

**Муниципальное автономное общеобразовательное
учреждение «Лицей № 6 имени Н.Д. Сафина»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ «Лицей № 6
имени Н.Д. Сафина»

С.М. Никитина

«29» августа 2025 года



**Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

Пояснительная записка

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 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 и среднее общее образование;
4. **Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:**
 - Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Федеральный закон от 07.12.2011 г № 416 – ФЗ «О водоснабжении и водоотведении» ;
 - Федеральный закон от 27.12.2002 г № 184 «О техническом регулировании»;
 - Федеральный закон от 24.06.1998 г № 89 – ФЗ «Об отходах производства и потребления»;
 - Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
 - Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
 - Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
 - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
 - СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
 - 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»;
 - СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
 - СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
 - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
 - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых

продуктов»;

- 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 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Приказ от 06.12.2021 г № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
- 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»;
- Приказ Минздрава России от 20.02.2021 г № 129н «Об утверждении требований к знаку о запрете курения табака, потребления никотино-содержащей продукции или использования кальянов и к порядку его размещения»

5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1	Никитина Светлана Михайловна	Директор
2	Юрсон Инна Эдуардовна	Зам. директора по АХЧ
3	Герасимова Ольга Николаевна	Зам. директора по УВР
4	Ефимова Ирина Витальевна	Ответственный по питанию
5	Никифорова Светлана Борисовна	Специалист по ОТ
6	Начальник лагеря	

6. Профилактические мероприятия по осуществлению производственного контроля:

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха помещений Частота проветривания помещений	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Влажность воздуха склада пищеблока				Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
	Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал Рабочие места, в том числе в производственных помещениях пищеблока	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Зам. директора по АХЧ Зам. директора по	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0242-21	Протокол
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
	Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональными электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы		Зам. директора по АХЧ	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0242-21	Протокол

	Рабочие места, в том числе в производственных помещениях				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20	Протокол
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Уровни звука, звукового давления	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения	1 раз в 2 года	Зам. директора по АХЧ	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21	Протокол
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);				
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие				

	загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.)				
Песок	Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологически й и санитарно- химический контроль	1 раз в год в весенний период	Спецорганизация	СанПиН 1.2.3685- 21 глава VI таблица 6.17, СанПиН 3.3686-21	Протокол
Обращение с ртутьсодержащими лампами	Вывоз, утилизация	1 раз в год	Спецорганизация	СП 2.4.3648-20	Акт выполненных работ
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания, обеспечения условий воспитательно – образовательной деятельности					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю	Зам. директора по УВР		
Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели росто- возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах	2 раза в год (август, январь)	Зам. директора по АХЧ	СанПиН 1.2.3685- 21, МР 2.4.0242- 21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Маркировка мебели	Каждая партия	Заместитель	СП 2.4.3648-20,	

	в соответствии с ростовыми показателями		директора по АХР	СанПиН 1.2.3685-21	
Мебель и оборудование для детей	Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений)	2 раза в год (сентябрь, январь)	Зам. директора по АХЧ	СанПиН 1.2.3685-21 раздел VI таб. 6.2, МР 2.4.0242-21, СП 2.4.3648 – 20 п.2.4.3	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия		СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	
Показатели организации образовательного процесса	Режим дня групп	1 раз в месяц	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до 31.12. 2021 года – еженедельно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СанПиН 3.3686-21	Протокол Справка (в случае

		Обследование – 1 раз в месяц. Уничтожение – по необходимости	Зам. директора по АХЧ, Спец организация	СанПиН 3.3686-21	выявления нарушения) Акт выполненных работ
		Профилактика – ежедневно	Зам. директора по АХЧ		
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация		
		Акарицидная обработка	Спецорганизация, начальник лагеря	СП 3.1.3310-15	Акт выполненных работ
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	Региональный оператор по обращению с ТКО	СанПиН 2.1.3684-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Очистка хозяйственной площадки	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней			
Бактерицидные установки	Наличие паспортов, оформление актов ввода, учет работы времени	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20, СП 2.4.3648-20	Журнал работы бактерицидных установок
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезинфекции
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания	СП 2.4.3648-20, план-график технического обслуживания	Журнал визуального производственного контроля

Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Шеф - повар, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Отчет
	Время смены кипяченой воды (если обеспечивать питьевой режим с помощью кипяченой воды)	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Ответственный по питанию		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Шеф - повар		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температуры
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Журнал бракеража готовой продукции
	Поточность технологических процессов		Повар		
	Температура готовности блюд	Каждая партия			
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время	Каждая партия	Ответственный по	СанПиН	Журнал

	реализации готовых блюд		питанию	2.3/2.4.3590-20	
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник, Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи	Ежедневно	Шеф - повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость контроля за рационом питания
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Специалист по кадрам	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)
	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве;	Специалист по кадрам	СП 2.4.3648-20, СанПиН	Ведомость контроля

		периодический – ежегодно		2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Медработник	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н	Личные медицинские книжки
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников					
Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр детей, термометрия	Ежедневно	Воспитатель	СП 2.4.3648-20	
	Осмотр воспитанников на педикулез	1 раз в месяц	Медработник	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	
	Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту)	Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год	Медработник	СанПиН 3.3686-21	
Улучшение здоровья детей	Оздоровление	Июнь, июль, август	Воспитатель	СП 2.4.3648-20	

	Ограничение контактов воспитанников из разных групп	Ежедневно до 31.12. 2021 года	Воспитатель, Медработник, зам. директора по дошкольному образованию	СП 3.1/2.4.3598-20	
--	---	-------------------------------	---	--------------------	--

7. Перечни

а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

Наименование помещения	Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 – 3 блюда исследуемого приема пищи	По запросу
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1 блюдо	1 раз в год
	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 - 10 смывов	1 раз в год
	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 – 10 смывов	1 раз в год
	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год

	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год
	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума
Помещения для детей и работников	Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)	Классы, кабинеты, спортивный и музыкальный зал, мастерские, групповые.	Не менее 10% помещений	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
	Оценка состояния воздушной среды помещений	Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный Дополнительно: после проведения ремонтно – строительных работ.	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели
	Контроль уровня искусственной освещенности, пульсации	Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, групповые, залы спортивный, музыкальный	Не менее 20% помещений	1 раз в год, в темное время суток

Оценка параметров шума	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские, спортивные и музыкальные залы	Не менее 10% помещений, подлежащих оценке	1 раз в 2 года
Оценка уровней вибрации	Мастерские	Все помещения	1 раз в 2 года
Замеры уровней электромагнитных полей	Помещения, имеющие электронные средства обучения(компьютеры, интерактивные доски, сенсорные экраны и иные средства отображения информации) СП 2.4.3648 – 20 п.2.4.5, 2.10.2 СанПин 1.2.3685-21 глава V.	По 3 точки выборочно	1 раз в год
Содержание вредных химических веществ в воздухе	Помещения, предназначенные для использования ЭСО (фенол, формальдегид).	По 3 точки выборочно	1 раз в год

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: молочная продукция: молоко 2,5%, 3,2% жирности, кефир, йогурт, снежок, ряженка, творог, сыры, сливочное масло; мясо, мясная продукция: мясо-говядина в блоках, полутушах, четвертинах, котлетное мясо, рубленое мясо, мясной фарш и т.д., мясо куриное: тушка цыпленка, грудка, голень и т.д.; рыба, рыбная продукция- минтай с/м, горбуша с/м и т.д.

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

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Педагоги	68	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в год
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
		Освещенность рабочей поверхности		
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в год

		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Заместители директора по УВР, ВР	3	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в год
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Заместитель директора по АХЧ	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в год
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
		Пониженная температура воздуха		
Уборщик служебных помещений	2	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в год
		Синтетические моющие средства		
		Хлор и его соединения		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
		Подъём и перемещение груза вручную.		
Работники пищеблока (шеф – повар, повар, кухонный работник)	4	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в год
		Работы, где имеются контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения и реализации		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
		Работы при повышенных температурах		

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды (при наличии)	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ
Журнал визуального производственного контроля	По графику	Зам. директора по АХЧ
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по кадрам
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Шеф - повар
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Ежедневно	Шеф - повар
Журнал «С» витаминизации третьих и сладких блюд	Ежедневно	Шеф - повар

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

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХЧ
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ
		Ответственный по питанию
		Директор

Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	• прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной минеральной воды	Директор Зам. директора по АХЧ
Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	• ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети	Директор Зам. директора по АХЧ
Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более: ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев	• введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний	Директор Зам. директора по АХЧ
Неисправная работа холодильного оборудования	• прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов	Директор Зам. директора по АХЧ

8. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля за работой пришкольных оздоровительных лагерных смен профильных лагерных смен с дневным пребыванием детей в период летних и весенних каникул

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы.
2. Функции по осуществлению производственного контроля возлагаются на начальника лагеря.
3. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники лагеря: начальник лагеря, воспитатели, повара, подсобные рабочие, кладовщик, уборщики служебных помещений.
4. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

№№ п/п	наименование мероприятий	периодичность	ответственный
1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	перед открытием смены	начальник лагеря

2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены	ежедневно	заместитель директора по АХЧ, начальник лагеря
3.	Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию	1 раз в неделю	начальник лагеря
4.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	заместитель директора по АХЧ
5.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением	ежедневно	начальник лагеря
6.	Контроль за приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря	перед открытием смены	директор, начальник лагеря
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений	ежедневно	заместитель директора по АХЧ
8.	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	ежедневно	заместитель директора по АХЧ
9.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений	ежедневно	заместитель директора по АХЧ, начальник лагеря
10.	Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора	ежедневно	заместитель директора по АХЧ
11.	Контроль за длительностью игр за компьютером	во время работы за компьютером	начальник лагеря
12.	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности	перед началом работ	начальник лагеря
13.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции – документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации	ежедневно	кладовщик
14.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования	ежедневно	кладовщик
15.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов	1 раз в 10 дней	шеф-повар

16.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, смывы	ежедневно	шеф-повар
17.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря	ежедневно	заместитель директора по АХЧ
18.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением	ежедневно	шеф-повар
19.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи Анализ на микробиологические показатели Бракераж готовой пищи	ежедневно в период лагерной смены перед раздачей пищи	Медицинский работник
20.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания	ежедневно	Медицинский работник
21.	Контроль за организацией питьевого режима, обеспеченностью отдыхающих в лагере детей бутилированной питьевой водой	ежедневно	заместитель директора по АХЧ
22.	Контроль за проведением экскурсий, туристических походов (ознакомление с маршрутом, осмотр детей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитарной сумки), проведение бесед о режиме в походе	перед экскурсией или походом	начальник лагеря
23.	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно	ежедневно	Медицинский работник
	имеющих отклонения, активное выявление заболевших		
24.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом	ежедневно	начальник лагеря, калькулятор
25.	Дератизация	не менее чем за 2 недели до начала открытия лагерной смены	заместитель директора по АХЧ

9. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля.

№п/п	Наименование мероприятия	Периодичность	Ответственный
1	Контроль за удельной площадью на одного обучающегося в учебных кабинетах и спальном корпусе	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ
2	Контроль за состоянием системы освещения	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ

3	Контроль за состоянием системы электроснабжения	Постоянно	Зам. директора по АХЧ
4	Контроль за состоянием системы отопления	Осенне-зимний период	Зам. директора по АХЧ
5	Контроль за системой водоснабжения	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ
6	Контроль за состоянием бракеражных готовых блюд	Ежедневно	Зав. производством (шеф-повар), медсестра, ответственный по питанию
7	Контроль за своевременность и качество проведения дератизации и дезинфекционных работ	Ежедневно	Зав. производством (шеф-повар)
8	Контроль за прохождением медосмотра: - первичный; - периодический; - сотрудники пищеблока	При поступлении на работу Ежегодно	Директор
9	Проверка качества и своевременности уборки помещений и территории школы, д/с	Ежедневно	
10	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдения условий хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов.	Постоянно	Шеф – повар,
11	Контроль за организацией рационального питания обучающихся, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	Постоянно	Шеф – повар
12	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с календарем (графиком) прививок.	Постоянно	Медицинский работник
13	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	Постоянно	Зам. директора по АХЧ
14	Контроль за наличием сертификатов безопасности па поступающие товары детского обихода, одежды, обуви, мебели, игрушек, а также отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	Постоянно при поступлении товаров и материалов	Зам. директора по АХЧ
15	Обеспечение СИЗ, спецодеждой, спец. обувью персонал образовательного учреждения.	Согласно норм выдачи	Зам. директора по АХЧ
16	Санпросвет работа	Постоянно	Зам. директора по АХЧ
17	Профилактика травматизма и несчастных случаев	Постоянно	Специалист по ОТ

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
теоретического обучения правилам санитарного законодательства и выполнению требований санитарных норм

№ п/п	Тема	Количества часов
1	Основы санитарного законодательства	0,5
2	Государственное регулирование в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения	1
3	Теоретические и правовые основы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Производственный контроль на объектах организации.	1
4	Права и обязанности юридических лиц в области обеспечения санитарного законодательства. Ответственность за санитарные правонарушения.	1
5	Профилактика инфекционных заболеваний	0,5
6	Организация и проведение дезинфекционной деятельности	0,5
7	Условия труда	1
8	Профилактика профессиональных заболеваний и отравлений	1
9	Уборка территорий и помещений	1
10	Общие требования к нормированию физических факторов	1
11	Водоснабжение и канализация	1
12	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением нормируемых параметров среды обитания	0,5
13	Санитарно-гигиенические требования к мастерским	1
14	Охрана почвы от загрязнения	0,5
15	Сбор и удаление твердых бытовых, жидких и пищевых отходов	0,5
ИТОГО		12

П Р О Г Р А М М А

теоретического обучения правилам санитарного законодательства и выполнению требований санитарных норм

Тема 1. Основы санитарного законодательства.

Нормативные и правовые акты в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Нормативные и правовые акты в области охраны окружающей среды, необходимые для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Нормативные и правовые акты в области охраны труда, направленные на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Тема 2. Государственное регулирование в области обеспечения эпидемиологического благополучия населения.

Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия и санитарно-гигиеническое нормирование как составная часть деятельности, осуществляемой некими лицами в целях обеспечения санитарно-эпидемического благополучия.

Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование, разработка, внедрение и введение в действие санитарных правил.

Государственный санитарно-эпидемиологический надзор, цели, задачи и порядок ветвления.

Организация лицензирования видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека.

Санитарно-эпидемиологические экспертизы, расследования, обследования, исследования, испытания и токсикологические, гигиенические и иные виды оценок.

Санитарно-гигиенический мониторинг, понятие, цели и задачи.

Организация информирования населения о возникновении инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний.

Тема 3. Теоретические и правовые основы производственного контроля за исполнением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Производственный контроль на объектах организации.

Понятие о производственном контроле за соблюдением санитарных правил выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий, цели, задачи и методы его осуществления.

Задачи юридических лиц и индивидуальных предпринимателей по организации производственного контроля.

Права и обязанности должностных лиц и специалистов, осуществляющих производственный контроль.

Государственный надзор за деятельностью юридических лиц и индивидуальных предпринимателей по осуществлению производственного контроля.

Планирование производственного контроля.

Права и обязанности должностных лиц и специалистов, осуществляющих производственный контроль.

Государственный надзор за деятельностью юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении производственного контроля органами учреждениями Роспотребнадзора.

Порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил на объектах организаций.

Тема 4. Права и обязанности юридических лиц в области обеспечения санитарного законодательства.

Ответственность за санитарные правонарушения.

Контроль за соблюдением санитарного законодательства, санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий, предписаний и постановленных должностных лиц, осуществляющих государственный надзор.

Ответственность за совершенные нарушения санитарного законодательства (уголовная, административная, дисциплинарная).

Меры пресечения нарушений санитарного законодательства (предписание, постановления и др.), порядок их применения и исполнения.

Цели, задачи и организация контроля за санитарно-эпидемиологической обстановкой.

Тема 5. Профилактика инфекционных заболеваний.

Понятие об инфекционном заболевании, эпидемическом процессе и источнике инфекции.

Общие принципы классификации инфекционных заболеваний. Пути и механизмы передачи инфекционных заболеваний. Острые кишечные заболевания и пищевые отравления. Меры профилактики. Социально значимые инфекционные заболевания. Профилактические мероприятия.

Загрязненная вода как источник инфекционных заболеваний.

Тема 6. Организация и проведение дезинфекционной деятельности.

Понятие о дезинфекции, дератизации и дезинсекции.

Общие требования к проведению дезинфекционных, дезинсекционных дератизационных работ. Профилактическая дезинфекция, дезинсекция и дератизация условия их проведения. Эпидемиологическое значение отбросов (возможность выживания в них микроорганизмов). Роль отбросов в развитии яиц гельминтов и размножении мух. Мухи - переносчики возбудителей инфекционных заболеваний. Скопление отбросов причина усиленного размножения грызунов. Роль грызунов в распространении инфекционных заболеваний.

Современные дезинфицирующие средства, показания к их применению.

Порядок учета и расходования дезинфицирующих средств.

Организация и порядок санитарной паспортизации объектов, подлежащих дезинфекции дезинсекции и дератизации.

Меры первой помощи при отравлении дезинфицирующими средствами.

Тема 7. Условия труда.

Вредные и опасные факторы (их роль в формировании общей и профессиональной патологии у работающих).

Методика оценки условий труда (по показателям вредности и опасности фактор производственной среды, тяжести и напряженности трудового процесса, классификации условий труда).

Контроль за условиями труда отдельных контингентов, работающих (женщин, подростков, инвалидов).

Тема 8. Профилактика профессиональных заболеваний и отравлений

Меры по снижению заболеваемости. Предварительные и периодические медицинские осмотры работающих. Диспансеризация. Охрана здоровья женщин.

Тема 9. Уборка территорий и помещений

Уборка дворовых территорий. Время уборки. Охрана воздуха от загрязнений. Вредное влияние пыли. Зеленые насаждения, участие дворников в их охране и уходе за ними.

Требования к уборочному инвентарю, хранению, уходу.

Тема 10. Общие требования к нормированию физических факторов

Требования к уровням шума, вибрации, ультразвука и инфразвука, электрических и электромагнитных колебаний и ионизирующего излучения в помещениях жилых зданий.

Тема 11. Водоснабжение. Канализация

Задачи, гигиеническое значение. Санитарно-гигиенические требования к питьевой воде.

Понятие об устройстве централизованного водоснабжения. Контрольные мероприятия по сохранности водопроводной сети. Устройство.

Требования к эксплуатации.

Тема 12. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением нормируемых параметров среды обитания

Гигиенические требования к вентиляции, отоплению и кондиционированию воздуха.

Тема 13. Санитарно-гигиенические требования к мастерским

Слесарные мастерские, столярные мастерские.

Тема 14. Охрана почвы от загрязнения

Основные средства охраны почвы от загрязнения. Отходы производства и потребления. Классификация отходов. Обезвреживания отходов.

Тема 15. Сбор и удаление твердых бытовых, жидких и пищевых отходов

Требования к мусоросборникам. Требования к транспорту для вывоза отходов.

Цели и задачи очистки, мойки и дезинфекции мест размещения мусорных контейнеров.