**Государственное Бюджетное Общеобразовательное Учреждение**

**Самарской Области Средняя Общеобразовательная Школа № 9**

**г.о. Чапаевск Самарской Области**

(ГБОУ СОШ № 9 г.о. Чапаевск Самарской области)

юридический адрес: 446100, Самарская области, г.Чапаевск, ул. Орджоникидзе,10;

тел., факс 8(84639) 43050, тел. 8(84639) 43200, **e-mail**: school9\_chp@samara.edu.ru

**УТВЕРЖДЕНО**

**Директор ГБОУ СОШ № 9 г.о. Чапаевск**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Э.А.Каткасова**

**Приказ № 66/1о-д**

**от «28» февраля 2022 г.**

**Приказ № 66/1 - од от 28.02.2022**

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**
**за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в**

**ГБОУ СОШ № 9 г.о. Чапаевск**

**1. Паспорт программы**

|  |
| --- |
| **Характеристикаобъекта** |
| Полное исокращённоенаименование: | Государственное бюджетное общеобразовательное учреждениеСамарской области средняя общеобразовательная Школа № 9г.о. Чапаевск Самарской области( ГБОУ СОШ № 9 г. о. Чапаевск) |
| Тип объекта: | Образовательная организация |
| Виды деятельности,которые осуществляетобразовательнаяорганизация | **образовательная:*** начальное общее, основное общее, среднее общее образование;
* дополнительное образование детей и взрослых;
 |
| Юридический адрес: | 446100, Самарская области, г.Чапаевск, ул. Орджоникидзе,10 |
| Фактический адрес: | 446100, Самарская области, г.Чапаевск, ул. Орджоникидзе,10 |
| **Характеристика здания** |
| Тип строения | отдельно стоящее двухэтажное здание с подвальным этажом |
| Площадь  | 4216 кв.м |
| Оборудование | оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности |
| **Характеристика инженерных систем** |
| Освещение | естественное и искусственное |
| Система вентиляции | естественная |
| Система отопления | централизованная |
| Системаводоснабжения | горячая и холодная, централизованные |
| Система канализации | подключено к городской сети канализации |

**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, среднее общее образование;
* дополнительное образование детей и взрослых;
* предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.

**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 17.09.1998 № 157-Ф3 «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 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
* 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 четвёртой 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».

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Должность | Функции | Распорядительный акт о возложениифункций |
| 1 | Директор | * общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
* организация плановых медицинских осмотров работников;
* организация профессиональной подготовки и аттестации работников;
* разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений
 |  |
| 2 | Отв. по УВР | * контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;
* исполнение мер по устранению выявленных нарушений;
 | Приказ № 66/1-од от 28.02.2022  |
| 3 | Медицинская сестра | * контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;
* медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;
* контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;
* отслеживание витаминизации блюд;
* ведение учёта и отчётности по производственному контролю;
 | Приказ № 66/1-од от 28.02.2022 |
| 4 | Заведующий хозяйством | * контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;
* организация лабораторно-инструментальных исследований;
* ведение учётной документации;
* разработка мер по устранению выявленных нарушений;
* контроль охраны окружающей среды
 | Приказ № 66/1-од от 28.02.2022 |
| 5 | Ответственный по питанию | * контроль организации питания;
* ведение учётной документации
 | Приказ № 66/1-од от 28.02.2022 |

**6. Профилактические мероприятия по осуществлению производственного контроля:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Объект (вид) контроля | Показатели | Кратность | Местоконтроля(количествозамеров) | Основание | Формаучёта результатов |
| 1 | Микроклимат | Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха | 2 раза в год –в тёплый ихолодныйпериоды | Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений – по 1 точке)Рабочие места, в том числе в производственных помещениях пищеблока (по 2 точки) | [СП 2.2.3670-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573230583/XA00M802MO/), [СП 2.4.3648-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566085656/ZAP23UG3D9/), [СанПиН 1.2.3685-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573500115/) | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 2 | Освещенность | Уровни света,Коэффициент пульсации | 1 раз в год и при наличии жалоб – в тёмное времясуток | Помещения для занятий, кабинеты, оборудованные персональными электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений – по 1 точке)Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки) | [СанПиН 1.2.3685-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573500115/) | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 3 | Шум | Уровни звука, звукового давления | 1 раз в 2 года | Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 10% помещений – по 1 точке) | [СанПиН 1.2.3685-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573500115/) | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля  |
| 1 раз в год ивнепланово – послереконструируемых системвентиляции, ремонтаоборудования | Помещения, где есть технологическоеоборудование, системывентиляции (по 1 точке) | [СанПиН 1.2.3685-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573500115/) |
| 4 | Воздушная среда помещений (аэроионный состав воздуха) | Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.п.) | После ремонтных работ, установки новой мебели | Помещения для занятий, кабинеты, помещения для занятий ПЭВМ, спортивный и музыкальный залы (не менее 10% помещений – по 1 пробе) | [СанПиН 1.2.3685-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573500115/) | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 1 раз в год | Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба) | [СанПиН 1.2.3685-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573500115/) |
| 5 | Песок | Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцистыкриптоспоридий), микробиологический и санитарно- химический контроль | 1 разгод | Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждая) | [СанПиН 1.2.3685-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573500115/), [СанПиН 3.3686-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573660140/ZAP2CIU3GM/) | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 6 | Контрольсанитарного фона | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | 1 раз вгод | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов) | [СанПиН 3.3686-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573660140/ZAP2CIU3GM/) | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| Паразитологические исследования | По 10 смывов:– в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек;– спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор;– туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаковПо 20 смывов:– в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов |
| Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 смывов) |
| 7 | Питьевая вода | Исследования по химическим и микробиологическим показателям | По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы) | [СанПиН 2.1.3684-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573536177/), [СанПиН 1.2.3685-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573500115/) | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 8 | Пищевая продукция | Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | 1 раз в квартал | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи) | [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/), [ТР ТС 021/2011](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902320560/) | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | 1 раз в год | Рацион питания (1 проба) |
| Контроль проводимой витаминизации блюд | 2 раза в год | Третьи блюда (1 блюдо) |
| 9 | Электрические, магнитные, электромагнитныеполя | Напряженность электрического поля, плотность магнитного потока | 1 раз в год | Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 20% помещений) | [СанПиН 1.2.3685-21](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/573500115/) | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |

**Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Объект контроля** | **Определяемые показатели** | **Периодичность контроля** | **Лица, проводящие контроль** | **Нормативная документация** | **Формы учета (регистрации) результатов контроля** |
| Режим образовательной деятельности | Объем образовательной нагрузки обучающихся | При составлении и пересмотре расписания занятий | Отв.по УВР | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | Расписание занятий (гриф согласования) |
| 1 раз в неделю (выборочно) | Отв.по УВР | Классный журнал |
| 1 раз в неделю (выборочно) | Отв.по УВР | Классный журнал |
| Ученическая мебель и оборудование | Оценка соответствия ученической мебели росто-возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений) | 2 раза в год (август, январь) | Медработник | СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | Каждая партия | Отв.по УВР | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 |
| **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 | завхоз | 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 | завхоз | 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 | завхоз | СанПиН 3.3686-21 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| Обследование – 2 раза в месяц.Уничтожение – по необходимости | Спецорганизация |
| Дератизация | Профилактика –ежедневно | завхоз | СанПиН 3.3686-21 |
| Обследование – ежемесячно.Уничтожение – весной и осенью, по необходимости | Спецорганизация |
| Санитарное состояние площадки для сбора отходов | Вывоз ТКО и пищевых отходов | При температуре плюс 4 °C и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °C и выше – ежедневно | Дворник, региональный оператор по обращению с ТКО | СанПиН 2.1.3684-21 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки | При температуре плюс 4 °C и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °C и выше – 1 раз в 5 дней |
| Рабочие растворы дезсредств | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | Ежедневно | завхоз | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 | Журнал учёта расходования дезсредств |
| Внутренняя отделка помещений | Состояние отделки | Ежеквартально | Рабочий пообслуживаНию 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 | Кладовщик, 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, кладовщик | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| Время смены кипяченой воды | Ежедневно 1 разкаждые 3 часа | Ответственный по питанию | График |
| Температура и влажность на складе | Ежедневно | Кладовщик | 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 | Отчет |
| Поточность технологических процессов | Повар | Справка |
| Температура готовности блюд | Каждая партия | Отчет |
| Готовые блюда | Суточная проба | Ежедневно от каждой партии | Повар | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ведомость |
| Дата и время реализации готовых блюд | Каждая партия | Ответственный по питанию | 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 |
| Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции | Ежедневно | Ответственныйпопитанию | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| **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 | медсестра | 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; периодический – ежегодно | Медработник | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н | Ведомость контроля 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 |

**7. Перечни**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименованиепомещения** | **Показатели исследования** | **Объект исследования (обследования)** | **Количествоз амеров** | **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 | Суточный рацион питания | 1 | 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 | 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) | 10 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 | По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза 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 помещения | 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 зал, мастерские | 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 | Не менее 10% помещений | После ремонтных работ, установки новой мебели |
| Контроль уровня искусственной освещенности, пульсации | Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, музыкальный | Не менее 20% помещений | 1 раз в год, в темное время суток |
| Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей | Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские (при наличии ЭСО) | Не менее 20% классов и кабинетов, 100% мастерских | 1 раз в год |
| Оценка параметров шума | Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские | Не менее 10% помещений, подлежащих оценке | 1 раз в 2 года |
| Оценка уровней вибрации | Мастерские | Все помещения | 1 раз в 2 года |

**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** |
| Педагоги | 10 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Перенапряжение голосовогоаппарата, обусловленноепрофессиональной деятельностью |
| Директор | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала |
| завхоз | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Подъем и перемещение груза вручную |
| Работа, связанная с мышечным напряжением |
| Делопроизводитель | 1 | Работы в образовательныхорганизациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Работникипищеблока | 1 | Работы в образовательныхорганизациях | 1 раз в год | Ежегодно |

**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 | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Ответственный по питанию |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | Пофакту | Директор |
| Журнал учета расходования дезсредств | Ежедневно | завхоз |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Журнал учета проведения генеральной уборки | Ежемесячно | завхоз |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно | Медработник |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | Пофакту | Медработник |
| Классный журнал | 1 раз в неделю(выборочно) | Отв.по УВР |

**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, печи | Сообщить в соответствующую службу | завхоз |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку | завхоз |
| Другие аварийные ситуации | Сообщить в соответствующую службу | завхоз |
| Ответственный по питанию |
| Директор |

Программу разработали:

Директор ГБОУ СОШ № 9 г. о. Чапаевск Э.А .Каткасова

Ответственный по питанию С.С. Писарева