

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Мотмосская
средняя школа**

Принято решением педагогического совета Протокол № 1 от 25.08.2022 г.	Утверждено приказом директора школы от 06.09.2022 г. № 320 _____ Н.В. Петрова
---	--

**Программа производственного контроля
на 2022 – 2025 гг.**

2022г.

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями) 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 МБОУ Мотмосской средней школы возлагается на директора образовательной организации.

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 школы.

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, медикосанитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

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

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

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

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

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

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

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

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

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

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

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

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

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор образовательной организации.

3. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. 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.4);

3.2. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля (п.5);

3.3. Мероприятия по осуществлению производственного контроля (п.6);

3.4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации (п.7 а);

3.5. 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 (п.7б);

3.6. Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность (п.7г);

3.7. 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, территориального отдела (п.7д);

3.8. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул (п.8).

4. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарноэпидемиологического 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.	«Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»	ФЗ от 17.09.1998 № 157-ФЗ
6.	«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 28.01.2021 № 29н
7.	«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 от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н
8.	«Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила»	СП 1.1.1058-01
9.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»	СП 2.2.3670-20
10.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»	СП 3.5.3.3223-14
11.	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи	СП 2.4.3648-20
12.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
13.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
14.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарногигиеническое значение»	СанПиН 3.5.2.3472-17
15.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
16.	«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	СанПиН 2.1.3684-21

	(профилактических) мероприятий»	
17.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях	СанПиН 2.4.1. 2660-10
18.	«Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»	СанПиН 2.3.2.1324-03
19.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
20.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
21.	«О безопасности пищевой продукции»	ТР ТС 021/2011
22.	«О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»	ТР ТС 007/2011
23.	«О безопасности молока и молочной продукции»	ТР ТС 033/2013
24.	«Технический регламент на масложировую продукцию»	ТР ТС 024/2011
25.	«О безопасности мебельной продукции»;	ТР ТС 025/2012

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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Петрова Наталья Владимировна	Директор	Приказ от 06.09.2022 г. № 320
2	Дулина Ольга Владимировна	Заместитель директора	Приказ от 06.09.2022 г. № 320
3	Большунова Светлана Александровна	Заведующий хозяйством	Приказ от 06.09.2022 г. № 320
4	Сергеева Светлана Ивановна	Ответственный по питанию	Приказ от 06.09.2022 г. № 320
5	Пивикова Ольга Николаевна	Ответственный за работу в ФГИС	Приказ от 06.09.2022 г. № 320
6	Заонегина Олеся Ивановна	Секретарь учебной части	Приказ от 06.09.2022 г. № 320

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					

Микроклимат	Температура воздуха помещений Частота проветривания помещений	Ежедневно	Заведующий хозяйством Большунова С.А.	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
Освещённость территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Заведующий хозяйством Большунова С.А.	СП 2.4.364820	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Ответственный по питанию Сергеева С.И.	СП 2.4.364820, 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 веществ, возможность контакта с дезинфектантами и т. д.)				
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					

Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора Дулина О.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора Дулина О.В.		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора Дулина О.В.		Классный журнал

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	Заведующий хозяйством Большунова С.А.	СП 2.4.364820, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до конца 2022 года – еженедельно	Заведующий хозяйством Большунова С.А.	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	Заведующий хозяйством Большунова С.А.	СП 2.4.364820, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Заведующий хозяйством Большунова С.А.	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация		
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	2 раза в неделю	Заведующий хозяйством Большунова С.А., региональный оператор по обращению с ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Очистка хозяйственной площадки				

Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством Большунова С.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания Сурков В.В.	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	Ответственный по питанию Сергеева С.И. ответственный за работу в ФГИС Пивикова О.Н.	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 Сергеева С.И.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Ответственный по питанию Сергеева С.И.		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 Сергеева С.И.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Температура готовности блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию Сергеева С.И.		Отчет
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Ответственный по питанию Сергеева С.И.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость

	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию Сергеева С.И.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
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	Секретарь учебной части О.И. Заонегина	СП 2.4.364820, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности и прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями и повреждениями и кожных покровов	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

7. Перечни:

а) перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Учителя предметники	17	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью.	п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		

2.	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.	п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г.		
3.	Заведующий хозяйством	1	Работы в образовательных организациях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011 г.		
4.	Уборщик служебных помещений	4	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства	п. 1.3.3. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
			Хлор и его соединения	п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
5.	Работники пищеблока	5	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раза в год	1 раз в год
			Хлор и его соединения.	пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011 г.		
			Подъем и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работы при повышенных температурах	п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		

б) 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

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	2 раз в год	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Смывы на БГКП	2 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
Питьевая вода	2 раза в год	1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ, ТКБ) 2 раза в год	
Измерение искусственной освещенности в одной точки	1 раз в год в темное время суток	2 помещения по 6 измерений	
Измерение температуры и влажности в одной точки	2 раза в год Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения по 8 измерений	
Измерение скорости движения воздуха в одной точки	2 раза в год	2 помещения по 4 измерений	
Определение КМАФнМ	2 раза в год	4 пробы	
Определение эшерихии в пищевых продуктах	2 раза в год	2 пробы - пищеблок	
Экспертное заключение о соответствии (несоответствии) государственным санитарноэпидемиологическим требованиям результатов лабораторных исследований	2 раза в год	11 смывов-пищеблок	
Определение патогенного стафилококка	2 раза в год	4 пробы-пищеблок	
Определение БГКП (колиформные бактерии)	2 раза в год	4 пробы-пищеблок	
Определение протей	2 раза в год	4 пробы-пищеблок	
Санитарно-паразитологическое исследование смывов с объектов внешней среды, с овощей и фруктов, с рук персонала на яйца гельминтов и цисты простейших	2 раза в год	15 проб- пищеблок	
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов инструментальных	2 раза в год	16	

исследований физических факторов, радиологических исследований и измерений воздуха атмосферного, рабочей зоны, закрытых помещений и выдача по ним заключения по 1 нормирующему показателю (кроме шума и вибрации) в одном помещении, комнате жилых и общественных зданиях			
Определение индекса БГКП	2 раза в год	1	
Определение индекса энтерококков	2 раза в год	1	
Санитарно-паразитологическое исследование почвы на яйца и личинки гельминтов, цисты патогенных простейших	2 раза в год	1	

в) перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко.

г) 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, территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Пожар	- сообщить в пожарную службу по тел: 101, 112 - вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший, ответственный за пожарную безопасность
Перебои в подаче электроэнергии	- сообщение в ТНС Энерго по тел: 8 (83177) 6-28-16 - организация ремонтных работ по тел: 8 (83177)	Заведующий хозяйством Большунова С.А.
Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	- в ЕДДС по тел: 8 (83177) 3-40-44; 005 остановка работы; - организация ремонта отопительных систем.	Заведующий хозяйством Большунова С.А.
Перебои в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печей	- в ЕДДС по тел: 8 (83177) 3-40-44; 005 - доставка воды в нужном количестве; - остановка работы пищеблока.	Заведующий хозяйством, ответственный по питанию Большунова С.А., Сергеева С.И.

Выход из строя технологического и холодильного оборудования	- ограничение ассортимента блюд; - организация ремонта оборудования МУП «ОРИОН», тел. 8(83177) 3-60-82	Ответственный по питанию Сергеева С.И.
Создание аварийной ситуации либо случаев возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний	- сообщение в Управление Роспотребнадзора по тел.: 8(83177) 3-46-94	Заведующий хозяйством Большунова С.А.

д) 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 Сергеева С.И.
Журнал учета входного контроля товаров и продукции	ежедневно	Ответственный по питанию Сергеева С.И.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Заведующий хозяйством Большунова С.А.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Петрова Н.В. Заведующий хозяйством Большунова С.А.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством Большунова С.А.
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Заведующий хозяйством Большунова С.А.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Сергеева С.И.
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Заведующий хозяйством Большунова С.А.
Журнал визуального производственного контроля	1 раз в неделю	Рабочий Сурков В.В.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Секретарь учебной части Заонегина О.И.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора Дулина О.В.

8. ПРОГРАММА производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд, в лагере с дневным пребыванием детей МБОУ Мотмосской средней школы

1. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима.

1.1. Здание МБОУ Мотмосской средней школы обеспечено централизованным водоснабжением и канализацией.

2.1. Оздоровительное учреждение обеспечивается водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду.

3.1. Питьевой режим в оздоровительном учреждении организован в следующей форме: питьевые фонтанчики.

Для детей и подростков должен быть обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в оздоровительном учреждении.

2. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню.

2.1. Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания (примерное 15-дневное меню для летних каникул).

2.2. Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня на основании физиологических потребностей в пищевых веществах (таблица 1 приложения 3) и рекомендуемого набора продуктов в зависимости от возраста детей (таблица 2 приложения 3) настоящих санитарных правил.

2.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник).

2.4. Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное меню на оздоровительную смену в соответствии рекомендуемой формой.

3. Медицинский работник осуществляет ежедневный контроль за соблюдением требований санитарных правил, организует профилактическую работу с детьми и персоналом по предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний, проводит ежедневный осмотр детей при приеме в

оздоровительное учреждение (включая осмотр на педикулез), ведет учет заболеваемости и оценивает показатели заболеваемости и эффективность оздоровления детей и подростков.

4. Работники оздоровительного учреждения должны обеспечивать выполнение настоящих санитарных правил.

5. За нарушение санитарного законодательства руководитель и ответственные лица в соответствии с должностными инструкциями (регламентами) несут ответственность в порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации.