

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГУДЕРМЕССКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА
ИМ. УСМАНА АХМАРОВИЧА ОЗДАМИРОВА»
(ГБОУ «ГУДЕРМЕССКАЯ СШ ИМ. У.А. ОЗДАМИРОВА»)

СОГЛАСОВАНО
Председатель профсоюзного комитета
ГБОУ «Гудермесская СШ
им. У.А. Оздамирова»
_____ Татиев Н.С.
« 29 » 12 2025 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор ГБОУ «Гудермесская СШ
им. У.А. Оздамирова»
_____ И.Н.Ойбуев
Приказ №172 « 30 » 12 2025 г.

РАСМОТРЕНО
На собрании трудового коллектива
Протокол № 3 «29» 12 2025 г.

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий при
осуществлении образовательной деятельности**

г. Гудермес, 2025

Программа производственного контроля в школе регламентирует в 2025 (2026) году организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания обучающихся в общеобразовательной организации.

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

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

Задачи производственного контроля:

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

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

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

1. Паспорт программы

Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:

Тип объекта: образовательная организация

1) образовательная:

начальное общее образование;
основное общее образование;
среднее общее образование;

дополнительное образование детей и взрослых;

2) предоставление социальных услуг без обеспечения

проживания; 3) медицинская: по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре, сестринскому делу в педиатрии; оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведению профилактических прививок); проведению медицинских осмотров (предрейсовых, послерейсовых)

Юридический адрес:

Фактический адрес:

Характеристика здания

Тип строения отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом

Площадь _____ кв. м

Оборудование электронные средства обучения (ЭСО), оргтехника; оборудование для осуществления образовательной деятельности

Характеристика инженерных систем

Освещение естественное и искусственное

Система вентиляции естественная, приточно-вытяжная

Система отопления централизованная, от городской сети

Система водоснабжения горячая и холодная, централизованные

Система канализации подключено к городской сети канализации

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

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организаций и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";

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

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

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Директор	общий контроль соблюдения официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляющей деятельностью; организация плановых медицинских осмотров работников; организация профессиональной подготовки и аттестации работников; разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;	Распоряжение от _____._____.202____ г №

		организация образовательной деятельности в школе, руководство им и контроль за его развитием;	Приказ от _____._____.202__ г № _____
2	Заместитель директора по УВР	методическое руководство педагогического коллектива; контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; обеспечение режима соблюдения норм и правил техники безопасности в образовательной деятельности; исполнение мер по устранению выявленных нарушений;	Приказ от _____._____.202__ г № _____
3	Заведующий хозяйственной части (завхоз)	контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории образовательной организации; организация лабораторно-инструментальных исследований; ведение учетной документации; разработка мер по устранению выявленных нарушений;	Приказ от _____._____.202__ г № _____
4	Медицинский работник (по согласованию)	контроль прохождения персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья обучающихся школы; контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; ведение учета и отчетности по производственному контролю;	Приказ от _____._____.202__ г № _____
5	Лицо, ответственное за организацию питания	контроль организации питания; отслеживание витаминизации блюд; ведение учетной документации;	Приказ от _____._____.202__ г № _____

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

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.364820, СанПиН	Протокол, журнал инструментальных и

	Относительная влажность воздуха		1.2.3685- 21, МУК 4.3.2756-10	лаборатор- ных методов производ- ственного контроля
2 Освещен-ность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке) СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2812-10	Протокол, журнал инструмен- тальных и лаборатор- ных методов производ- ственного контроля
3 Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструи-руемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке) СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2194-07	Протокол, журнал инструмен- тальных и лаборатор- ных методов производ- ственного контроля
4 Аэро- ионный состав воздуха	Химические вещества: фенол, формальдегид, бензол	1 раз год и внепланово при закупке новой мебели, после ремонтных работ	Помещения (1 проба)	Протокол, журнал инструмен- тальных и лаборатор- ных методов производ- ственного контроля
	Аммиак, азота оксид, озон – при светокопи-ровании; азота оксид, водород селенистый, стирол, озон, эпих-хлоргидрин – при электрографии	1 раз в год	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба) СанПиН 1.2.3685- 21, МУ 2.2.5.2810-10	Протокол, журнал инструмен- тальных и лаборатор- ных методов производ- ственного контроля
5 Контроль санитар- ного фона	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологи-ческие исследования	1 раз в год	В пищеблоках – 20 проб (с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, kleenок, скатертей, столов). В начальных классах – 20 проб (с мебели, парт, с батареей, подоконников, штор. В туалетных комнатах: ручки, дверей, кранов, наружные поверхности стульчиков СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструмен- тальных и лаборатор- ных методов производ- ственного контроля

			Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смызов)	СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09	
6	Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2–3 недели после доставки	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, додотовочном (2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21
7	Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (2 пробы)	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третий блюда (1 проба)	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

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

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический внеочередной медосмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Директор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель директора по УВР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Заведующий хозяйственной части	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Учитель-предметник	12	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Учитель начальных классов	6	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Социальный педагог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

8	Педагог-организатор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Педагог				
9	дополнительного образования	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Тьютор	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Секретарь	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Библиотекарь	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Уборщик служебных помещений	10	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Слесарь-сантехник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	Дворник	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	Работники пищеблока	4	1 раз в год	ежегодно
18	Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
19	Рабочий КОРЗ	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
20	Гардеробщик	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
21	Сторож	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
22	Водитель школьного автобуса	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

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

1.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	Грузчик	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от _____._____.202____ № ____
2	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от _____._____.202____ № ____
3	Зрительное напряжение при работе на компьютере	Учитель информатики	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от _____._____.202____ № ____

1.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от _____._____.202____ г. № ____
2	Медицинская	от _____._____.202____ г. № ____

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка

методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Заведующий хозяйственной части
Санитарное состояние территории	Кратность: – текущей влажной уборки; – генеральной уборки	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (не реже 2 раз в день)	Медработник, заведующий хозяйственной части
Санитарное состояние помещений и оборудования		Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	Ежемесячно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в 3 месяца	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1го класса опасности
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	2 раза в неделю, (при заполнении 2/3 объема)	Региональный оператор по обращению с ТКО, заведующий хозяйственной части
	Очистка хозяйственной площадки	СанПиН 3.3686-21	2 раза в неделю	Дворник
	Наличие твердого покрытия на спортивно-игровых площадках			
Физкультурно-спортивная зона	Исправность оборудования на спортивно-игровой площадке	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заведующий хозяйственной части
	Организация лабораторных исследований покрытия площадок			
Спортивный инвентарь и маты	Кратность протирки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Инструктор по физической культуре
Спортивное оборудование	Кратность испытания	СП 2.4.3648-20	В начале учебного года	Инструктор по физической культуре
Ковровые покрытия	Кратность очистки / влажной обработки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно / не реже 1 раза в месяц	Заведующий хозяйственной части
Учебные классы (кабинеты)	Соблюдение режима проветривания на переменах	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заведующий хозяйственной части, уборщик

	Наличие систем приточно-вытяжной вентиляции (исправность оборудования)	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	служебных помещений
	Очистка вытяжных вентиляционных решеток от пыли	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	
	Очистка и мытье стекол	СП 2.4.3648-20	2 раза в год	
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.364820	2 раза в год, сентябрь, май	Медработник
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями		Каждая партия	Заведующий хозяйственной части
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйственной части, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйственной части, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	Специализированная организация
Освещенность территории и помещений	– состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заведующий хозяйственной части
	- очистка плафонов и оконных стекол		по мере загрязнения	
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заведующий хозяйственной части
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйственной части
	– условия работы оборудования	План тех. обслуживания	План тех. обслуживания	Рабочий по КОРЗ, спецорганизация
	– наличие документов об оценке		Каждая партия	

	соответствия (декларация или сертификат) – соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)	СП 2.4.3648- 20, ТР ТС 007/201	Заведующий хозяйственной части
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.)		
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Рабочий по обслуживанию здания
Контроль за организацией образовательной деятельности, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания			
Учебный план	Соответствие максимальной учебной нагрузки гигиеническим требованиям Продолжительность учебной недели в зависимости от максимальной учебной нагрузки	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год (в 1-ом и 2-ом полугодии)
Учебное расписание	Соответствие изменению степени (умственной) работоспособности обучающихся в течении недели и дня Наличие отдельного расписания для факультативных занятий	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год (в 1-ом и 2-ом полугодии)
Проведение занятий	Организация сдвоенных уроков Наличие физкультминут во время уроков Контроль за объемом домашних заданий	СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно
			Учитель- предметник, классный руководитель

Организация физического воспитания	Выполнение объема двигательной активности детей Выполнение требований по организации закаливания детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Инструктор по физическому воспитанию
Учебные материалы	Контроль за соблюдением требований к шрифтовому оформлению учебных изданий	СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в год	Педагог-библиотекарь
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; - условия доставки продукции транспортом;	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции – время смены кипяченой воды – температура и влажность на складе	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно Каждые 3 часа	Ответственный по питанию, кладовщик Ответственный по питанию
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам – поточность технологических процессов	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
Готовые блюда	– температура готовности блюд; – ... – суточная проба; - витаминизация; - дата и время реализации; -... – содержание действующих веществ	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Каждая партия Ежедневно	Повар Повар, медсестра Ответственный по питанию
Обработка посуды и инвентаря	дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Медработник

– состояние оборудования, инвентаря и посуды	Медработник, заведующий хозяйственной части
– обработка инвентаря для сырой готовой продукции; - ...	Ответственный по питанию

Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья обучающихся

Здоровье	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
	Осмотр обучающихся на педикулез	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.364820	Июнь, июль, август	Медработник
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора	Медработник

Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников

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

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию

Рабочий лист ХААСП	По графику	Член группы ХААСП
Отчеты группы ХААСП	По графику	Председатель группы ХААСП
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйственной части
Журнал осмотра обучающихся на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников	По факту	Медработник
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйственной части, работник по техническому обслуживанию
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Заведующий хозяйственной части
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заведующий хозяйственной части

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

№ п/п	Ситуация	Действия
1	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; организация подвоза воды для технических целей; обеспечение запаса бутилированной минеральной воды ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; проветривание; наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
2	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	
3	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев	введение карантина; реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	приостановление деятельности до ликвидации аварии; вызов специализированных служб
5	Неисправная работа холодильного оборудования	прекращение работы пищеблока; использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов вызов пожарной службы;
6	Пожар	

эвакуация;
приостановление деятельности

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы производственного контроля в школе	При создании образовательной организации и по необходимости	Директор
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Директор
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Директор
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медработник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заведующий хозяйственной части
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйственной части
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и плана производственного контроля за санитарными правилами в школе	Ежегодно	Директор
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзор	Директор