

г. Ирбит, 2026 год

Муниципального автономного образовательного учреждения городского округа «Город Ирбит» Свердловской области «Средняя общеобразовательная школа № 8»

(профилактических) мероприятий

санитарно-противоэпидемических

за соблюдением санитарных правил и выполнении

ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

ПРОГРАММА

«18» 05 2026г.

Армаева Н.В.

Директор МАOU «Школа № 8»

Утверждаю:



Пояснительная записка

Программа производственного контроля соблюдения санитарных правил и проведения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее по тексту – Программа) разработана в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 8» (далее по тексту МАОУ «Школа № 8») на основании:

- Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 N 52-ФЗ;
- Постановления Главного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 N 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

Необходимые изменения, дополнения в программу вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существующих изменений деятельности юридического лица.

Целью производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий является обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия детей в МАОУ «Школа № 8» как одного из основных условий реализации конституционных прав граждан Российской Федерации на охрану здоровья и благоприятную окружающую среду.

МАОУ «Школа № 8» выполняет требования санитарного законодательства: разрабатывает и проводит санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия; обеспечивает безопасность для здоровья человека оказываемых услуг, осуществляет меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся, в т.ч. меры по организации их питания; организует медицинские осмотры и гигиеническое обучение работников.

В МАОУ «Школа № 8» должностными лицами организован и осуществляется производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических мероприятий. Лица, осуществляющие производственный контроль, имеют в наличии официально изданные санитарные правила, методы и методики контроля факторов среды обитания и несут ответственность за своевременность, полноту и достоверность его осуществления. Объектами производственного контроля в МАОУ «Школа № 8» являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

Результаты производственного контроля в МАОУ «Школа № 8» являются основанием для принятия управленческих решений.

Характеристика объекта

Наименование ЮЛ: муниципальное автономное общеобразовательное учреждение городского округа «Город Ирбит» Свердловской области «Средняя общеобразовательная школа №8»

2. Адрес: 623854, Свердловской области, г. Ирбит, ул. Логинава, д. 14.

3. ИНН 6611005148

4. ОГРН 1026600882660

6. Директор Арнаутова Наталья Владимировна

Заместитель директора по УВР - Крылова Елена Александровна

- Шестакова Снежанна Александровна

Заместитель директора по ВР - Бовыкина Юлия Павловна

Заместитель директора по АХР - Рязанова Светлана Георгиевна

Главный бухгалтер

- Палицына Наталья Александровна

7. Телефон/факс: 8(34355)4-54-43, т. 4-54-42

8. Число работающих на объекте: 86 человек
из них:

мужчин 14 человек

женщин 69 человек

совместителей 3 человека

9. Число учащихся: 659 человек

10. Вид оказываемых услуг:

10.1. Образовательная деятельность по общеобразовательным программам:

начальное общее,

основное общее,

среднее (полное) общее.

10.2. Обеспечение питания (договор с ООО «Комбинат питания»).

10.3. Обеспечение медицинским обслуживанием (договор на медицинское обслуживание с

ТАУЗ СО «Ирбитская ЦРБ»).

11. Объект располагается в одном трех- и двухэтажном здании общей площадью 4340,20

кв.м. в здании имеются учебные кабинеты, два спортивных зала, актовый зал, гардероб,

пищеблок, столовая, медицинский кабинет.

Объект имеет следующие инженерные системы:

- освещение – централизованное;

- система вентиляции – приточно-вытяжная и естественная;

- система отопления – закрытая, автономная;

- система водоснабжения – централизованная;

- система водотведения – централизованная;

- пожарная сигнализация и пожарный водопровод.

12. Ответственный за производственный контроль Светлана Георгиевна,

заместитель директора по АХР.

1. 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-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных

болезней»;

- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в

Российской Федерации»;

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых

продуктов»;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением

санитарных правил и выполнении санитарно-эпидемиологических (профилактических)

мероприятий»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и

обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

- 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»;

- 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

воснабжению, 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 «Производственное 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 мебели»;

- 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 профилактические мероприятия»;

- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных профилактических 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 профилактические и периодические медицинские осмотры»;

2. ПЕРЕЧЕНЬ работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

| | | |
|----------------|---|---|
| Ф.И.О. | 1 | Занимаемая должность |
| Арнаутова Н.В. | 1 | Директор |
| Крылова Е.А. | | Заместитель директора по УВР |
| Шестакова С.А. | | Секретарь учебной части |
| Рязанова С.Г. | | Зам. директора по АХР |
| Корытова Т.В. | | Специалист по ОТ |
| Тюстина О.А. | | Медицинский работник |
| Арнаутов В.В. | | Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования |
| Южаков А.М. | | Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий |
| Конев В.Г. | | Дворник |
| Замараева Е.Л. | | Ответственный по питанию |
| Хоробых И.Г. | | Заведующий производством |

3. Профилактические мероприятия по осуществлению производственного контроля:

| Формы учета (регистрации) результатов контроля | Нормативная документация | Лица, проводящие контроль | Периодичность контроля | Определяемые показатели | Объект контроля |
|--|--------------------------|---------------------------|------------------------|-------------------------|-----------------|
|--|--------------------------|---------------------------|------------------------|-------------------------|-----------------|

Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведенным строительством, реконструкцией, техническое переоснащение и ремонтных работ

| Микроклимат | Температура воздуха помещений | Частота проветривания помещений | и помещений | Освещенность территории и помещений | Наличие и состояние осветительных приборов | Наличие, целостность и тип ламп | Шум | Наличие источников шума на территории и помещениях | Работы по плану | По плану | Рабочий по комплексному | СП |
|---|----------------------------------|---------------------------------|---|-------------------------------------|--|---|---|--|-----------------|----------|-------------------------|----|
| График проветриваний | 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590 | 20, СанПиН 1.2.3685-21 | Зам. директора по АХР, медицинский работник | Ежедневно | 1 раз в 3 дня | Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования | 2.4.3648-20 | Зам. директора по АХР | Ежемесячно | По плану | Рабочий по комплексному | СП |
| Журнал визуального контроля | 2.4.3648-20 | 2.4.3648-20 | Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования | 1 раз в 3 дня | Наличие и состояние осветительных приборов | Наличие, целостность и тип ламп | Журнал визуального контроля | Зам. директора по АХР | Ежемесячно | По плану | Рабочий по комплексному | СП |
| Журнал результатов визуального контроля | 2.4.3648-20 | 2.4.3648-20 | Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования | 1 раз в 3 дня | Наличие и состояние осветительных приборов | Наличие, целостность и тип ламп | Журнал результатов визуального контроля | Зам. директора по АХР | Ежемесячно | По плану | Рабочий по комплексному | СП |

| | |
|---|--|
| <p>оборудовани я</p> | <p>обслуживанию и ремонту зданий, электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборуд ования, специализаци я (по необходимост и)</p> |
| <p>– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);</p> | <p>– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующей о законодатель ства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);</p> |
| <p>– соответствие товара технически</p> | <p>– соответствие товара технически</p> |

| | | | | | | | | | | | |
|------------------------------------|--|---|--|--|--|--|---------------------------|----------------------------|---|---|---|
| | нормативам и санитарным требованиям (возможность контакта с дезсредствами и т. д.) | Проверка закупленной продукции на соответствие предъявляемым требованиям партии Каждая поступающая партия | Зам. директора по АХР | СII 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21 | Сертификаты, декларации ТР ТС 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21 | Загрязняющие вещества в воздухе вещества | Контроль работ вентиляции | Ежевартально | Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий | Журнал результатов производственного контроля | Производственный контроль за организацией образовательной воспитательной деятельности |
| Режим образовательной деятельности | Объем образовательной нагрузки обучающихся | При составлении и просмотре расписания занятий | Зам. директора по УВР, секретарь учебной части | СII 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | Расписание занятий (при согласовании) | Электронные журналы | Электронные журналы | 1 раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УВР | Электронные журналы | Ученическая мебель и оборудование |
| Ученическая мебель и оборудование | Оценка соответствия мебели росту | 2 раза в год (август, январь) | Зам. директора по АХР, Медицинский работник | СанПиН 1.2.3685-21 | Журнал регистрации результатов производств | | | | | | |

| | | | | | |
|--|---|---------------|--------------------------|---|--------------------|
| -возрастным особенностям м детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений) | Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | Каждая партия | Зам. директора по АХР | СИ 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | енного контроля |
| | | | | | |

Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования

| | | | | | |
|--|--|----------------------------|--|---|---|
| Санитарное состояние помещений и оборудования | Кратность и качество генеральной уборки | Ежемесячно | Зам. директора по АХР, медицинский работник | СИ 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590 3.1/2.4.3598 -20 | Журнал учета проведения генеральной уборки |
| | | | | | |
| Санитарно- противоэпиде- мический режим | Кратность и качество текущей уборки | Ежедневно | Зам. директора по АХР, медицинский работник | СИ 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 | График текущей уборки и дезинфекции помещений |
| | | | | | |
| Дезинсекция | Профилатика – ежедневно | Ежедневно | Зам. директора по АХР, медицинский работник | СанПиН 3.3686-21 | Журнал регистрации результатов производства ежного контроля, акты выполненных работ |
| | | | | | |
| Санитарно- противоэпиде- мический режим | Дезинсекция | Профилатика – ежедневно | Зам. директора по АХР, медицинский работник | СанПиН 3.3686-21 | Журнал регистрации результатов производства ежного контроля, акты выполненных работ |
| | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|----------------------|-----------|---|---|-------------------|---|---|---------------------|------------------------------------|---|--|---|--|
| расходование м дезинфициру ющих средств | Состояние отделки | Ежедневно | Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий | Зам. директора по АХР, Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, специалист | СШ 2.4.3648-20 | Журнал визуального производства енного контроля, акты выполненных работ специалиста | Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов HACCP | | | | | | |
| | | | | | | | По мере необходимости | Ремонт помещений | Внутренняя отделка помещений | Закупка и приемка пищевой продукции и сырья | Качество и безопасность поступивших продуктов и продуктов производства пищевой продукции и сырья | Условия доставки продукции транспортом | Хранение пищевой продукции и продуктов производства пищевой продукции и сырья |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--------------------------|-----------------------------------|--|--|-----------------------------|---|--|--------------------------|--------------------------|----------------------------|-----------------------------|----------------|---------------|
| Журнал учета результатов производственного контроля | Журнал учета температуры и относительной влажности | Журнал учета температуры и относительной влажности | Журнал учета температуры | Температура и влажность на складе | Температура холодильной обору-довани-я | Мойка, дезинфекция, смена фильтров на пурифайерах, питьевых фонтанях | Ежедневно | Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий | Организация, оказывающая услуги по питанию | Журнал учета температуры | Журнал учета температуры | Ежедневно от каждой партии | Сменная проба | Сыточная проба | Потовые блюда |
| | | | | | | | Ежедневно | Ежедневно | Ежедневно | Ежедневно | Ежедневно | Ежедневно | Ежедневно | Ежедневно | Ежедневно |
| Журнал учета результатов производственного контроля | Журнал учета температуры и относительной влажности | Журнал учета температуры и относительной влажности | Журнал учета температуры | Температура и влажность на складе | Температура холодильной обору-довани-я | Мойка, дезинфекция, смена фильтров на пурифайерах, питьевых фонтанях | Каждый технологический цикл | Организация, оказывающая услуги по питанию | Организация, оказывающая услуги по питанию | Отчет | Отчет | Каждая партия | Температура готовности блюд | Сыточная проба | Потовые блюда |
| | | | | | | | Каждый технологический цикл | Организация, оказывающая услуги по питанию | Организация, оказывающая услуги по питанию | Отчет | Отчет | Каждая партия | Температура готовности блюд | Сыточная проба | Потовые блюда |

| | | | | |
|---|---|---|------------------------|---|
| Органолептическая оценка | Каждая партия | Организация, оказывающая услуги по питанию | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| Дата и время реализации готовых блюд | Каждая партия | Организация, оказывающая услуги по питанию | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| Содержание действующих веществ дезинфицирующей средств в рабочих растворах | Ежедневно | Организация, оказывающая услуги по питанию | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| Обработка посуды и инвентаря | Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции | Ежедневно | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников | | | | |
| Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медицинских осмотров и гигиенических обучений | Организация, оказывающая услуги по питанию | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | СЦ | Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медицинских осмотров и гигиенических обучений |
| | Для работников пищеблока – ежегодно. | Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года | | |

| | | | | | | | |
|---|-----------------------------------|--|------------------|--|---------------------------------|---|--|
| <p>Лицензия и журнал (сотрудники пищевых)</p> | <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p> | <p>Организация, оказывающая услуги по питанию Медицинский работник</p> | <p>Ежедневно</p> | <p>Количество работников пищевых с инфекционн ыми заболеваниям и, повреждения ми кожных покровов</p> | <p>Состояние работников</p> | <p>Предварительны и – при трудоустройстве ; периодический – ежегодно</p> <p>Медосмотр</p> <p>ОТ СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н</p> <p>Ведомость контроля своевременн ости прохождени я медосмотро в и гигиеническ ого обучения</p> | <p>Профилактика заболеваний</p> <p>Вакцинация</p> <p>По национальному календарю профилактическ их прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактическ их прививок по эпидемиическим показаниям</p> <p>Организация, оказывающая услуги по питанию, Медицинский работник, СанПиН 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p> <p>Лицензия и журнал (сотрудники пищевых)</p> |
|---|-----------------------------------|--|------------------|--|---------------------------------|---|--|

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

(организация лабораторных исследований при наличии денежных средств)

| Назначение помещений | Вид и показатели исследования | Место/объект исследования (обслуживания) | Объем (количество, или проб) | Кратность |
|---|---|---|--------------------------------------|---|
| Учебные и рабочие кабинеты | Оценка состояния воздушной среды помещений (аэрионный состав воздуха) Оценка параметров микроклимата (температура, влажность, кратность обмена воздуха, относительная влажность) | Рабочие места (за исключением рабочих мест пищеблока) | 10% рабочих мест (по 2 точки) | 1 раз в год |
| | | Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный, библиотека | Не менее 10% помещений | После ремонтных работ, установок новой мебели, покупки книг |
| | | Помещения с ортехниккой, кондиционерами, принудительной вентиляцией | 1 проба | 1 раз в год и при покупке новой ортехники, ПЭВМ, ремонта |
| | | Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, | Не менее 20% помещений, по три точки | 1 раз в год, в темное время суток |
| | | Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, | Не менее 10% помещений | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды) |
| Контроль уровня искусственной освещенности, коэффициент пульсации | Вид и показатели исследования | Место/объект исследования (обслуживания) | Объем (количество, или проб) | Кратность |

| | | | |
|--|---|---|----------------|
| Музыкальные | Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские (при наличии ЭСО) | Не менее 20% классов и кабинетов, 100% мастерских | 1 раз в год |
| Оценка параметров магнитных, электрических, электромагнитных полей | Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские | Не менее 10% помещений, подлежащих оценке | 1 раз в 2 года |
| Оценка уровня вибрации | Мастерские | Все помещения | 1 раз в 2 года |

6) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко.

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

| | | | | | | | |
|-----------|-----------------------|---|-------------|--------------------------------|--|---------------------------------------|-------------|
| Профессия | Количество работников | Характер производимых работ и вредный фактор | а | Кратность методов и подготовка | Педагог, методист, логопед, тьютор, психолог, социальный педагог, педагог дополнительного образования, воспитатели | 4 | Директор, |
| | | | | | Работы в образовательных организациях | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год |
| | 63 | Переапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала | | |

| | | | | |
|---|--|-------------|-------------------|--|
| Заместители директора по ВО и УВР | организациях Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала | года | | |
| Заместитель директора по АХР | Работы в образовательных организациях Подъем и перемещение груза вручную Работа, связанная с мышечным напряжением Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | |
| Библиотекарь | Работы в образовательных организациях Лить растительного происхождения Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | |
| Делегированные учебной части, бухгалтер | Работы в образовательных организациях Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | |
| Работники пищевых | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | ежегодно | |
| Уборщик служебных | Работы в образовательных | 1 раз в год | 1 раз в 2 | |

| | | | | | | | |
|---|---|--|-------------|----------------|--|--|--|
| помещений | | организациях Синтетические моющие средства Хлор и его соединения Работа, связанная с мышечным напряжением | | | | | |
| Бахтер | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | | | |
| Лаборант | 3 | Работы в образовательных организациях Работа с веществами и соединениями, объёмными химической структурой Синтетические моющие средства | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | | | |
| Дворник | 2 | Работы в образовательных организациях Работа, связанная с мышечным напряжением Подъем и перемещение груза вручную Пониженная и повышенная температура воздуха | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | | | |
| Рабочий по комплексному ремонту и обслуживанию зданий, электромонтер, | 3 | Работы в образовательных организациях Работа, связанная с мышечным напряжением Подъем и перемещение груза вручную | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | | | |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | |
|--|--|--|--|--|

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

| Ответственное лицо | Периодичность заполнения | Наименование форм учета и отчетности |
|--|--|--|
| Заведующий производством, ответственный по питанию | Ежедневно | Журнал учета температуры режима в холодильном оборудовании |
| Заведующий производством, ответственный по питанию | Ежедневно | Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях |
| Заведующий производством, медицинский работник | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Гигиенический журнал (сотрудники пищеблока) |
| Заведующий производством, медицинский работник | Ежедневно | Бедомость контроля за рационом питания |
| Зам. директора по АХР | По факту | Журнал регистрации результатов производственного контроля, журнал визуального производственного контроля |
| Зам. директора по АХР | По факту | Журнал учета выдачи дезсредств |
| Зам. директора по АХР | Ежемесячно | Журнал учета проведения генеральной уборки |
| Медицинский работник | Ежедневно | Гигиенический журнал (сотрудники пищеблока) |

| | | |
|-----------------------|----------------------------|---|
| Специалист по ОТ | По факту | Ведомость контроля своевременности прохождения методических и гигиенических обучающих |
| Зам. директора по УВР | 1 раз в неделю (выборочно) | Электронный журнал |
| Зам. директора по АХР | По факту | Акты выполненных работ специализацией |

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 государственные санитарно-эпидемиологический надзор.

| | | | | |
|---------------------------------------|---|---|---|-----------------------|
| Перечень возможных аварийных ситуаций | Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию | Сообщить в пожарную службу, по тел. 112, приостановить деятельность, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители | Пожар | Теракт/угроза теракта |
| Ответственное должностное лицо | Первый обнаруживший, директор, ответственный за пожарную безопасность | Сообщить по тел. 112, действовать согласно Алгоритмам действий персонала образовательной организации и обучающихся при совершении (угрозе совершения) преступления в формах вооруженного нападения, захвата заложников, срабатывания на терпиротии образовательной организации взрывного устройства, в том числе доставленного беспилотным летательным аппаратом, а также инфомационного взаимодействия образовательных организаций с территориальными органами МВД России, Росгвардии и ФСБ России (Письмо Министерства Просвещения РФ от 12.07.2023 № 02-01/82/10148) | Первый обнаруживший, директор, ответственный за антитеррористическую безопасность | |

| | | |
|--|--|---|
| <p>Зам. директора по АХР, ответственный по питанию, заведующий производством, электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования, рабочий по комплексному ремонту и обслуживанию зданий, специализированная организация</p> | <p>Организация асортимента блюд, Организация ремонта оборудования</p> | <p>Выход из строя технологического и холодильного оборудования</p> |
| <p>Зам. директора по АХР, электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования, рабочий по комплексному ремонту и обслуживанию зданий, специализированная организация</p> | <p>Сообщить в соответствующую службу, сократить рабочий день, организовать ремонт</p> | <p>Перебой в подаче электроэнергии, в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи</p> |
| <p>Зам. директора по АХР, электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования, специализированная организация</p> | <p>Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку</p> | <p>Нарушение изоляции, обрыв электропроводов</p> |
| <p>Директор, медицинский работник, зам. директора по АХР</p> | <p>Ежедневно проводить влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств, проветривать помещения, наблюдать за учащимися, контактирующими с заболевшими, реализовать противоэпидемиологические мероприятия в помещениях, где находятся дети</p> | <p>Массовое возникновение неинфекционных заболеваний (н-р: педикулез)</p> |
| <p>Директор, медицинский работник, зам. директора по АХР</p> | <p>Сообщить в соответствующую службу, ввести карантин, реализовать мероприятия по профилактике заболеваний</p> | <p>Массовое возникновение инфекционных заболеваний</p> |
| <p>Директор, зам. директора по АХР, медицинский работник, ответственный по</p> | <p>Сообщить в соответствующую службу, организовать устранение и ремонтные</p> | <p>Другие аварийные и непредвиденные</p> |

| | | | |
|----------|--------------|--------|---------|
| ситуации | чрезвычайные | работы | питанию |
|----------|--------------|--------|---------|

Программу разработал:

Заместитель директора по АХП

Рязанова С.Г.

