

АДМИНИСТРАЦИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГОРОДСКОГО ОКРУГА «ВОРКУТА»

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 12» г. Воркуты
«ВОРКУТА» КАР КЫТШЛОН МУНИЦИПАЛЬНОЙ ЮКЪИСА АДМИНИСТРАЦИЯ
«12 №-а шёр учреждение» Воркута карса Муниципальной велёдан учреждение

169908, Республика Коми, г. Воркута, ул. Возейская, д. 8
Тел.: (82151) 6 -28-77 Факс: 8-82151-6-93-10 E-mail: komischool12@mail.ru

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
МОУ «СОШ № 12» г. Воркуты
от 30.12.2020 . № 795

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

1. Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №12» г. Воркуты
Ф.И.О. руководителя, телефон:	Гончар Алиета Алимовна, 6-28-77
Юридический адрес:	169908, г. Воркута, ул. Возейская, 8
Фактический адрес:	169908, г. Воркута, ул. Возейская, 8
Количество работников:	62
Количество обучающихся:	702
ОГРН	1021100807727
ИНН	1103024566
Лицензия на осуществление образовательной деятельности:	№ 914-о от 18.06.2015

1. Настоящая Программа производственного контроля 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 государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01».

2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

3. Целью производственного контроля 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.

4. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор учреждения.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

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

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

3. Производственный контроль включает:

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

5. Организация медицинских осмотров.

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

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

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

9. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

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

3. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

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

2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.6).

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

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

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

7. Информировать Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Коми о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

9. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Коми и своевременно отчитываться в их выполнении.

4. 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.

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;

ГОСТ 31861-2012. Межгосударственный стандарт. Вода. Общие требования к отбору проб;

СанПиН 3.1/2.4.3598-20 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID – 19)

СП 2.1.3678-20 Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг

СП 1.1.1058-01. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения

СП 3.1/3.2.3146-13. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;

СП 3.5.1378-03. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;

СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;

Р 2.2.2006-05. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;

СанПиН 2.3.2.1324-03. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;

СанПиН 2.2.2.540-96. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к ручным инструментам и организации работ. Санитарные правила и нормы;

СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;

СанПиН 2.2.0.555-96. Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы;

СанПиН 2.2.4.548-96. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;

СП 2.2.2.1327-03. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;

СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;

СН 2.2.4/2.1.8.566-96. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;

МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;

МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;

СН 2.2.4/2.1.8.562-96. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы;

ГН 2.2.5.1313-03. Химические факторы производственной среды. Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны. Гигиенические нормативы; СанПиН 2.2.2.1332-03. Гигиена труда. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы; СП 2.2.2.1327-03. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;

НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;

приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность (Функциональные обязанности)
1	Гончар Алиета Алимовна	Директор (или лицо его заменяющее)
2	Воронова Юлия Юрьевна	Заместитель директора
3	Ефимова Галина Васильевна	Заместитель директора (УР)
4	Балашова Марина Сергеевна	Заместитель директора (УР)
4	Крикливый Сергей Николаевич	Заведующий хозяйством
5	Гавловская Ирина Анатольевна	Заведующий производством (шеф-повар)

6. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объём, кратность

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность	Форма учета	Ответственный (Ф.И.О., должность)
1	Контроль за удельной площадью на 1 обучающегося в учебных кабинетах, мастерских школы	Ежедневно при изменении расписания занятий	Списки классов	Директор
2	Контроль за состоянием системы освещения	ежедневно		Заведующий хозяйством
3	Контроль за состоянием системы электроснабжения	постоянно	Акты замеров сопротивления	Заведующий хозяйством

4	Контроль за состоянием системы отопления	Осенне-зимний период постоянно; летний период- по мере необходимости	Акты приёмки	Заведующий хозяйством
5	Контроль за системой водоснабжения образовательного учреждения	ежедневно	Акты приёмки	Заведующий хозяйством
6	Контроль за состоянием канализации	Ежедневно	Акты приёмки	Заведующий хозяйством
7	Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов	По графику	Акты выполненных работ	Заведующий хозяйством
8	Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования	ежедневно	Акты	Заведующий хозяйством
9	Контроль за состоянием воздушно-теплового режима в помещении, соблюдение правил проветривания	Постоянно, каждую перемену	График проветривания, температурные графики	Заведующий хозяйством
10	Контроль за качеством уборки школьных помещений	ежедневно		Заведующий хозяйством
11	Контроль за содержанием территории учреждения	ежедневно		Заведующий хозяйством
12	Контроль за состоянием учебной мебели (с учетом мебели по ростовым группам в каждом учебном помещении ОУ)	Ежегодно, перед началом нового учебного года, затем раз в месяц	Наличие маркировок и на мебели	Заместитель директора, Заведующий хозяйством
13	Контроль за организацией питьевого режима в школе	ежедневно		Заместитель директора
15	Контроль и организация работы транспорта для перевозки продуктов	При подвозе, 2 раза в неделю		Заведующая производством, кладовщик
16	Контроль за соблюдением десятидневного меню	ежедневно		Директор. кладовщик
17	Контроль за контингентом питающихся	еженедельно	Акты и приказы по питанию	Ответственный за сбор информации по питающимся
18	Контроль за гигиеной приема пищи обучающихся	ежедневно		Классные руководители
19	Контроль выполнения санитарно-эпидемиологических требований в пищеблоке : - правила хранения и приёмки продовольственного сырья и пищевых продуктов; - уборки столовой; - выполнением инструкций по мытью посуды; - контроль за соблюдением температурного режима в холодильных установках; - контроль за технологией приготовления пищи по	Раз в неделю; 2 раза в неделю; Ежедневно; Ежедневно; Ежедневно; Ежедневно;		Кладовщик Заведующая производством Кладовщик Заведующая производством

	<p>технологическим картам;</p> <p>- контроль за соблюдением сроков годности пищевых продуктов за качеством пищевых принимаемой на пищеблоке продукции;</p> <p>- контроль за качеством готовых блюд, соответствие 10-ти дневному меню, нормами выхода готовых блюд;</p> <p>- контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;</p> <p>- соблюдение сроков прохождения медицинских осмотров работниками пищеблока;</p> <p>- наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов поступающих на пищеблок, наличие сертификатов;</p> <p>- условия и сроки хранения продуктов на складе, реализация продукции;</p> <p>- бракераж готовых блюд.</p>	<p>1 раз в месяц 1 раз в месяц</p> <p>Ежедневно</p> <p>ежедневно</p> <p>Ежедневно.</p> <p>систематическ и</p>		<p>кладовщик</p> <p>Заведующая производством</p> <p>Заведующая производством Заместитель директора</p> <p>Заведующий производством Кладовщик Кладовщик</p> <p>Зам.директора Заведующая производством</p>
20	Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний	Ежедневно	Журнал здоровья	Мед.работник
21	Контроль и организация работы транспорта для перевозки продуктов	ежегодно		Кладовщик
22	Контроль за своевременностью и качеством проведения дератизационных, дезинфекционных и дезинсекционных работ.	Раз в месяц		Заведующий хозяйством
23	<p>Контроль за прохождением медицинского осмотра:</p> <p>- первичный – все сотрудники;</p> <p>- периодический - все сотрудники.</p> <p>- профессиональная гигиеническая подготовка для работников, связанных с питанием:</p> <p>- профессиональная гигиеническая подготовка для остальных сотрудников:</p>	<p>При поступлении на работу;</p> <p>Ежегодно 1 раз в год;</p> <p>1 раз в два года</p>		<p>Заместитель директора</p> <p>Заместитель директора</p> <p>Заместитель директора</p>

7. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Кратность контроля	Точки отбора проб, количество и исполнитель	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 Скорость движения воздуха Относительная	2 раза в год	Классы по 1 разу Заместитель директора.		Акты проверки

	влажность Температура воздуха График проветривания	Ежедневно			Журнал регистрации температуры и влажности
Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год в каждой группе по 5точкам.- в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке) Аккредитованная лаборатория		Протокол замеров
Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год в двух помещениях и внепланово после введения реконструируем ых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке) Аккредитованная лаборатория		Протокол замеров
Качество воды	Химические и микробиологичес кие	1раз в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	В разводящей сети помещений(моечн ых столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)) (2 пробы) Аккредитованная лаборатория		Протокол
Санитарно бактериологическое исследование пищевой продукции	смывы на наличие санитарно- показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала столовой(5-10 смывов)		Акт проверки
Витаминизация блюд	Содержание «С» витамина	2 раза в год(1 блюдо)	Третьи блюда		Акт проверки
Химический состав блюд	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год (1 блюдо)	1 раз в год		Акт проверки
Микробиологические исследования блюд	Пробы готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2-3 блюда исследуемого приёма пищи)		Акт проверки

Смывы на наличие возбудителей	Иерсиниозы	1 раз в год (5-10 смывов)	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей		Акт проверки
Смывы на наличие яиц гельминтов	Яйца гельминтов	1 раз в год (5 смывов)	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты(рыба, мясо, зелень)		Акт проверки
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		Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора		Классный журнал
Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции					
Рацион питания	Наличие меню Набор продуктов, используемых при формировании рациона питания	Ежедневно	Кладовщик		Ведомость контроля за питанием
Контроль суточной пробы	Температура хранения	Ежедневно	Зав. производством (шеф-повар)		Бракеражный журнал
Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Зав. производством (шеф-повар)		Бракеражный журнал
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	Один раз в месяц	Зав. производством (шеф-повар)		Акт проверки
Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10 дневному меню	Ежедневное меню, 10-дневное меню	Один раз в месяц	Кладовщик		Протокол/акт проверки
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с	Заместитель директора		Личные медицинские книжки. Ведомость контроля

		производство м, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кремово-кондитерской продукции, детского питания, питания дошкольников в- ежегодно			своевременность и прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Лабораторный контроль электромагнитных излучений на рабочих местах пользователей ПК	Допустимые уровни ЭМП, создаваемых ПЭВМ на рабочих местах пользователей, а также в помещениях образовательных, дошкольных учреждений	При специальной оценке рабочих мест по условиям труда 1 раз в 5 лет	Аккредитованная организация инструментальный контроль осуществляется органами ГСЭН и (или) испытательными и лабораториями (центрами), аккредитованными в установленном порядке. На рабочих местах пользователей ПК		Протоколы замеров и акты проверки
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	медсестра ГБУЗ ВДБ		Журнал «Здоровье»

7. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке

№	Должность	Периодичность медосмотров, в соответствии с Приказом Минсоцразвития от №302 Н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований)	Периодичность санитарно-гигиенического обучения, в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с изменениями.	Лабораторные исследования
---	-----------	--	--	----------------------------------

		работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» с изменениями от от 15 мая 2013 г. № 296н.		
	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2 года	Флюорография, кровь на RW, мазок на GN, анализ кала и соскоб на энтеробиоз, ЭКГ, маммография – 1 раз в 2 года (женщины после 40 лет), УЗИ органов малого таза Осмотр врачами: Дерматовенеролог стоматолог психоневролог окулист отоларинголог гинеколог невропатолог.
1	Директор	1 раз в год	1 раз в 2 года	
2	Административно – управляющий персонал	1 раз в год	1 раз в 2 года	
3	Учебно-вспомогательный персонал	1 раз в год	1 раз в 2 года	
4	Работники пищеблока, кладовщик	1 раз в год	1 раз в 1 год	
5	Обслуживающий персонал	1 раз в год	1 раз в 2 года	

8. Формы учёта и отчётности

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал регистрации результатов производственного контроля	постоянно	директор
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	По факту	Заместитель директора.
Журнал бракеража сырой продукции	Ежедневно	Кладовщик, зав. производством (шеф-повар)
Журнал бракеража готовой продукции	Ежедневно	зав. производством (шеф-повар), мед сестра ГБУЗ РК (по согласованию)
Журнал учёта «С» - витаминизации	ежедневно	мед сестра ГБУЗ РК «ВДБ» (по согласованию), зав. производством (шеф-повар)
Журнал «Здоровье»	Ежедневно	Мед. сестра ГБУЗ РК «ВДБ» (по согласованию)
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	постоянно	Заместитель директора
Карантинный журнал	По факту	мед сестра ГБУЗ РК «ВДБ» (по согласованию)
Журнал учёта температуры холодильного оборудования	постоянно	Заведующая столовой
Журнал по контролю за рабочим раствором дезинфекционного средства	По факту	Заведующая столовой
Журнал учёта мероприятий по контролю должностным лицом органа Государственного контроля (надзора)	По факту	директор
Классный журнал	Каждый урок	Учитель
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заведующий хозяйством

9. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию в учреждениях и связанных с прекращением или приостановкой работы учреждения

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию. Принятие незамедлительных мер по ликвидации аварийной ситуации	Ответственное должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место.	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления	Сообщить в соответствующую службу: Управление образования: приёмная Управления образования (3-28-21);	Заведующий хозяйством, директор
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	диспетчер МКУ «ПТК» (2-33-73);	
Другие аварийные ситуации: - разбитие люминесцентных ламп;	директор (6-28-77)	

<ul style="list-style-type: none"> - отключение системы освещения; - выход из строя технологического и холодильного оборудования; - неисправность оконных проёмов; - отравления, кишечные заболевания, связанные с готовой продукцией пищеблока 	<p>филиал ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в РК в г. Воркуте» и ТО ТУ Роспотребнадзора в РК в г. Воркуте в незамедлительном порядке (ФЗ – 134 от 08.08.2001 г.) (3-27-17, 3-40-50)</p>	
---	---	--

10. Дополнительные мероприятия для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил, обеспечивающих безопасность оказываемых услуг

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки выполнения, кратность	Ответственный
1	<p>Производственный контроль за санитарно-техническим состоянием ОУ и территории согласно СанПиН:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить своевременный текущий (капитальный) ремонт всех помещений; - осуществлять контроль за своевременным вывозом мусора и пищевых отходов; - при отсутствии горячей или холодной воды ОУ приостанавливает свою работу; - иметь резервное автономное устройство горячего водоснабжения с разводкой по системе. 	<p>по заявке в МКУ «ПТК» согласно договора</p>	<p>Директор, Заместитель директора</p>
2	<p>Участие в контроле качества проведения текущей и генеральной уборок:</p> <ul style="list-style-type: none"> - генеральную уборку проводить не реже 1 раза в месяц; - обновлять маркировку и соблюдать правила хранения уборочного инвентаря; - обеспечить технический персонал ОУ моющими и дезинфекционными средствами, разрешенными Минздравом РФ; - приготовление раствора сульфохлорантина в соответствии с санитарными правилами <p>Оформить памятки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - по режиму мытья кухонной, столовой посуды ; - по обработке яиц; приготовлению дезинфекционных растворов. 	<p>1 раз в месяц 1 раз в год на период карантина постоянно, по заявке в период карантина иметь постоянно</p>	<p>Заместитель директора, кладовщик</p>
3	<p>Участие в ежедневном контроле:</p> <ul style="list-style-type: none"> - за эффективной работой технологического, холодильного оборудования; - за наличием спиртовых термометров; - за соблюдением товарного соседства продуктов; - за соблюдением требований, предъявляемых к оборудованию, посуде, инвентарю; - за соблюдением санитарных правил по обработке оборудования, кухонной, столовой посуды, кух. инвент. 	<p>ежедневно постоянно</p>	<p>Кладовщик, зав. производством (шеф-повар), заместитель директора</p>
4	<p>Участие во входном контроле за качеством и безопасностью сырья и пищевых продуктов.</p> <p>Проводить ежедневный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - за сроками годности продуктов; - не допускать прием сырья и пищевых продуктов без документов, подтверждающих их качество и безопасность 	<p>постоянно ежедневно</p>	<p>зав. производством (шеф-повар), кладовщик</p>

	(пункт 7.7 СП 2.3.6.1079-01); - соблюдать условия хранения и санитарные правила, предъявляемые к продуктам (п.7.8.-7.29).		
5	Участие в контроле за эффективной работой технологического холодильного оборудования, наличием спиртовых термометров, соблюдением товарного соседства продуктов: - за соблюдением требований, предъявляемых к оборудованию, посуде, инвентарю. - за соблюдением санитарных правил по обработке оборудования, кухонной и столовой посуды, кух. инвент.	ежедневно	зав. производством (шеф-повар), кладовщик
6	Участие в контроле за соблюдением санитарных правил при приготовлении продукции (раздел 8 СП 2.3.6.1079-01) Контролировать из раздела: - соблюдение требований к обработке сырья и производству продукции (п.8.1-8.27); - маркировку разделочных досок и ножей; - термическая обработка; - соблюдение правил сохранения витаминов.	постоянно по графику	зав. производством (шеф-повар)
7	Участие в ежедневном контроле за соблюдением требований к отпуску и раздаче готовых блюд (п.9.1-9.13).	ежедневно	зав. производством (шеф-повар)
8	Обеспечить каждого работника спецодеждой установленного образца в соответствии с действующими нормами: - своевременно производить замену спецодежды; - обеспечить централизованную стирку санитарной одежды; - не допускать совместного хранения верхней и санитарной одежды.	по заявке в ПТК 1 раз в год постоянно и по мере загрязнения	заместитель директора
9	Осуществлять контроль за соблюдением санитарных правил транспортировки всех продуктов питания.	постоянно 1 раз в месяц	Кладовщик
10	Вести журналы: - С – витаминизации третьих блюд; - «Здоровья» - накопительную ведомость по выполнению суточных норм питания; - бракеража готовой и сырой продукции;	ежедневно	медсестра ГБУЗ РК «ВДБ» (по согласованию) зав. производством (шеф-повар), кладовщик
11	Обеспечить наличие и хранение суточных проб готовых блюд в течение 48 часов.	ежедневно (хранение 48 часов)	зав. производством (шеф-повар)
12	Обеспечить контроль соблюдения личной гигиены персоналом учреждения.	постоянно	директор
13	Обеспечить проведение лабораторного контроля: - за условиями труда на пищеблоке; - качеством и безопасностью продуктов, блюд, калорийностью пищи; - с-витаминизацией третьих блюд; - соблюдением санэпидрежима на пищеблоке, в раздаточных.	По плану Роспотребнадзора	Директор, медсестра ГБУЗ РК «ВДБ» (по согласованию), зав. производством (шеф-повар)
14	Готовить помещения к проведению работ по дезинсекции и (или) дератизации согласно Порядку проведения работ по дезинсекции и дератизации утверждённому приказом директора учреждения от 04.12.2017 № 235/01-20 Осуществлять мероприятия по защите помещений от грызунов и насекомых.	1 раз в квартал 1 раз в месяц Отдел СЭО МКУ «ПТК»	заместитель директора по АХЧ
15	Несоответствующие НТД по качеству безопасности продовольственное сырьё, пищевые продукты, материалы, контактирующие с ними, продукты с истекшим сроком годности снимать с реализации и производить возврат на базу	постоянно	Кладовщик, зав. производством (шеф-повар)

	МКУ «ПТК».		
16	Обеспечить ОУ аптечками для оказания первой медицинской помощи и осуществлять своевременное их пополнение.	ГБУЗ РК «ВДБ» пополнение по заявке	Директор, Заместитель директора
17	Организовать и своевременно проводить санитарно-просветительную работу с обслуживающим и техническим персоналом.	1 раз в квартал, в период карантина, по мере необходимости	директор
18	Своевременно выполнять предписания Роспотребнадзора.	постоянно	Директор

11. Производственный контроль за эксплуатацией плавательных бассейнов.

5.1. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением требований настоящих санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий осуществляются юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, эксплуатирующими плавательные бассейны, в соответствии с ПОСТАНОВЛЕНИЕ от 24 декабря 2020 года N 44 Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг"

Производственный контроль включает:

- наличие у администрации официально изданных санитарных правил и методических указаний, требования которых подлежат выполнению;
- осуществление (организацию) лабораторных исследований;
- организацию медицинских осмотров (личные медицинские книжки), профессиональной гигиенической подготовки и аттестации персонала плавательных бассейнов;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений и иных документов, подтверждающих безопасность используемых материалов и реагентов, а также эффективность применяемых технологий водообработки;
- своевременное информирование местных органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы об авариях и нарушениях технологических процессов, создающих неблагоприятную санитарно-эпидемиологическую ситуацию для посетителей бассейна;
- визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

План лабораторных исследований

В процессе эксплуатации плавательного бассейна осуществляется производственный лабораторный контроль за:

- качеством воды (см. п. [5.3.3](#));
- параметрами микроклимата;
- состоянием воздушной среды в зоне дыхания пловцов;
- уровнями техногенного шума и освещенности.

Проводятся также бактериологические и паразитологические анализы смывов с поверхностей.

Контроль за качеством воды проводится с привлечением лабораторий, аккредитованных в системе государственного санитарно-эпидемиологического надзора и имеющих лицензию на проведение микробиологических исследований.

Лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейна включает исследования по определению следующих показателей:

- органолептические (мутность, цветность, запах) - 1 раз в сутки в дневное или вечернее время;
- отбор проб воды на анализ производится не менее чем в 2 точках: поверхностный слой толщиной 0,5 - 1,0 см и на глубине 25 - 30 см от поверхности зеркала воды.

Лабораторный контроль за параметрами микроклимата и освещенности проводится в соответствии с требованиями табл. 2 и п. 3.11.4 настоящих санитарных правил и включает проведение исследований со следующей кратностью:

- параметры микроклимата (кроме температуры воздуха в залах ванн) - 2 раза в год;
- освещенность - 1 раз в год.

Для оценки эффективности текущей уборки и дезинфекции помещений и инвентаря необходимо не менее 1 раза в квартал проведение бактериологического и паразитологического анализов смывов на присутствие общих колиформных бактерий и обсемененность яйцами гельминтов.

Смывы берутся с поручней ванны бассейна, скамеек в раздевальнях, пола в душевой, ручек двери из раздевальни в душевую, детских игрушек (мячей, кругов и т.д.), предметов спортивного инвентаря.

При получении неудовлетворительных результатов исследований необходимо проведение генеральной уборки и дезинфекции помещений и инвентаря с последующим повторным взятием смывов на анализ.

Эффективность работы приточно-вытяжной вентиляции подлежит систематическому контролю специализированной организацией (не реже 1 раза в год).

Документация

Администрация бассейна должна иметь **журнал**, где фиксируются результаты обследования бассейна госсанэпидслужбой (акты) с выводами и предложениями по устранению выявленных недостатков, а также **журнал регистрации результатов производственного лабораторного контроля**

Полная смена воды в ванне бассейна должна сопровождаться механической чисткой ванны, удалением донного осадка и дезинфекцией с последующим отбором проб воды на анализ.

Виды бассейнов и санитарно-гигиенические требования к их устройству

Виды бассейнов (назначение)	Площадь зеркала воды, м ²	Температура воды, °С	Площадь зеркала воды на 1 человека, м ² , не менее	Время полного водообмена, ч, не более
Спортивные	до 1 000	24 - 28	8,0	8,0
	более 1 000		10,0	
Оздоровительные	до 400	26 - 29	5,0	6,0
	более 400		8,0	
Детские учебные:				
дети до 7 лет	до 60	30 - 32	3,0	0,5
дети старше 7 лет	до 100	29 - 30	4,0	2,0
Охлаждающие	до 10	до 12	2,0	-

Примечания.

1. Глубина школьных бассейнов для детей от 7-11 лет должна быть 0,6-0,9 м. Для детей 12-18 лет 0,9 – 1,3 м.
2. Указанное время полного водообмена не относится к бассейнам проточного типа с пресной водой.
3. Температура воды в открытых бассейнах должна поддерживаться летом на уровне 27 °С, зимой - 28 °С.

12. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул

1. Ответственным за осуществление производственного контроля директор;
2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на: начальника лагеря;
3. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№ п/п	Должность
1.	Начальник лагеря
2.	Воспитатель
3.	Повар
4.	Уборщица служебных и производственных помещений
5.	Заведующий хозяйством

4. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
	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	Директор, 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 соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки.	перед открытием смены	Директор, начальник лагеря
5.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	Директор, 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	Директор, начальник лагеря
8.	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
9.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
10.	Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора	ежедневно	Директор, начальник лагеря
11.	Контроль за длительностью игр за компьютером.	ежедневно	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	начальник лагеря
14.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Начальник лагеря
15.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	начальник лагеря
16.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
17.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря	ежедневно	Начальник лагеря
18.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.		Начальник лагеря
19.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее	ежедневно	повар, начальник

	хранением.		лагеря
20.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно перед раздачей пищи.	Повар, заместитель директора, начальник лагеря
21.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания.	ежедневно	начальник лагеря
22.	Контроль за организацией питьевого режима,.	ежедневно	Начальник лагеря
23.	Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях.	ежедневно	Начальник лагеря
24.	Контроль за проведением экскурсий, туристских походов (ознакомление с маршрутом, осмотр детей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитарной сумки), проведение бесед о режиме в походе.	перед походом, экскурсией.	Начальник лагеря
25.	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
26.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	ежедневно	начальник лагеря
27.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	Начальник лагеря