

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 5 ГО Карпинск

Утверждено приказом МАОУ СОШ № 5
от «14» сентября 2016 г. № 115-од

**Программа производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
МАОУ СОШ № 5 г. Карпинск**

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.1999. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

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 МАОУ СОШ № 5 возлагается на директора.

1.4. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля 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. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, учебные классы, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.2. Производственный контроль включает:

2.2.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.2.2. Организация медицинских осмотров.

2.2.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализуемой продукции.

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

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

2.2.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-

эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

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

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

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 должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля (п.7).

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

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

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

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

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

3.8 Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.13).

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

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

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

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

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

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

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

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

4.7. Информировать ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Свердловской области в г.Североуральск, городе Ивдель, городе Краснотурьинск и городе Карпинск» 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 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Свердловской области в г.Североуральск, городе Ивдель, городе Краснотурьинск и городе Карпинск»и своевременно отчитываться по их выполнению.

5. Организация взаимодействия с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Свердловской области в г.Североуральск, городе Ивдель, городе Краснотурьинск и городе Карпинск»

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Свердловской области в г.Североуральск, городе Ивдель, городе Краснотурьинск и городе Карпинск».

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.

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О санэпидблагополучии населения».	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
5.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях	СанПиН 2.4.1.2660- 10
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»	СанПиН 2.4.2.2821- 10
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПиН 2.4.2. 2821-10
8.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН 2.4.5. 2409- OS
9.	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».	СанПиН 2.4.4. 2599- 10
10.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем	СанПиН 2.1.4. 1074- 01

	питьевого водоснабжения. Контроль качества».	
11.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324- 03
12.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078- 01
13.	«Санитарно - эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	СП 2.3.6.1079-01
14.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
15.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1.2193-07
16.	«Гигиенические требования к персональным электронно- вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2	СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03 СанПиН 2.2.272.4. 2198-07 СанПиН 2.2.272.4. 2620-10
17.	«Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»	СП 3.5.3.1129-02
18.	«Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»	СП 3.1/3.2.1379-03
19.	«Профилактика вирусного гепатита В»	СП 3.1.1.2341-08

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

Сметанин И.И., директор.

Торопцева Н.И., заместитель директора по СЗиОД, следит за:

-за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;

-за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организации питания;

-за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

-за организацией питания и качественного приготовления пищи;

-за температурой воздуха в помещениях в холодное время года;

-за санпросветительской работой;

-за профилактикой травматических и несчастных случаев.

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

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорнодвигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг - для мужчин, 10 кг - для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

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

№п п	Профессия	Факторы производственной среды (ФПС) и факторы трудового процесса (ФТП) в соответствии с Приказом № 302н	№ прил. и пункт приказа № 302н	Кол-во	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1	2	3	4	5	6	7
6.	Директор	Работа с локальными мышечными напряжениями. Работа с ПЭВМ. Работа в образовательной организации всех типов и видов	прил.№1 п.4.1. п. 3.2.2.4 прил. №2 п. 18	1	1 раз в год	1 раз в год
7.	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе	Работа с локальными мышечными напряжениями. Работа с ПЭВМ. Работа в образовательной организации	прил.№1 п.4.1. п. 3.2.2.4 прил. №2 п.	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

		всех типов и видов	18			
8.	Заместитель директора по воспитательной работе	Работа с локальными мышечными напряжениями. Работа в образовательной организации всех типов и видов	прил.№1 п.4.1, прил. №2 п. 18	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9.	Заместитель директора по социальной защите и охране детства	Работа с локальными мышечными напряжениями. Работа в образовательной организации всех типов и видов	прил.№1 п.4.1, прил. №2 п. 18	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10.	Заместитель директора по учебной работе	Работа с локальными мышечными напряжениями. Работа с ПЭВМ. Работа в образовательной организации всех типов и видов	прил.№1 п.4.1. п. 3.2.2.4 прил. №2 п. 18	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11.	Учитель начальных классов	Работа с локальными мышечными напряжениями. Работа в образовательной организации всех типов и видов	прил.№1 п.4.1, прил. №2 п. 18	15	1 раз в год	1 раз в 2 года
12.	Учитель математики	Работа с локальными мышечными напряжениями. Работа в образовательной организации всех типов и видов	прил.№1 п.4.1, прил. №2 п. 18	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
13.	Учитель русского языка и литературы	Работа с локальными мышечными напряжениями. Работа в образовательной организации всех типов и видов	прил.№1 п.4.1, прил. №2 п. 18	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
14.	Учитель иностранного языка	Работа с локальными мышечными напряжениями. Работа с ПЭВМ. Работа в образовательной организации всех типов и видов	прил.№1 п.4.1. п. 3.2.2.4 прил. №2 п. 18	5	1 раз в год	1 раз в 2 года
15.	Учитель физики	Работа с локальными мышечными напряжениями.	прил.№1 п.4.1.	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

		Работа с ПЭВМ. Работа в образовательной организации всех типов и видов	п. 3.2.2.4 прил. №2 п. 18			
16.	Учитель информатики	Работа с локальными мышечными напряжениями. Работа с ПЭВМ. Работа в образовательной организации всех типов и видов	прил. №1 п.4.1. п. 3.2.2.4 прил. №2 п. 18	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
17.	Учитель химии	Работа с локальными мышечными напряжениями. Работа с ПЭВМ. Работа в образовательной организации всех типов и видов	прил. №1 п.4.1. п. 3.2.2.4 прил. №2 п. 18	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
18.	Учитель биологии	Работа с локальными мышечными напряжениями. Работа в образовательной организации всех типов и видов	прил. №1 п.4.1, прил. №2 п. 18	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
19.	Учитель технологии	Работа с локальными мышечными напряжениями. Пыль растительного происхождения (опил, древесная стружка) (хлопка, льна конопля, кенафа зерна торфа хмеля, бумаги, шерсти, пуха натурального шелка и прочее. Работа в образовательной организации всех типов и видов	прил. №1 п.4.1, п. 2.7 прил. №2 п. 18	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
20.	Учитель географии	Работа с локальными мышечными напряжениями. Работа в образовательной организации всех типов и видов	прил. №1 п.4.1, прил. №2 п. 18	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
21.	Учитель ИЗО	Работа с локальными мышечными напряжениями.	прил. №1 п.4.1, прил.	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

		Работа в образовательной организации всех типов и видов	№2 п. 18			
22.	Учитель истории	Работа с локальными мышечными напряжениями. Работа в образовательной организации всех типов и видов	прил. №1 п.4.1. прил. №2 п. 18	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
23.	Учитель физической культуры	Работа с локальными мышечными напряжениями. Работа в образовательной организации всех типов и видов	прил. №1 п.4.1, прил. №2 п. 18	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
24.	Педагог-психолог	Работа с локальными мышечными напряжениями. Работа с ПЭВМ. Работа в образовательной организации всех типов и видов	прил. №1 п.4.1. п. 3.2.2.4 прил. №2 п. 18	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
25.	Воспитатель	Работа с локальными мышечными напряжениями. Работа в образовательной организации всех типов и видов	прил.№1 п.4.1, прил. №2 п. 18	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
26.	Педагог - организатор	Работа с локальными мышечными напряжениями. Работа в образовательной организации всех типов и видов	прил.№1 п.4.1, прил. №2 п.18	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
27.	Заведующий библиотекой	Работа с локальными мышечными напряжениями. Работа в образовательной организации всех типов и видов	прил. №1 п.4.1, прил. №2 п. 18	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
28.	Делопроизводитель	Работа с локальными мышечными напряжениями. Работа с ПЭВМ. Работа в образовательной организации всех типов и видов	прил. №1 п.4.1. п. 3.2.2.4 прил. №2 п. 18	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
29.	Уборщик служебных	Работа с локальными	прил. №1	4	1 раз в год	1 раз в 2 года

	помещений	мышечными напряжениями Работа с синтетическими моющими средствами Работа в образовательной организации всех типов и видов	п.4.1, п. 1.3.3 прил. №2 п. 18			
30.	Повар	Работа с локальными мышечными напряжениями Работа с синтетическими моющими средствами Работа в образовательной организации всех типов и видов Работа в организациях общественного питания, на пищеблоках	прил. №1 п.4.1, п. 1.3.3 прил. №2 п. 18 п. 15	2	1 раз в год	1 раз в год
31.	Кухонный рабочий	Работа с локальными мышечными напряжениями Работа с синтетическими моющими средствами Работа в образовательной организации всех типов и видов Работа в организациях общественного питания, на пищеблоках	прил. №1 п.4.1, п. 1.3.3 прил. №2 п.18 п.15	2	1 раз в год	1 раз в год
32.	Мойщик посуды	Работа с локальными мышечными напряжениями Работа с синтетическими моющими средствами Работа в образовательной организации всех типов и видов Работа в организациях общественного питания, на пищеблоках	прил. №1 п.4.1, п. 1.3.3 прил. №2 п.18 п. 15	1	1 раз в год	1 раз в год
33.	Кладовщик	Работа с локальными	прил. №1	1	1 раз в год	1 раз в год

		мышечными напряжениями Работа с синтетическими моющими средствами Работа в образовательной организации всех типов и видов Работа в организациях общественного питания, на пищеблоках	п.4.1, п. 1.3.3 прил. №2 п. 18 п. 15			
34.	Инженер по охране труда и технике безопасности	Работа с локальными мышечными напряжениями Работа с синтетическими моющими средствами Работа в образовательной организации всех типов и видов Работа в организациях общественного питания, на пищеблоках	прил. №1 п.4.1, п. 1.3.3 прил. №2 п. 18 п. 15	1	1 раз в год	1 раз в год
35.	Дворник	Работа с локальными мышечными напряжениями Пониженная температура воздуха Работа в образовательной организации всех типов и видов	прил. №1 п.4.1, п. 3.8 прил. №2 п. 18	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
36.	Сторож	Работа в образовательной организации всех типов и видов	прил. №2 п. 18	5	1 раз в год	1 раз в 2 года
37.	Гардеробщик	Работа с локальными мышечными напряжениями Работа в образовательной организации всех типов и видов	прил. №1 п.4.1, прил. №2 п. 18	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
38.	Программист	Работа с локальными мышечными напряжениями. Работа с ПЭВМ. Работа в образовательной организации всех типов и видов	прил. № 1 п.4.1. п. 3.2.2.4 прил. №2 п. 18	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

39.	Завхоз	Работы в дошкольных образовательных организациях	Прил.№ 2 п. 20	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
40.	Воспитатель	Работы в дошкольных образовательных организациях	Прил.№ 2 п. 20	9	1 раз в год	1 раз в 2 года
41.	Инструктор по физическому воспитанию	Работы в дошкольных образовательных организациях	Прил.№ 2 п. 20	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
42.	Музыкальный руководитель	Работы в дошкольных образовательных организациях	Прил.№ 2 п. 20	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
43.	Младший воспитатель	Работы в дошкольных образовательных организациях Физические перегрузки	Прил.№ 2 п. 20 Прил.№1 п. 4.1	10	1 раз в год	1 раз в год
44.	Уборщик служебных помещений	Работы в дошкольных образовательных организациях	Прил.№ 2 п. 20	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
45.	Повар	Работы в дошкольных образовательных организациях Физические перегрузки	Прил.№ 2 п. 20 Прил.№1 п. 4.1	3	1 раз в год	1 раз в год
46.	Кладовщик	Работы в дошкольных образовательных организациях	Прил.№ 2 п. 20	1	1 раз в год	1 раз в год
47.	Машинист по стирке и ремонту белья	Работы в дошкольных образовательных организациях	Прил.№ 2 п. 20	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
48.	Сторож	Работы в дошкольных образовательных организациях	Прил.№ 2 п. 20	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
49.	Кастелянша	Работы в дошкольных образовательных организациях	Прил.№ 2 п. 20	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
50.	Кухонный работник	Работы в дошкольных образовательных организациях Физические перегрузки	Прил.№ 2 п. 20 Прил.№1 п. 4.1	1	1 раз в год	1 раз в год
51.	Рабочий по компл. обслуживанию здания	Работы в дошкольных образовательных организациях	Прил.№ 2 п. 20	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

10. 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, ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Свердловской области в г.Североуральск, городе Ивдель, городе Краснотурьинск и городе Карпинск»

1. Отключение электроснабжения.
 2. Аварии на системе водопровода, канализации.
 3. Отключение тепла в холодный период года.
 4. Пожар.
 5. Разлив ртути.
 6. Непредвиденные ЧС: смерчи, ураганы, наводнения; обвалы, обрушения.
 7. Выход из строя электротехнологического и холодильного оборудования.
- Информация в: ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Свердловской области в г.Североуральск, городе Ивдель, городе Краснотурьинск и городе Карпинск» тел. 8(34384) 6-30-60.

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	ПОСТОЯННО
5.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно
6.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	постоянно
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	постоянно

12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал здоровья.
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Ведомость контроля за рационом питания.

13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в квартал	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи
Содержание «С» витамина	2 раза в год	1 блюдо	Третьи блюда
Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
- на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей
- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	2 раза в год	1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям - (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год	
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	
Шум	1 раз в год	2 помещения	Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования