

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Пажгинская средняя общеобразовательная школа»  
«Паджгаса шõр школа» муниципальной велõдан сьомкуд учреждение

Утверждено  
приказом от 12 января 2026 года № 12

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических)  
мероприятий при осуществлении образовательной деятельности  
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении  
«Пажгинская средняя общеобразовательная школа»**

Настоящая Программа регламентирует 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 Программе определены лица, организации и лабораторно-испытательные организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля в школе.

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

**Задачи производственного контроля:**

- соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

- организация осуществления лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников школы;

- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;

- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.

Содержание Программы 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 общеобразовательной организации или других существенных изменений деятельности.

## 1. Паспорт программы

<b>Характеристика объекта</b>	
Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Пажгинская средняя общеобразовательная школа №2» (МБОУ «Пажгинская СОШ»)
Тип объекта:	общеобразовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) <u>образовательная</u> : <ul style="list-style-type: none"><li>• начальное общее образование;</li><li>• основное общее образование;</li><li>• среднее общее образование;</li><li>• дополнительное образование детей и взрослых;</li><li>• профессиональное обучение;</li></ul> 2) <u>предоставление социальных услуг без обеспечения проживания</u> ; 3) <u>медицинская</u> : 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:	168227 с. Пажга, Сыктывдинский район, Республика Коми, 1 мкр. д.23.
Фактический адрес:	168227 с. Пажга, Сыктывдинский район, Республика Коми, 1 мкр. д.23.
<b>Характеристика здания</b>	
Тип строения	отдельно стоящее 3-х этажное кирпичное здание с подвальным этажом
Площадь	3139.4 кв. м
Оборудование	электронные средства обучения (ЭСО), оргтехника; оборудование для осуществления образовательной деятельности
<b>Характеристика инженерных систем</b>	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от муниципальной сети
Система водоснабжения	холодная, централизованное
Система канализации	подключено к муниципальной сети канализации

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

1.	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ
2.	«О качестве и безопасности пищевых продуктов»	Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ
3.	«О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»	Федеральный закон № 248-ФЗ от 31.07.2020.
4.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СанПиН 2.4.3648-20
5.	«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 3.1/2.4.3598-20
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН 3.3686-21
7.	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
8.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
9.	«Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СанПиН 2.1.3684-21
10.	«Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»	СП 2.1.3678-20
11.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03

### 3. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Директор	<ul style="list-style-type: none"> <li>-общий контроль соблюдения официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</li> <li>-организация плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>-организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> <li>-разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Приказ от 14.09.2011 г. № 11-к</p>
2	Заместитель директора по УВР, БЖ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация образовательной деятельности в школе, руководство им и контроль за его развитием;</li> <li>- методическое руководство педагогического коллектива;</li> <li>- контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</li> <li>- обеспечение режима соблюдения норм и правил техники безопасности в образовательной деятельности;</li> <li>-исполнение мер по устранению выявленных нарушений</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Приказ от 01.09.1995г. № 132</p>
3	Заместитель директора по АХЧ	<ul style="list-style-type: none"> <li>-контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории образовательной организации;</li> <li>-организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>-ведение учетной документации;</li> <li>-разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>-контроль охраны</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Приказ от 05.07.2024г. № 125</p>

		окружающей среды	
4	Медицинский работник (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль прохождения персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</li> <li>• медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья обучающихся школы;</li> <li>• контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</li> <li>• ведение учета и отчетности по производственному контролю;</li> </ul>	По договору с ЦРБ
5	Лицо, ответственное за организацию питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль организации питания;</li> <li>• отслеживание витаминизации блюд;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> </ul>	Приказ от 01.09.2010 г. № 54

#### 4. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований.

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год, в т.ч. при проверке Роспотребнадзора
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	1 проба	1 раз в год

**5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:**

№ п/п	Должность	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медосмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	директор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	заместитель директора	5	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	заместитель директора по АХЧ	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Советник директора школы по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	зав. школьной столовой	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	учитель-предметник	31	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	учитель начальных классов	8	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	социальный педагог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	педагог-организатор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	педагог дополнительного образования	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	воспитатель группы продленного дня	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	ассистент (помощник) для детей инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	документовед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	педагог-библиотекарь	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	уборщик служебных помещений	10	1 раз в год	1 раз в 2 года
18	рабочий по обслуживанию здания	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
19	слесарь-сантехник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
20	слесарь-электрик	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
21	дворник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
22	повар	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
23	подсобный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
24	гардеробщик	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
25	вахтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
26	сторож	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
27	водитель школьного автобуса	3	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			
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	Лицензия 1879-ЛО от 16.09.2020 г. 11ЛО01 № 0002224 (бессрочная)
2	Медицинская	По договору с ЦРБ

**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
<b>Контроль содержания помещений, оборудования и территории</b>				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Заместитель директора по АХЧ
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность: – текущей влажной уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590	Ежедневно (не реже 2 раз в день)	Медработник, заместитель директора по АХЧ
	– генеральной уборки	-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежемесячно	
Обращение с ртутьсодержащим и лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, 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	3 раза в неделю, (при заполнении 2/3 объема)	Региональный оператор «Север» по обращению с ТКО, заместитель директора по АХЧ
	Очистка хозяйственной площадки	СанПиН 3.3686-21	2 раза в неделю	Дворник
Физкультурно-спортивная зона	Наличие твердого покрытия на спортивно-игровых площадках	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ
	Исправность оборудования на спортивно-игровой площадке		Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ
	Организация лабораторных исследований покрытия площадок		Не реже одного раза в год	Заместитель директора по АХЧ с привлечение аккредитованной организации
Спортивный инвентарь и маты	Кратность протирки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Учитель по физической культуре
Спортивное оборудование	Кратность испытания	СП 2.4.3648-20	В начале учебного года	Учитель по физической культуре
Ковровые покрытия	Кратность очистки / влажной обработки		Ежедневно / не реже 1 раза в месяц	Заместитель директора по АХЧ
Учебные классы (кабинеты)	Соблюдение режима проветривания на переменах	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ, уборщик служебных помещений
	Наличие систем приточно-вытяжной вентиляции (исправность оборудования)	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	
	Очистка вытяжных вентиляционных решеток от пыли	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	
	Очистка и мытье стекол	СП 2.4.3648-20	2 раза в год	

мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.364820	2 раза в год, сентябрь, май	Медработник
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями		Каждая партия	Заместитель директора по АХЧ
Дезинсекция	профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ, рабочий по обслуживанию здания
	обследование		2 раза в месяц	
	уничтожение		По необходимости	Специализированная организация
Дератизация	профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ, рабочий по обслуживанию здания
	обследование		Ежемесячно	
	уничтожение		Весной и осенью, по мере необходимости	Специализированная организация
Освещенность территории и помещений	состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заместитель директора по АХЧ
	очистка плафонов и оконных стекол		по мере загрязнения	
Микроклимат помещений	температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заместитель директора по АХЧ

	кратность проветривания;			
	влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий
Шум	наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заместитель директора по АХЧ
	условия работы оборудования	План тех. обслуживания		Рабочий по КОРЗ, спецорганизация
Входной контроль поступающей продукции и товаров	наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20 СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Заместитель директора по АХЧ/ зав. школьной столовой
	соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			
	соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания

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

Учебный план	Соответствие максимальной учебной нагрузки гигиеническим требованиям	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год (в 1-ом и 2-ом полугодии)	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе
	Продолжительность учебной недели в зависимости от максимальной учебной нагрузки			
Учебное расписание	Соответствие изменению степени (умственной) работоспособности обучающихся в течение недели и дня		2 раза в год (в 1-ом и 2-ом полугодии)	Заместитель директора по ИКТ
	Наличие отдельного расписания для факультативных занятий			
	Организация сдвоенных уроков			
Проведение занятий	Наличие физкультминут во время уроков	СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно	Учитель-предметник, классный руководитель
	Контроль за объемом домашних заданий			
Организация физического воспитания	Выполнение объема двигательной активности детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	учитель по физической культуре
	Выполнение требований по организации закаливания детей	СП 2.4.3648-20		

Учебные материалы	Контроль за соблюдением требований к шрифтовому оформлению учебных изданий	СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно	учитель по физической культуре
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Учебный план	Соответствие максимальной учебной нагрузки гигиеническим требованиям	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	2 раза в год (в 1-ом и 2-ом полугодии)	Заместитель директора по учебной работе
	Продолжительность учебной недели в зависимости от максимальной учебной нагрузки			
Проведение занятий	Наличие физкультминут во время уроков	СанПиН 1.2.3685-21	Ежедневно	Учитель-предметник, классный руководитель
	Контроль за объемом домашних заданий			
Организация физического воспитания	Выполнение объема двигательной активности детей	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	учитель по физической культуре
	Выполнение требований по организации закаливания детей			
Учебные материалы	Контроль за соблюдением требований к шрифтовому оформлению учебных изданий	СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в год	Педагог-библиотекарь

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	Зав. школьной столовой, ответственный за работу в ФГИС
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Зав. школьной столовой
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	
	- температура холодильного оборудования;			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Каждый технологический цикл	Зав. школьной столовой
	– поточность технологических процессов			
	– температура готовности блюд;		Каждая партия	Повар
Готовые блюда	– суточная проба; - витаминизация;	СанПиН 2.3/2.4.3590	Ежедневно	Повар, медсестра
	- дата и время реализации;		Каждая партия	Зав. школьной столовой
	содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах			Медработник Медработник, заместитель директора по АХЧ  Зав. школьной столовой
	состояние оборудования, инвентаря и посуды			
Обработка посуды и инвентаря	обработка инвентаря для сырой готовой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20		

**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	летний период	Медработник
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадз ора	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
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Медработник
	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**

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственное лицо</b>
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	Заместитель директора по АХЧ
Журнал осмотра обучающихся на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Заместитель директора по АХЧ, работник по техническому обслуживанию
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Заместитель директора по АХЧ
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Заместитель директора по АХЧ

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

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

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы производственного контроля в школе	При создании образовательной организации и по необходимости	директор
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	директор

3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	директор
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	медработник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	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	заместитель директора по АХЧ
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	заместитель директора по АХЧ
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	директор
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	директор

Программу разработали:

Заместитель директора по АХЧ \_\_\_\_\_

/Мартынова Т.А./

Ответственный по питанию \_\_\_\_\_

/Канева Е.П./

Согласовано:

Директор школы \_\_\_\_\_

/Иванова Е.В./