

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ п. Ключ жизни
А.С. Астапенко



апреля 2021 года

ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

**за соблюдением санитарных правил и выполнении
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности
в *Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
средней общеобразовательной школе п. Ключ жизни***

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится МБОУ СОШ п. Ключ жизни в соответствии с осуществляемой образовательной деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Целью программы является обеспечение безопасности для сотрудников, обучающихся и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- ✓ соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля
- ✓ факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- ✓ осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ✓ ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- ✓ организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- ✓ контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;
- ✓ контроль за наличием 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.
- ✓ своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Липецкой области об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;

В программу включены:

- ✓ Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- ✓ Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля в ОУ;
- ✓ Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,
- ✓ Мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОУ, график лабораторного контроля,
- ✓ Визуальный контроль ответственными лицами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Данная программа разработана для МБОУ СОШ п. Ключ жизни с штатной численностью персонала 49 единиц.

Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 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).

Изменения в программу производственного контроля вносятся при смене основного вида деятельности ДОУ или других существенных изменениях деятельности ДОУ.

Паспорт юридического лица

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа поселка Ключ жизни является некоммерческой организацией, общеобразовательной школой, созданной для реализации гарантированного государством Российской Федерации права на

получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

Краткое наименование: МБОУ СОШ п. Ключ жизни.

Осуществляемые виды деятельности:

- реализация общеобразовательных программ дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего образования.

Учредителем является Администрация Елецкого района Липецкой области

Юридический и почтовый адрес учреждения:

399761 Липецкая область Елецкий район п. Газопровод ул. Советская д. 2

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в ОУ осуществляется Роспотребнадзором. Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в ДОУ, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

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

- ✓ Федеральный закон РФ от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 13 июля 2020 года);
- ✓ Положение о федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утверждённое Постановлением правительства РФ от 30.06.2004 №322 (с изменениями на 30 апреля 2020года);
- ✓ Федеральный закон РФ от 17.09.1998 №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (с изменениями на 8 декабря 2020 года);
- ✓ Федеральный закон от 18.06.201 №77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» (с изменениями на Завгуста 2018года);
- ✓ Федеральный закон РФ от 05.04.2013 N44-ФЗ«О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд"(с изменениями на 30 декабря 2020года)
- ✓ Постановление Правительства РФ от15.07.99 №825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок» (с изменениями на24 декабря2014года);
- ✓ Постановление Правительства РФ от25.12.2001 №892 «О реализации Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулёза в РФ» (с изменениями на15августа2019 года);
- ✓ Постановление Правительства РФ от 16.04.2012 №29 1«Об утверждении положения о лицензировании медицинской деятельности» (с изменениями на 28 ноября 2020года);
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- 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»;

Санитарные правила и нормы:

- ✓ СанПиН2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020г. "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- ✓ СП2.4.3648-20 от 28.09.2020г. "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"
- ✓ СП3.1/2.43598-20от30.06.2020г«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)
- ✓ СП3.1.3597-20от22.05.2020г "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

✓ СП1.1.1058–01от13.07.2001г. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

✓ СП 3.1.2825-10 от 30.12.2010 г. «Профилактика вирусного гепатита А»;

✓ СП 3.1.7.2616-10 от 26.04.2010 г. «Профилактика сальмонеллёза»

✓ СПЗ.5.3.3223-14от22.09.2014г. "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий"

✓ СанПиНЗ.5.2.3472-17 от 07.06.2017г. "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение"

✓ СанПиНЗ.2.3215-14от22.08.2014г. Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации"

✓ СПЗ.1.2.3117-13от 18.11.2013г. "Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций"

✓ СПЗ.1.958-00 от 01.02.2000г. Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами.

✓ СП 3.1.1.2341-08 от 28.02.2008 г. «Профилактика вирусного гепатита В»;

✓ СПЗ.3.2367-08от04.06.2008г. «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»;

✓ СП 3.3.2342-08 от 03.03.2008 г. «Обеспечение безопасности иммунизации»;

✓ СП 3.1.2.3162-14 от 17.03.2014 г. Профилактика коклюша

✓ СП 3.1.2950-11от 27.07.2011 г. «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции»;

✓ СП 3.1.2951-11 от 27.07.2011 г. «Профилактика полиомиелита»;

✓ СП 3.1.295-11 от 28.07.2011 г. «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»;

✓ СП 3.1.3542-18 от 20.12.2018 г. "Профилактика менингококковой инфекции" (приложение).

✓ СП 3.2.3110-13от 22.10.2013 г. «Профилактика энтеробиоза»;

✓ СП 3.1.1.3108-13от 09.10.2013 г. "Профилактика острых кишечных инфекций"

✓ СП1.2.3685-21от01.03.2021г.«Нормативы качества и безопасности воды».

✓ ГОСТ 30390-2013 от 01.01.2016 г. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», в соответствии с которым установлены обязательные требования к процедурам обеспечения безопасности продукции общественного питания, основанные на принципах ХАССП.

✓ Приказ Минздрава СССР от 04.10.1980 №1030 «Об утверждении форм первичной медицинской документации учреждений здравоохранения»

✓ Приказ Министерства Здравоохранения РФ от 21.03.2014г. N125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»

✓ Приказ МЗРФ от 12.04.2011г. N302н «Об утверждении перечней вредных и (или)опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников занятых на тяжёлых работах и на работах с вредными (или) опасными условиями труда»;

Методические рекомендации

- ✓ Методическое указание МУЗ.2.1756-03 от 28.03.2003 г. "Эпидемиологический надзор паразитарными болезнями";
 - ✓ Методическое указание МУЗ.2.1882 -04 от 03.03.2004 г. «Профилактика лямблиоза»;
 - ✓ Методическое указание МУ 4.2.2661 -10 от 23.07.2010 г. «Методы санитарно-паразитологических исследований»;
 - ✓ Руководство Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях» Р 3.5.1904-04 от 04.03.2004 г.;
 - ✓ Методическое указание МУЗ.1.1.2957-11 от 29.07.2011 г. «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции».
 - ✓ Методические рекомендации от 13.03.1987 № 11-4/6-33 «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях».
 - ✓ Методические рекомендации от 20.06.1986 № 11-22/6-29 «Организация летней оздоровительной работы с детьми в дошкольных учреждениях».
 - ✓ Методические рекомендации от 29.10.1984 № 11-14/26-6 «Проведение физкультурных занятий на открытом воздухе с детьми 5—7 лет в дошкольных учреждениях».
 - ✓ Методические рекомендации от 12.06.1980 № 08-14/4-14 «Профилактика острых респираторных вирусных инфекций в детских дошкольных учреждениях».
 - ✓ Методическое указание МУЗ.5.3.2949-11 от 27.07.2011 г. «Борьба с грызунами в населенных пунктах, на железнодорожном, водном, воздушном транспорте»;
 - ✓ Методическое указание МУЗ.1.1.2363-08 от 25.05.2008 г. «Эпидемиологический надзор и профилактика энтеровирусных (неполио) инфекций»;
 - ✓ Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020 г. «Гигиена детей и подростков»;
- Для реализации Программы производственного контроля в ОУ имеется следующий набор документов:

- ✓ Договор на дератизацию и дезинсекцию.
- ✓ Договор на оказание медицинских работ и услуг.
- ✓ Договор на проведение лабораторных исследований по ППК
- ✓ Соглашение на оказание услуг по проведению лабораторных исследований
- ✓ Личные санитарные книжки сотрудников.

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 испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности» (СП 1.1.1058-01 от 13.07.2001 г.)

1. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля в ОУ:

- ✓ директор ОУ;
- ✓ заведующий хозяйством;
- ✓ шеф-повар;

Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
Директор ОУ	<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; <ul style="list-style-type: none"> - личные медицинские книжки сотрудников учреждения; -визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений; - работа по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также за полнотой ее проведения • Организация медицинских осмотров работников. • Организация лабораторных исследований. • Контроль за пищеблоком и питанием обучающихся и воспитанников
Шеф-повар	<p>Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> - журнал бракеража готовой продукции; - гигиенический журнал; - отбор и хранение суточных проб готовых блюд; -контроль за состоянием здоровья сотрудников и воспитанников; -контроль организации питания воспитанников в группах; - контроль за исполнением требований СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020 г -журнал учета температурного режима холодильного оборудования; -журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. •Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений. • Контроль за поступающими продуктами в соответствии с контрактом и спецификацией, ветеринарными справками, <ul style="list-style-type: none"> - исправной работой холодильного оборудования - за условиями хранения в складских помещениях температуры и влажностью; - наличие термометра и гигрометра • Ведение документации: <ul style="list-style-type: none"> -журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок; •Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля.
Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> • Ведение журнала аварийных ситуаций. • Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> - освещенности; - систем теплоснабжения; - систем водоснабжения; - систем канализации.

2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Должность	Количество человек	Кратность медицинского осмотра	Гигиеническая подготовка и аттестация
Директор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заместитель директора	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
Воспитатели	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
Педагоги	64	1 раз в год	1 раз в 2 года
Технический персонал	11	1 раз в год	1 раз в 2 года
Рабочий КОЗ	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
Дворник	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заведующий хозяйством	4	1 раз в год	1 раз в год
Повар	6	1 раз в год	1 раз в год
Кухонный рабочий	4	1 раз в год	1 раз в год
Сторож	8	1 раз в год	1 раз в 2 года

3. План производственного контроля.

№п/п	Проводимое мероприятие (предмет контроля)	Основание	Кратность контроля, сроки исполнения	Ответственные лица
1. Организация периодических медицинских осмотров				
1.1	Проведение периодического медицинского осмотра сотрудников	Приказ Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011	1 раз в год	
1.2	Контроль за проведением флюорографического обследования		Постоянно 1 раз в год	
1.3	Проведение обследования на кишечные инфекции		При приеме на работу и по эпид. показаниям	
1.4	Проведение профилактических прививок	РФ от N 125н 21.03.2014"Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям"Приказ Минздрава	При приеме на работу, по мере необходимости, согласно графику календарных прививок	
1.5	Проведение осмотра на гнойничковые и инфекционные заболевания сотрудников пищеблока	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.22	Ежедневно	
1.6	Составление технической документации для проведения электронных аукционов для организации медицинского осмотра	ФЗ N 44 от 05.04.2013«О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»	По мере необходимости	Директор, заведующий хозяйством,
2. Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения				
2.1	Проведение санитарного минимума при приеме на работу;	ФЗ от 30.03.1999 № 52 Приказ	При приеме на работу	Директор
2.2	Гигиеническая аттестация педагогического и административного персонала	Минздравсоцразви – тия РФ от 12.04.2011 № 302н	При приеме на работу, 1 раз в 2 года	Директор

2.3	Гигиеническая аттестация технического персонала, сотрудников пищеблока		При приеме на работу, 1 раз в год	Директор	
3.Лабораторно-инструментальные исследования в помещениях и на территории, предназначенных для пребывания детей в дошкольных организациях					
3.1	Гигиеническая оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20 п.2.4.3	4 раза в год	Заведующий хозяйством	
3.2	Смывы для бактериологических исследований (оборудование кабинетов, мебель и пр.)	СП 1.1.1058 – 01	1 раз в год (4 пробы)	Заведующий хозяйством, «Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области» в г. Ельце	
3.3	Смывы для бактериологического исследования (оборудование, спецодежда, руки персонала и пр.)		1 раз в год (6 пробы)	Заведующий хозяйством, «Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области» в г. Ельце	
3.4	Смывы для санитарно-паразитологического исследования (оборудование кабинетов, мебель и пр.)		1 раз в год (4 пробы)	Заведующий хозяйством, «Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области» в г. Ельце	
3.5	Уровень искусственной освещенности		1 раз в год (2 пробы)	Заведующий хозяйством, «Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области» в г. Ельце	
3.6	Исследование качества воды холодной питьевой по микробиологическим и санитарно-химическим показателям		1 раз в год (2 пробы)	Заведующий хозяйством, «Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области» в г. Ельце	
3.7	Исследование внешней среды в складских помещениях предназначенных для хранения овощной продукции		СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в год (2 пробы)	Заведующий хозяйством, «Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области» в г. Ельце

4. Объем лабораторно-инструментальных исследований на пищеблоке дошкольной организации				
4.1	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	СП 1.1.1058–01	2 раза в год (2 пробы)	Шеф-повар «Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области» в г. Ельце
4.2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре		1 раз в год (1 проба)	Шеф-повар «Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области» в г. Ельце
4.3	Контроль проводимой витаминизации блюд		2 раза в год (1 проба)	Шеф-повар «Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области» в г. Ельце
4.4	Смывы на БГКП (предметы инвентаря, оборудования пищеблока, руки и спецодежда персонала) Паразитологическое исследование смывов		1 раз в год (6 смывов)	Шеф-повар, «Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области» в г. Ельце
4.5	Лабораторное исследование продукции из сырья животного и растительного происхождения		2 раза в год (3 пробы)	Шеф-повар, «ОГБУ Липецкая областная ветеринарная лаборатория» г. Липецк

5. Организация питания				
5.1	Заключение договора на поставку продуктов питания	ФЗN44-ФЗот 05.04.2013 «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»	По мере необходимости	Директор
5.2	Контроль доставки пищевых продуктов	ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания	постоянно	Заведующий хозяйством
5.3	Контроль наличия сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции		постоянно	Заведующий хозяйством
5.4	Контроль условий и сроков хранения продуктов питания		постоянно	Заведующий хозяйством

5.5	Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт	СП 2.4.3648-20 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.3.3	постоянно	Шеф-повар
5.6	Проведение оценки качества готовых блюд	СП 2.4.3648-20 п. 7.1.13	ежедневно	Бракеражная комиссия
6. Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса				
6.1	Оснащение оборудованием, правильная расстановка мебели осуществляется в соответствии с СанПиН	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	постоянно	Заведующий хозяйством
6.2	Правильное рассаживание детей в соответствии с ростом		постоянно	Педагоги, воспитатели
6.3	Маркировка мебели		постоянно	Заведующий хозяйством
6.4	Правильное использование технических средств обучения		постоянно	Педагоги, воспитатели
6.5	Соблюдение требований к естественному и искусственному освещению		постоянно	Заведующий хозяйством
6.6	Выполнение требований режима дня и учебных занятий		постоянно	Педагоги и воспитатели
7. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья				
7.1	Оснащение медицинским оборудованием	Приложение № 3 к приказу МЗ РФ от 5.11.2013г № 822н	По мере необходимости	Директор
7.2	Разработка плана физкультурно-оздоровительной работы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.10.3	август	Учителя физкультуры
7.3	Контроль за утренним приемом детей	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.3.1.8	ежедневно	Педагоги, воспитатели
7.5	Организация и проведение санитарно-эпидемиологических мероприятий.	СП 2.4.3648-20 п. 2.9.5	При необходимости	Все сотрудники
7.6	Работа по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми, организация дней здоровья, спортивных мероприятий досугов, соревнований, спортивных праздников, веселых стартов и т.д.	Образовательная программа.	по плану	Педагоги, воспитатели

8.Своевременное информирование технических служб, Роспотребнадзора, органов исполнительной власти, родителей об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санэпидблагополучию

8.1	Авария на водопроводе, отключение воды	СП 2.4.3648-20 п. 1.10	в течении 2 часов	Заведующий хозяйством
8.2	Авария на канализационной сети		в течении 2 часов	Заведующий хозяйством
8.3	Отключение электричества		в течении 2 часов	Заведующий хозяйством
8.4	Выход из строя технологического и холодильного оборудования		в течении 2 часов	Заведующий хозяйством
8.5	Отключение отопления, выход из строя отопительной системы		в течении 2 часов	Заведующий хозяйством

9. Санитарные требования к территории ОУ

9.1	Санитарное состояние территории ОУ, ДОУ, подходов к зданию, прогулочных площадок	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.2	ежедневно	Заведующий хозяйством
9.2	Санитарное состояние хозяйственной зоны	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.11	ежедневно	Заведующий хозяйством
9.3	Освещенность территории	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.8	ежедневно	Заведующий хозяйством

10. Санитарные требования к оборудованию помещений ОУ

10.1	Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.5	ежедневно	Заведующий хозяйством
10.2	Состояние осветительных приборов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.8	ежедневно	Заведующий хозяйством
10.3	Соблюдение требований к санитарному содержанию помещений ОУ	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.11 СП 3.1.3597-20	ежедневно	Заведующий хозяйством
10.4	Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.3.3	ежедневно	Заведующий хозяйством

11. Контроль за охраной окружающей среды				
11.1	Заключение договора на вывоз ТБО	По договору	постоянно	Директор
11.2	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом люминесцентных ламп специализированным транспортом	По договору	постоянно	Заведующий хозяйством
11.3	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация помещений	По договору	по необходимости	Заведующий хозяйством
11.4	Заключение договоров на аварийное обслуживание здания	По договору	по необходимости	Директор

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№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; - 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. 	Заведующий хозяйством	В день, час возникновения ситуаций

В случае возникновения аварийных ситуаций Учреждение приостанавливает свою деятельность с информированием отдела образования Елецкого района, а также соответствующие службы.

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

- ✓ перечень и запас дезинфицирующих средств и антисептиков;
- ✓ документация на дезинфицирующие средства, антисептики;
- ✓ методические указания (инструкции) по применению дезинфицирующих средств и антисептиков;
- ✓ журнал учёта инфекционных заболеваний;
- ✓ журнал регистрации и контроля ультрафиолетовых бактерицидных установок (МР 3.5.1904-04);
- ✓ паспорта на бактерицидные облучатели;
- ✓ медицинские карты обучающихся, воспитанников;
- ✓ журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ✓ графики (журналы) проведения генеральных уборок и заключительных дезинфекций;
- ✓ личные медицинские книжки сотрудников.

График производственного лабораторного контроля
МБОУ СОШ п. Ключ жизни на 2021 год

№	Наименования выполняемых работ	Количество замеров (проб)	1 квартал			2 квартал			3 квартал			4 квартал		
			Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь
1.	Смывы на БГКП с использование среды КОДА	10										✓		
2.	Исследование смывов с поверхностей на цисты простейших	6										✓		
3.	Исследование смывов с поверхностей на яйца гельминтов, ЦКП	4										✓		
4.	Замеры искусственной освещенности	2										✓		
5.	Лабораторное санитарно-паразитологическое исследование песка	2										✓		
6.	Краткий химический и микробиологический анализ холодной воды	2										✓		
7.	Микробиологические исследования проб готовых блюд	2										✓		
8.	Определение энергетической ценности	1										✓		
9.	Контроль проводимой витаминизации блюд	2										✓		
10.	Исследование на иерсиниоз	2										✓		
11.	Лабораторные исследования поступающего на производство сырья	3										✓		