генеральной уборки после устранения аварийной ситуации
3.	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	- ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования
4.	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	- остановка работы - организация ремонта отопительных систем

**12. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления Эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий**

Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Перечень указанных мероприятий определяется степенью потенциальной опасности для человека деятельности (выполняемой работы, оказываемой услуги), осуществляемой на объекте производственного контроля, мощностью объекта, возможными негативными последствиями нарушений санитарных правил.

**12.1. План основных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

№ п/п	Мероприятия	Ответственный исполнитель	Сроки
<b>1. Основные организационно-административные мероприятия</b>			
1.1	Проведение корректировки (при необходимости) перечня продукции	Директор	постоянно
1.2	Организация производственного контроля - заключение договора с аккредитованной испытательной лаборатории, аккредитованной в установленном порядке -организация лабораторного и инструментального контроля; -проведение анализа деятельности по выполнению программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил за год.	Директор	постоянно
<b>2. Санитарно- гигиенические мероприятия</b>			
2.1	Соблюдение условий сбора, накопления, вывоза и утилизации отходов производства -постоянный контроль за поддержанием санитарного состояния территории в соответствии с требованиями санитарных правил	Зам. директора по АХР	ежедневно
<b>3. Медико-санитарные мероприятия</b>			
3.1	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	Зам. директора по АХР	По договору

3.2	<p>Медицинские осмотры и профессиональная гигиеническая подготовка</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-составление списка профессий, подлежащих предварительным медицинским осмотрам;</li> <li>-составление по фамильных списков работников, подлежащих прохождению медицинских обследований (с указанием профессий, подразделения);</li> <li>-заключение договора с лечебно-профилактическим учреждением на проведение медицинских обследований;</li> <li>-контроль за полнотой проведения медицинских обследований;</li> </ul>	Директор	постоянно
<b>4. Иные мероприятия в зависимости от специфики осуществляемой деятельности</b>			
4.1	<p>Профилактика заболеваний и отравлений в соответствии с санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-контроль наличия необходимого запаса и постоянного использования (применения, ношения) соответствующей спецодежды и индивидуальных средств защиты;</li> <li>-организация работы по проведению иммунизации работников (заключение договора с лечебно-профилактическим учреждением, подготовка списков, организация помещения для проведения прививок).</li> </ul>	Директор	постоянно
4.2	<p>Регулярные проверки соответствия санитарным правилам и другой нормативной и технической документации:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- регулярностью прохождения работниками медицинских осмотров;</li> <li>- соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве;</li> <li>- прохождением обучения и гигиенической аттестации работающих;</li> <li>- организацией инструктажа на рабочем месте при выявлении фактов нарушения санитарно-</li> </ul>	Директор	постоянно

**12.2. План мероприятий, необходимых для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

№	Мероприятия	Ответственный исполнитель	Срок выполнения	Контрольные точки
1.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб, температуры воздуха	Бракеражная комиссия	Ежедневно	
2.	Организация лабораторных исследований и испытаний	Зам. директора по АХР	В соответствии с графиком	Рабочие места
3.	Организация предварительных и периодических медицинских осмотров	Директор	В соответствии с графиком	Все сотрудники
4.	Организация прохождения флюорографического обследования	Директор	1 раз в год	Все сотрудники
5.	Организация проведения профилактических прививок	Директор	В установленные сроки	Все сотрудники
6.	Организация профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников	Директор	В соответствии с графиком	По списку
7.	Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек	Медицинская сестра	постоянно	
8.	Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля	Директор	постоянно	

9.	<p>Визуальный контроль за выполнением санитарно противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ соблюдением правил личной гигиены</li> <li>✓ за эффективностью проведения дезинфекционных, дератизационных, дезинсекционных мероприятий</li> <li>✓ за хранением и использованием уборочного инвентаря</li> <li>✓ за санитарно-гигиеническим и санитарно-техническим состоянием помещений, рабочих мест, оборудования, инженерных сетей</li> </ul>	Заместитель директора по АХР	<p>ежедневно</p> <p>ежедневно</p> <p>ежедневно</p> <p>ежедневно</p>	Все сотрудники, помещения
----	--	------------------------------	---	---------------------------

### 13. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража готовых блюд.
2. Журнал здоровья.
3. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
5. Контроль за заполнения журнала возлагается на врача Санатриеву Л.И., учителя Байрамова А.М.

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

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является начальник оздоровительного лагеря с дневным пребыванием – Огородникова О.С.

2. Функции по осуществлению производственного контроля возложить на начальника летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей, ежегодно назначаемого приказом директора школы.

3. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат все работники, занятые в работе летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей.

4. 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 лагеря	Медсестра, начальник лагеря
2.	Проверка качества и своевременности уборки	ежедневно	Директор,

	помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены		начальник лагеря
3.	Контроль над рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию, длительностью занятий в кружках	1 раз в неделю	Начальник лагеря
4.	Контроль над соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки	перед открытием лагеря	Директор, начальник лагеря
5.	Контроль над использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением	ежедневно	Директор, начальник лагеря
6.	Контроль над приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря	перед открытием лагеря	Директор, заместитель директора по АХР
7.	Контроль над соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений	ежедневно	Директор, начальник лагеря
8.	Контроль над состоянием источников водоснабжения	ежедневно	Директор, начальник лагеря
9.	Контроль над соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений	ежедневно	Директор, начальник лагеря
10.	Контроль над содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора	ежедневно	Директор, начальник лагеря, заместитель директора по АХР
11.	Контроль над длительностью просмотра телепередач и диафильмов, игр за компьютером	ежедневно	Начальник лагеря
12.	Контроль над соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности	перед началом работ	Начальник лагеря
13.	Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования	ежедневно	Медсестра, начальник лагеря
14.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания	ежедневно	Директор, начальник лагеря
15.	Контроль над приобретением моющих средств и уборочного инвентаря		Начальник лагеря
16.	Контроль над организацией питьевого режима, обеспеченностью отдыхающих в лагере детей бутилированной питьевой водой	ежедневно	Начальник лагеря
17.	Медицинский контроль над организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях	ежедневно	Начальник лагеря
18.	Контроль за проведением экскурсий, туристских походов (ознакомление с маршрутом, осмотр детей,	перед походом, экскурсией.	Начальник лагеря

	проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитарной сумки), проведение бесед о режиме в походе		
19.	Систематический контроль над состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших	ежедневно	Медсестра, начальник лагеря
20.	Контроль над соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом	ежедневно	Медсестра, начальник лагеря
21.	Контроль над обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	начальник лагеря
22.	Информирование Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области в Вяземском районе 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