

УТВЕРЖДАЮ:



Директор
МКОУ «Нижне-Нарыкарская СОШ»

В.А. Воробьев

«12» января 2021

Приказ от 12.01.2021 № 154-од

ПРОГРАММА
производственного контроля на 2021-2027гг
в МКОУ «Нижне-Нарыкарская СОШ»
Октябрьского района
дер. Нижние Нарыкары

Юридический адрес: 628103

ХМАО-Югра, Октябрьский район, дер. Нижние Нарыкары, ул. Школьная д. 8

Адреса объектов: 628103

ХМАО-Югра, Октябрьский район, дер. Нижние Нарыкары, ул. Школьная д. 8

ХМАО-Югра, Октябрьский район, дер. Нижние Нарыкары, ул. Школьная д. 20

ХМАО-Югра, Октябрьский район, дер. Нижние Нарыкары, ул. Школьная д. 20а

1. Общие положения

1.1. Программа производственного контроля – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Целью программы является обеспечение безопасности для человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

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. Лабораторные исследования и испытания осуществляются ОУ самостоятельно, либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности.» (СанПиН 1.1.1058-01)

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

1.3 Организация производственного контроля в МКОУ «Нижне-Нарыкарская СОШ» возлагается на директора Воробьева Владимира Анатольевича.

1.4. Целью производственного контроля 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 за их соблюдением.

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

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

Вредные воздействия на человека – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека, и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

Профессиональные заболевания – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

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

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за 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 за 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 за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

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. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования **(п.12)**.

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 другие 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 Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по ХМАО-Югре (Территориальный отдел в городе Нягани и Октябрьском районе), 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 Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по ХМАО-Югре и своевременно отчитываться в их выполнении.

5. Организация взаимодействия с Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по ХМАО-Югре

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является **Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по ХМАО-Югре (Территориальный отдел в городе Нягани и Октябрьском районе)**, расположенный по адресу: 628181, г. Нягань, ХМАО-Югра, 1 микрорайон, дом 20, телефон (факс) 83467262714

5.2. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за 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.

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарноэпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01»,

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

– начальное общее, основное общее образование; – дополнительное образование детей и взрослых.

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

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

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

– Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

– СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (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 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, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарноэпидемиологические правила и нормативы;
- Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «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 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- 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»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"

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

ФИО	Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
1	2	3
Воробьев Владимир Анатольевич	Директор	<ul style="list-style-type: none"> • Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. • Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников
Кетова Елена Владимировна	Специалист по охране труда	

Бобко Татьяна Юрьевна	Медсестра	<ul style="list-style-type: none"> — организация лабораторных исследований. — организация медицинских осмотров работников • Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек. • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> — журнал бракеража скоропортящихся продуктов; — журнал бракеража готовой продукции; — журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания; — личные медицинские книжки сотрудников учреждения; — накопительная ведомость. • Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений. <ul style="list-style-type: none"> Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> — цикличное меню; — журнал бракеража готовой продукции; — журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
Князева Евгения Юрьевна	Администратор	<ul style="list-style-type: none"> • Ведение журнала аварийных ситуаций Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении • Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> - освещенности - систем теплоснабжения - систем водоснабжения - систем канализации

8. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздрава РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке

№ п/п	Профессия	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.	Учитель, педагог-психолог, учитель-логопед, заместители директора по учебной работе, заместитель директора по воспитательной работе,	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года

	воспитатель, инструктор по физической культуре, музыкальный руководитель, педагог-библиотекарь, педагог-организатор, методист, педагог дополнительного образования, тьютор, социальный педагог, преподаватель-организатор ОБЖ, младший воспитатель	Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
2.	Педагог-библиотекарь, педагог-организатор, методист, педагог дополнительного образования, тьютор, социальный педагог, преподаватель-организатор ОБЖ, младший воспитатель	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Директор.	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
		Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.	п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г.		
4.	Администратор, кладовщик	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
		Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
5.	Учитель технологии	Пыль растительного происхождения	п.2.7. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
6.	Секретарь руководителя, специалист по кадрам, главный бухгалтер, бухгалтер, инженер по обслуживанию компьютеров, специалист по охране труда, учитель информатики	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.	п. 4.4.3. приложение №1 приказ №302н от 12.04.2011г.		
		Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ	п.3.2.2.4. приказ № 302н от 12.04.2011г.		

7.	Уборщица служебных и производственных помещений, машинист по стирке белья	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Синтетические моющие средства	п. 1.3.3. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
		Хлор и его соединения	п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
8.	Рабочие по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, сторож, дворник, водитель,	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	-
		Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
		Подъем и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
		Пониженная температура воздуха	п. 3.8. приложения №1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
		Подъем и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
9.	Работники пищеблока (повар, кухонный рабочий)	Работа в пищеблоке	приказ №302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1раз в год

09. 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, Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по ХМАО-Югре (Территориальный отдел в городе Нягани и Октябрьском районе)

№ п/п	Перечень ситуаций	Ответственный	Срок
-------	-------------------	---------------	------

1	<p>Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления; - отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления; - разлив ртути в помещениях, на территории; - подача некачественной по органолептическим показателям воды; - поступление в ОУ недоброкачественных пищевых продуктов; - неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения; - неисправность (выход из строя) технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу детского учреждения; - возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке. 	Директор	В день, час возникновения ситуаций
2	<p>Пожар. Непредвиденные ЧС:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Смерчи, ураганы, наводнения; Обвалы, обрушения. 		

В случае возникновения аварийных ситуаций Учреждение приостанавливает свою деятельность с информированием Управления образования и молодежной политики администрации Октябрьского района, а так же Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по ХМАО-Югре (Территориальный отдел в городе Нягани и Октябрьском районе), расположенный по адресу: 628181, г. Нягань, ХМАО-Югра, 1 микрорайон, дом 20, телефон (факс) 83467262714

10. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение года постоянно	Директор, медицинский работник, администратор
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Директор, медицинский работник, специалист по охране труда
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	Директор, администратор
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	ежедневно	Директор, администратор
5.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	Директор, медицинский работник, администратор

6.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	1 раз в месяц - комиссия по питанию Ежедневно бракеражная комиссия	Директор, медицинский работник, администратор
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	постоянно	медицинский работник
8.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	Директор, медицинский работник, администратор
9.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, одежды, обуви, мебели, игрушек, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	Директор, администратор
10.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	Директор, медицинский работник, администратор
11.	Санпросветработа	постоянно	медицинский работник, администратор
12.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Директор, медицинский работник, администратор, специалист по охране труда

11. ОБЪЕМ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ (ШКОЛА)

№№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество	Кратность
1.	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Гарнир, второе блюдо	2 блюда	1 раз в год
2.	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Обед	1 блюдо	1 раз в год
3.	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третье блюдо	1 блюдо	1 раза в год
4.	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
5.	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов и сальмонеллы	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 смывов	1 раз в год
6.	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год

7.	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Горячий цех, пищеблок	1 проба 16 проб	1 раз в год По химическим показателям – 1 раз в год
		Медкабинет	1 проб 7 проб	1 раз в год По химическим показателям – 1 раз в год
		Столовой и кухонной посуды; цехах: холодном, горячем, доготовочном(выборочно)	1 проба	микробиологическим показателям - 1 раза в год
8.	Исследование параметров микроклимата	Учебные кабинеты	11	1 раз в год, в холодный период
		Компьютерный класс	1	
		Спорт зал	1	
		Актальный зал	1	
		Мастерская	1	
		Медкабинет	1	
9.	Исследование уровня искусственной освещенности	Учебные кабинеты-	11	1 раз в год, в темное время суток
		Компьютерный класс-	1	
		Спорт зал	1	
		Актальный зал	1	
		Мастерская	1	
		Медкабинет	1	
10.	Исследование уровня шума	Мастерская	1	По требованию
		Спорт зал	1	
11.	Исследование дезсредств	Пищеблок	1	1 раз в год
		Школа, здание	1	

**ОБЪЕМ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ
(ЛЕТНИЙ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЙ ЛАГЕРЬ)**

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество	Кратность
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Гарнир, второе блюдо	2 блюда	1 раз в сезон
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Обед	1	1 раз в сезон
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третье блюдо	1 блюдо	1 раза в сезон
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в сезон

ОБЪЕМ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ (ДЕТСКИЙ САД)

№№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество	Кратность
1.	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Гарнир, второе блюдо	2 блюда	1 раз в год
2.	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд - рецептуре	Обед	1 блюдо	1 раз в год
3.	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третье блюдо	1 блюдо	1 раза в год
4.	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Пищеблок	10 смывов	1 раз в год
		Буфетная, группа	5 смывов	1 раз в год
5.	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей, в группе	10 смывов	1 раз в год
			5 смывов	1 раз в год
6.	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
		Группа	10 смывов	1 раз в год
		Медкабинет	5 смывов	1 раз в год
7.	Исследование смывов на цистопростейших	Группа	5 смывов	1 раз в год
8.	Исследование смывов на сальмонеллез	Группа	3 смыва	1 раз в год
9.	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 – 16 показат.	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям 1 раза в год
		Медкабинет	1 проба	1 раза в год
		Группа	1 проба	1 раза в год
10.	Исследование параметров микроклимата	Актный зал	1 проба	1 раз в год (в холодный период)
		Пищеблок	1 проба	
		Мед.кабинет	1 проба	
		Спальня	1 проба	
			1 проба	
11.	Исследование уровня искусственной освещенности	Группа		1 раз в год в темное
		Актный зал	1 проба	
		Пищеблок		
		Мед.кабинет	1 проба	

		Спальня	1 проба	время суток
		Группа	1 проба	
		Актный зал	1 проба	
		Пищеблок	1 проба	
12.	Исследование песка санитарно-микробиологическое санитарно химическое паразитологическое и радиологическое	Песочница	4 пробы	1 раз в сезон
13.	Исследование дезсредств.	Пищеблок	1 проба	1 раз в год
		Группа	2 пробы	1 раз в год

12.Перечень мероприятий по производственному контролю дошкольного образования

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
Санитарные требования к участку образовательного учреждения			
1.	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. Дезинсекция, дератизация помещений по графику. 	Администратор
2.	Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за санитарным состоянием групповых участков. Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя). 	Директор Администратор
3.	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. Вывоз твердых бытовых отходов (по мере накопления). 	Администратор
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
4.	Состояние кровли, фасада здания, отмостки	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы в течение 7 дней 	Администратор
5.	Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях	Администратор
6.	Соблюдение теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток. Промывка отопительной системы (июнь—июль). Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта 	Директор Администратор
7.	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль: <ul style="list-style-type: none"> — соблюдение графика проветривания помещений; — температурного режима в помещениях согласно СанПиН 	Директор медсестра

8.	Состояние систем водоснабжения, канализация, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов; • Промывка системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб). • Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта 	Администратор
9.	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (бутилированная вода наличие сертификатов, чашки для питьевого режима). • Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово — после ремонта систем водоснабжения) 	медсестра
10.	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. • Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп • Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год). • Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года) 	Администратор
Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
11.	Детская мебель	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: — размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать росту-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку. 	мед.работник
12.		<p>Во всех помещениях, где проводятся занятия с детьми и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии;</p> <p>— расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиН</p>	
13.	Уголки и зоны природы	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: — запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр. 	Воспитатель
14.	Санитарное состояние игрушек, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за состоянием игрушек, игрового оборудования. • Контроль за обработкой игрушек согласно требованиям СанПиН • Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями 	медсестра

15.	Санитарное состояние ковровых изделий	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием ковровых изделий. • Обработка ковров не реже 1 раз в год (сухая чистка, стирка с использованием специальных моющих средств) в теплое время года 	медсестра
16.	Постельное белье, салфетки, полотенца	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за состоянием постельного белья, салфеток, полотенец; по мере загрязнения — подлежат немедленной замене. • Замена постельного белья (1 раз в 10 дней) по графику. • Замена полотенец, салфеток (1 раза в неделю); 	медсестра
17.	Состояние оборудования спортивных и музыкальных залов	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования музыкальных и физкультурного залов; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования и ремонт. • Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года) 	Воспитатель
Состояние помещений и оборудования пищеблока			
18.	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. • Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> — системы вентиляции; — приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. Два раза в месяц техническое обслуживание — системы водоснабжения, канализации, сантехприборов. - электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп. • Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке (1 раз в год) 	медсестра администратор
19.	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. • Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (1 раз в год) 	медсестра
20.	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке 	медсестра администратор
21.	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. • Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки — немедленное обновление 	медсестра администратор
22.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер 	Медсестра администратор

Состояние помещений и оборудования прачечной			
23.	Санитарное состояние прачечной	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной 	медсестра
24.	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной 2 раза в месяц. 	Администратор
Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий			
25.	Посещаемость в группах	Количество детей: — в младшей группе — в дошкольных группах	Медсестра
26.	Режим дня и расписание занятий	<ul style="list-style-type: none"> Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий 	Воспитатель
27.	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики 	Воспитатель
28.	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей 	Воспитатель
29.	Прием детей в дошкольное образовательное учреждение	<ul style="list-style-type: none"> Комплектование групп согласно Правилам приема в ДОУ. Прием детей в ДОУ осуществляется на основании направления из УО, заявления, договора и медицинской карты 	Директор медсестра
Санитарные требования к медицинскому обслуживанию дошкольного образовательного учреждения			
30.	Наличие графика работы медицинского кабинета	<ul style="list-style-type: none"> График работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года 	Директор
31.	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	<ul style="list-style-type: none"> Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год) 	Медсестра
32.	Наличие аптечки для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	<ul style="list-style-type: none"> Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптечек. Аптечки находятся во всех группах и основных производственных помещениях (прачечная, пищеблок, учебные кабинеты и пр.) 	Медсестра
Санитарные требования к организации питания воспитанников			
33.	Наличие согласованного примерного 20 дневного меню	<ul style="list-style-type: none"> Один раз в полугодие перед началом сезона 	медсестра
34.	Профилактика дефицита йода	<ul style="list-style-type: none"> Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли 	медсестра

35.	Витаминизация готовых блюд	<ul style="list-style-type: none"> Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: — проведение витаминизации третьих блюд (вложение в меню на С); — использование витаминизированных продуктов питания (витаминизированный хлеб, кондитерские изделия, сухие завтраки и др.) 	медсестра
36.	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала 	медсестра администратор
37.	Бракераж готовой продукции	<ul style="list-style-type: none"> * Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала 	медсестра
38.	Ведение и анализ накопительной ведомости	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневно 	администратор
39.	Отбор и хранение суточной пробы	<ul style="list-style-type: none"> Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения 	Медсестра, повар
40.	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	<ul style="list-style-type: none"> На каждую партию товара 	администратор
41.	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> Контроль за заполнением журналов: — состояния здоровья сотрудников пищеблока; 	медсестра
Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке			
42.	Качество термообработки кулинарных изделий	Органолептическая оценка готовых блюд	медсестра
43.	Исследование на яйца гельминтов	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	медсестра
44.	Исследование на наличие кишечной палочки	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	медсестра
45.	Исследования на стафилококк	<ul style="list-style-type: none"> Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации) 	медсестра
46.	Исследования на патогенную флору	<ul style="list-style-type: none"> Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации) 	медсестра
Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения			
47.	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	<ul style="list-style-type: none"> Постоянный контроль. Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года 	администратор медсестра
48.	Режим ежедневных уборок помещений	<ul style="list-style-type: none"> Постоянный контроль. Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года 	администратор медсестра
49.	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств 	администратор

50.	Медицинский осмотр сотрудников	<ul style="list-style-type: none"> • Постоянный контроль. • К работе в дошкольном образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку. • Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете 	медсестра
51.	Гигиеническое обучение сотрудников	Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки	медсестра

13. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

- Журнал учета мероприятий по контролю;
- перечень и запас дезинфицирующих средств и антисептиков;
- документация на дезинфицирующие средства, антисептики, изделия медицинского назначения, упаковочный материал и т.д., подтверждающая разрешение их применения на территории РФ в установленном порядке;
- методические указания (инструкции) по применению дезинфицирующих средств и антисептиков;
- пофамильный список сотрудников с указанием сведений о профилактических прививках против дифтерии, кори, краснухи, ВГВ, гриппа и др.;
- журнал учёта инфекционных заболеваний (ф. № 060/у);
- журнал регистрации и контроля ультрафиолетовых бактерицидных установок (Р 3.5.1904-04 прил 3
- паспорта на бактерицидные облучатели;
- годовой план прививок
- отчёты о сделанных прививках
- медицинские карты детей (ф. 026/у);
- журнал регистрации и учёта сильных (необычных) реакций на прививки и поствакцинальных осложнений;
- журнал поступления и расхода МИБП;
- паспорта на холодильное оборудование для транспортировки и хранения МИБП;
- Журнал регистрации температурного режима холодильника для хранения МИБП;
- графики (журналы) проведения генеральных уборок и заключительных дезинфекций;
- журнал профилактического осмотра на педикулёз, чесотку
- личные медицинские книжки.