



Российская Федерация
Ханты-Мансийский автономный округ - Югра
Казенное общеобразовательное учреждение Ханты – Мансийского автономного округа – Югры
**«Березовская школа-интернат для обучающихся
с ограниченными возможностями здоровья»**

628140, Тюменская обл., Ханты-Мансийский автономный округ - Югра, Березовский район, пгт. Березово, ул. Шмидта 6,
тел./факс: (34674) 2-20-58; 2-44-79, , E-mail: internat_ber@mail.ru.
ОКПО 44703688, ОГРН 1028601580116, ИНН 8613004270, КПП 861301001, БИК 047162000, Департамент финансов ХМАО-Югры,
р/с 40201810700000000001 (л/с 230188243) в РКЦ г. Ханты-Мансийск

Утверждаю



Приказ № 86 от «24» июня 2021 г.

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

П.Берёзово

Пояснительная записка**Общие сведения о школе.**

Название ОУ	Казенное общеобразовательное учреждение Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Берёзовская школа - интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»
Организационно-правовая форма	Казенное учреждение
Учредитель	Ханты-Мансийский автономный округ - Югра
Год основания	1982 год
Юридический адрес школы	628140 Россия, Тюменская область, ХМАО-Югра, п. Берёзово, улица Шмидта, д. 6
Телефон/факс	8 (34674) 2-20-58, 2-44-79
Ф.И.О. руководителя	Зюзина Нина Владимировна
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	серия 86Л01, № 0001812, регистрационный номер 2578 от 11.03. 2016 Срок действия лицензии: бессрочно.
Учредитель	Департамент образования и молодёжной политики ХМАО-Югры Департамент по управлению государственным имуществом ХМАО-Югры
Контингент	Плановое количество детей -108 Фактическое количество детей – 58, (из них 9 дошкольников)в том числе обучающихся с РАС - 2
Программы, реализуемые в школе-интернате	1.Адаптированная основная общеобразовательная программа дошкольных групп компенсирующей направленности для детей с ТНР. 2.Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), (1-4 классы), ФГОС, 1 вариант. 3.Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся 1-12 классов с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (1-12 классы), ФГОС, 2 вариант. 4.Адаптированная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (2-9

	<p>классы).</p> <p>5. Адаптированная основная общеобразовательная программа начального общего образования обучающихся с расстройствами аутистического спектра (РАС) - вариант 8.4.</p> <p>6. Адаптированная основная общеобразовательная программа начального общего образования обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата - вариант 6.4.</p> <p>7. Адаптированная образовательная программа профессионального обучения обучающихся умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) 10-12 класс.</p> <p>8. Дополнительные общеобразовательные программы художественно-эстетической, эколого-биологической, технической, социально-педагогической направленности.</p>
Адрес электронной почты	Internat_ber@mail.ru
Интернет-сайт	http://internatber.ru

1. Введение

1. Настоящая программа производственного контроля (далее - Программа) разработана в соответствии с требованиями Санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».
2. Программа разработана с целью обеспечения санитарно-эпидемиологических критериев безопасности условий обучения и производственной среды, что позволит исключить вредное воздействие на здоровье обучающихся, сотрудников КОУ ХМАО-Югры «Берёзовская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» (далее - Учреждение).
 - 2.1. Программа предусматривает осуществление мероприятий по контролю за санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами и обеспечивает контроль за созданием благоприятных условий обучения детей, труда сотрудников.
 - 2.2. В основу показателей, подлежащих производственному контролю в Учреждении положены санитарно-эпидемиологические правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".
3. Программа устанавливает порядок и периодичность организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.
4. При возникновении ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию обучающихся, сотрудников, администрация Учреждения разрабатывает соответствующие санитарно-противоэпидемиологические (профилактические) мероприятия.
5. Общее руководство за осуществлением производственного контроля по соблюдению санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий возлагается на заместителя директора по АХЧ.

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 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, медикосанитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, с предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.
- ✓ **Профессиональные заболевания** - заболевания человека, при возникновении 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.

7. 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:

- *дошкольное, начальное общее, основное общее и среднее общее образование;*
- *дополнительное образование детей и взрослых;*
- *предоставление социальных услуг с обеспечением проживания(интернат).*

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 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;*
- *Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;*
- *СП 1.1.1058-01 «1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила»;*
- *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»;*
- *СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;*
- *СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;*
- *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 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- 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»;

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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1	<i>Зюзина Нина Владимировна</i>	<i>Директор</i>
2	<i>Онищенко Станислав Вячеславович</i>	<i>Зам. директора по АХЧ</i>
3	<i>Байкова Оксана Владимировна</i>	<i>Зам. директора по УР</i>
4	<i>Донецкова Елена Николаевна</i>	<i>Медицинская сестра</i>
5	<i>Князева Анастасия Вячеславовна</i>	<i>Специалист по кадрам</i>
6	<i>Шадонова Надежда Александровна</i>	<i>Кладовщик продуктового склада</i>

6. 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					
<i>Микроклимат</i>	<i>Температура</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Зам. директора по АХЧ</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН</i>	<i>График</i>

	воздуха помещений <i>Частота проветривания помещений</i>		Медицинская сестра	2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	проветриваний
	<i>Влажность воздуха склада пищеблока</i>				<i>Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока</i>
<i>Освещенность территории и помещений</i>	<i>Наличие и состояние осветительных приборов</i>	<i>1 раз в 3 дня</i>	<i>Зам. директора по АХЧ</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Журнал визуального производственного контроля</i>
	<i>Наличие, целостность и тип ламп</i>				
<i>Шум</i>	<i>Наличие источников шума на территории и в помещениях</i>	<i>Ежемесячно</i>	<i>Зам. директора по АХЧ</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Журнал результатов производственного контроля</i>
	<i>Условия работы оборудования</i>	<i>По плану техобслуживания</i>	<i>Рабочий по обслуживанию здания по необходимости)</i>	<i>СП 2.4.3648-20, план техобслуживания</i>	
<i>Входной контроль поступающей</i>	<i>– наличие документов об</i>	<i>Каждая поступающая</i>	<i>Зам. директора по АХЧ</i>	<i>СП 2.4.3648-20, ТР ТС</i>	<i>Бракеражный журнал</i>

<i>продукции и товаров</i>	<i>оценке соответствия (декларация или сертификат);</i>	<i>партия</i>	<i>Медицинский работник, кладовщик Бракеражная комиссия</i>	<i>007/201</i>	<i>поступающих продуктов</i>
	<i>– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);</i>				
	<i>– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезинфекантами и т. д.)</i>				

...					
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
<i>Режим образовательной деятельности</i>	<i>Объем образовательной нагрузки обучающихся</i>	<i>При составлении и пересмотре расписания занятий</i>	<i>Зам. директора по УР</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21</i>	<i>Расписание занятий (гриф согласования)</i>
		<i>1 раз в неделю (выборочно)</i>	<i>Зам. директора по УР</i>		<i>Классный журнал</i>
		<i>1 раз в неделю (выборочно)</i>	<i>Зам. директора по УР</i>		<i>Классный журнал</i>
...					
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
<i>Санитарное состояние помещений и оборудования</i>	<i>Кратность и качество текущей уборки</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Зам. директора по АХЧ Медицинская сестра</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Контроль</i>
	<i>Кратность и качество генеральной уборки</i>	<i>Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно</i>	<i>Зам. директора по АХЧ Медицинская сестра</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20</i>	<i>График проведения генеральной уборки с отметкой о выполнении</i>

<i>Санитарно-противоэпидемический режим</i>	<i>Дезинсекция</i>	<i>Профилактика – ежедневно</i>	<i>Зам. директора по АХЧ Медицинская сестра</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17</i>	<i>контроль</i>
		<i>Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости</i>	<i>Спецорганизация</i>		
	<i>Дератизация</i>	<i>Профилактика – ежедневно</i>	<i>Зам. директора по АХЧ Медицинская сестра</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14</i>	
		<i>Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости</i>	<i>Спецорганизация</i>		
<i>Санитарное состояние хозяйственной площадки</i>	<i>Вывоз ТКО и пищевых отходов</i>	<i>2 раза в неделю</i>	<i>Зам. директора по АХЧ , региональный оператор по обращению с ТКО</i>	<i>Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.5.2.3472-17</i>	
	<i>Очистка хозяйственной площадки</i>	<i>ежедневно</i>			
<i>Рабочие растворы дезинфекции</i>	<i>Содержание действующих веществ дезинфицирующих</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Зам. директора по АХЧ Медицинская сестра</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20</i>	<i>Согласно инструкции</i>

	<i>средств</i>				
<i>Внутренняя отделка помещений</i>	<i>Состояние отделки</i>	<i>Ежеквартально</i>	<i>Зам.директора АХЧ Рабочий по обслуживанию здания</i>	<i>План-график технического обслуживания</i>	<i>визуальный производственного контроля</i>
...					
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
<i>Закупка и приемка пищевой продукции и сырья</i>	<i>Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>Кладовщик . Медицинская сестра ,бракеражная комиссия</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции</i>
	<i>Условия доставки продукции транспортом</i>				<i>Бракеражный журнал, Журнал скоропортящихся продуктов</i> <i>Mercurий</i>
<i>Хранение пищевой продукции и продовольственного</i>	<i>Сроки и условия хранения пищевой продукции</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>кладовщик Медицинская сестра</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>контроль</i>

<i>сырья</i>	<i>Время смены кипяченой воды</i>	<i>Ежедневно 1 раз каждые 3 часа(детский сад)</i>	<i>Медицинская сестра</i>		
	<i>Температура и влажность на складе</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Кладовщик</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Журнал учета температуры и относительной влажности</i>
	<i>Температура холодильного оборудования</i>				<i>Журнал учета температуры</i>
<i>Приготовление пищевой продукции</i>	<i>Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам</i>	<i>Каждый технологический цикл</i>	<i>Медицинская сестра, бракеражная комиссия</i>		<i>Согласно межю-раскладке</i>
	<i>Поточность технологических процессов</i>		<i>Повара</i>	<i>ежедневно</i>	
	<i>Температура готовности блюд</i>	<i>Каждая партия</i>			<i>ежедневно</i>
<i>Готовые блюда</i>	<i>Суточная проба</i>	<i>Ежедневно от каждой партии</i>	<i>Повар, находящийся на смене</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Журнал</i>

	<i>Дата и время реализации готовых блюд</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>Медицинская сестра</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Бракеражный журнал</i>
<i>Обработка посуды и инвентаря</i>	<i>Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медицинская сестра</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Инструкции</i>
	<i>Обработка инвентаря для сырой готовой продукции</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Повара, помощники повара</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Инструкции</i>
...					
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
<i>Гигиеническая подготовка работников</i>	<i>Прохождение работником гигиенической аттестации</i>	<i>Для работников пищеблока – ежегодно+ работники дошкольной группы</i> <i>Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года</i>	<i>Специалист по кадрам</i> <i>Медицинская сестра</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Личные медицинские книжки.</i> <i>Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>

Состояние работников пищеблока	Проверка работников на инфекционные и кожные заболевания,	Ежедневно	Медицинская сестра	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал Здоровье(сотрудники)
...					

7. Перечни

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

Организация лабораторных исследований (у юриста)

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	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год

блюд			
<i>Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)</i>	<i>Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала</i>	<i>5–10 смывов</i>	<i>1 раз в год</i>
<i>Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов</i>	<i>Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей</i>	<i>5–10 смывов</i>	<i>1 раз в год</i>
<i>Исследования смывов на наличие яиц гельминтов</i>	<i>Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)</i>	<i>5 смывов</i>	<i>1 раз в год</i>
<i>Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям</i>	<i>Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)</i>	<i>2 пробы</i>	<i>1 раз в го</i>
Помещения школы			
<i>Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность)</i>	<i>Помещения для детей и рабочие места</i>	<i>По 2 точкам</i>	<i>2 раза в год</i>
<i>Уровень освещенности</i>	<i>2 помещения (выборочно)</i>	<i>По 3 точки</i>	<i>1 раз в год в темное время суток</i>

<p>Уровень шума</p>	<p>Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции</p>	<p>По 2 точки</p>	<p>1 раз в год и внепланово (после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования)</p>
<p>Аэроионный состав воздуха</p>	<p>Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией, помещения для детей</p>	<p>По 3 точки</p>	<p>1 раз в год и внепланово (при покупке новой мебели, книг и других товаров; после ремонтных работ)</p>
<p>...</p>			

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

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
<i>Педагоги</i>	<i>42</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Директор</i>	<i>1</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Заместитель директора по АХЧ</i>	<i>1</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Делопроизводитель</i>	<i>3</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Работники пищеблока</i>	<i>7</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>ежегодно</i>

г) Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по

вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Наименование форм учета и	Периодичность	Ответственное лицо

отчетности	заполнения	
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	<i>Медицинская сестра, кладовщик</i>
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	<i>кладовщик</i>
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	<i>Медицинская сестра</i>
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	<i>Медицинская сестра</i>
График смены кипяченой воды	<i>Не реже 1 раза каждые 3 часа</i>	<i>Медицинская сестра</i>
	<i>По факту</i>	<i>Директор</i>
	<i>По факту</i>	<i>Зам. директора по АХЧ</i>
	<i>Ежедневно</i>	<i>Медицинская сестра</i>
	<i>Ежедневно</i>	<i>Медицинская сестра</i>
<i>Журнал учета проведения генеральной уборки</i>	<i>Ежемесячно</i>	<i>Медицинская сестра</i>

<i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медицинская сестра</i>
<i>Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>	<i>По факту</i>	<i>Специалист по кадрам , Специалист по охране труда</i>
<i>Классный журнал</i>	<i>1 раз в неделю (выборочно)</i>	<i>Зам. директора по УР</i>
<i>...</i>		

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
<i>Пожар</i>	<i>Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители</i>	<i>Первый обнаруживший</i>
<i>Перебои в подаче</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу</i>	<i>Зам. директора по АХЧ</i>

<p><i>электроэнергии в работе</i></p> <p><i>систем водоснабжения,</i></p> <p><i>канализации, отопления,</i></p> <p><i>печи</i></p>		
<p><i>Нарушение изоляции,</i></p> <p><i>обрыв электропроводов</i></p>	<p><i>Сообщить в соответствующую службу,</i></p> <p><i>заменить электропроводку</i></p>	<p><i>Зам. директора по АХЧ</i></p> <p><i>Петров П.П.</i></p>
<p><i>Другие аварийные</i></p> <p><i>ситуации</i></p>	<p><i>Сообщить в соответствующую службу</i></p>	<p><i>Зам. директора по АХЧ</i></p> <p><i>Петров П.П.</i></p> <p><i>Ответственный по</i></p> <p><i>питанию Белова А.А.</i></p> <p><i>Директор Иванов И.И.</i></p>
<p><i>...</i></p>		

Программу разработали:

Согласовано:

Утвердите программу так, как это принято в школе

Составляйте программу в произвольной форме. Пропишите обязательные сведения, наличие которых требует [раздел 3](#) СП 1.1.1058-01

Укажите сведения об образовательной организации и общую информацию

С 1 сентября 2021 года надо будет заменить СП 3.1/3.2.3146-13 на СанПиН 3.3686-21

С 1 сентября 2021 года надо будет заменить СанПиН 3.2.3215-14 на СанПиН 3.3686-21

В таблице укажите мероприятия производственного контроля по контрольным точкам или сферам деятельности