Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Сергеевская средняя общеобразовательная школа Пограничного муниципального округа»

(МБОУ «Сергеевская СОШ ПМО»)

Юридический адрес/фактический адрес:

692584, Приморский край, Пограничный район, с.Сергеевка, ул. Школьная,22 Б

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Сергеевская СОШ ПМО» \_\_\_\_\_\_\_\_\_И.В. Старченко

Приказ от 13.08.2025г. №169

**ПРОГРАММА**

**производственного контроля за выполнением**

**санитарно-противоэпидемических мероприятий**

**в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении**

**«Сергеевская средняя общеобразовательная школа Пограничного муниципального округа» в 2025-2026 учебном году**

Программа разработана в соответствии с СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение

Производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением

санитарно-противоэпидемических мероприятий» (на основе принципов ХАССП)

с.Сергеевка,

2025 год

**Пояснительная записка**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование юридического лица: | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Сергеевская средняя общеобразовательная школа Пограничного муниципального округа» (МБОУ «Сергеевская СОШ ПМО») | | | |
| Ф. И. О. руководителя, телефон: | Директор Старченко Ирина Васильевна | | | |
| Контактный телефон | 8 (42345) 24-3-28 | | | |
| Юридический адрес: | 692584, Приморский край, Пограничный район, с. Сергеевка, ул. Школьная, 22 Б | | | |
| Фактический адрес: | 692584, Приморский край, Пограничный район, с. Сергеевка, ул. Школьная, 22 Б | | | |
| Количество работников: | 34 человек | | | |
| Количество обучающихся: | 315 человек | | | |
| Свидетельство о государственной регистрации | № | 4874 | от | 05.06.2002 |
| ОГРН | 1032501179963 | | | |
| ИНН | 2525007514 | | | |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности | № | 91 | от | 20.12.2020 |
| Наименование лаборатории, которая осуществляет лабораторные и инструментальные исследования | АИЛЦ Уссурийского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае», г. Уссурийск, ул. Комсомольская, 40 | | | |

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 28.01.2021 № 2 «Об утверждении [санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"](https://docs.cntd.ru/document/573500115#6560IO).

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 и среднее общее образование;

-дополнительное образование детей и взрослых.

**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»;

-[санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"](https://docs.cntd.ru/document/573500115#6560IO);

-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 четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п.п. | Фамилия И.О. | Занимаемая должность | Функции по осуществлению производственного контроля в соответствии с должностной инструкцией | №, дата приказа о назначении |
| 1 | Старченко Ирина Васильевна | Директор | Организация и проведение производственного контроля в соответствии с согласованной программой производственного контроля. | № 169 от 13.08.2025 |
| 2. | Федореева Татьяна Владимировна | Заведующий хозяйством | Организация и проведение производственного контроля в соответствии с согласованной программой производственного контроля. | № 169 от 13.08.2025 |
| 3 | Ефименко Антонина Ивановна | Специалист по кадрам | Организация и проведение производственного контроля в соответствии с согласованной программой производственного контроля. | № 169 от 13.08.2025 |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Объект контроля | Определяемые показатели | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Нормативная документация | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
| **Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ** | | | | | |
| Микроклимат | Температура воздуха помещений  Частота проветривания помещений | Ежедневно | Заведующий хозяйством | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20,  СанПиН 1.2.3685-21 | График проветриваний |
| Влажность воздуха склада пищеблока | Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока |
| Освещенность территории и помещений | Наличие и состояние осветительных приборов | 1 раз в 3 дня | Заведующий хозяйством | СП 2.4.3648-20 | Журнал визуального производственного контроля |
| Наличие, целостность и тип ламп |
| Шум | Наличие источников шума на территории и в помещениях | Ежемесячно | Заведующий хозяйством | СП 2.4.3648-20 | Журнал результатов производственного контроля |
| Условия работы оборудования | По плану техобслуживания | Подсобный рабочий, спецорганизация (по необходимости) | СП 2.4.3648-20, план техобслуживания |
| Входной контроль поступающей продукции и товаров | – наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат); | Каждая поступающая партия | Заведующий хозяйством | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201 | Журнал учета входного контроля товаров и продукции |
| – соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.); |
| – соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (возможность контакта с дезсредствами и т. д.) |
| Загрязняющие воздух вещества | Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ | Каждая поступающая партия | Заведующий хозяйством | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21 | Журнал учета входного контроля товаров и продукции |
| Контроль работы вентиляции | Ежеквартально | Подсобный рабочий | Журнал результатов производственного контроля |
| **Производственный контроль за организацией образовательной воспитательной деятельности** | | | | | |
| Режим образовательной деятельности | Объем образовательной нагрузки обучающихся | При составлении и пересмотре расписания занятий | Зам. директора по УВР | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | Расписание занятий (гриф согласования) |
| 1 раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УВР | Классный журнал |
| 1 раз в неделю (выборочно) | Зам. директора 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  Врачебной амбулатории с.Сергеевка(по согласованию) | СанПиН 1.2.3685-21 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | Каждая партия | Заведующий хозяйством | 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 | Заведующий хозяйством | 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 01.01.2025года – еженедельно | Заведующий хозяйством | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20 | Журнал учета проведения генеральной уборки |
| Санитарно-противоэпидемический режим | Дезинсекция | Профилактика – ежедневно | Заведующий хозяйством | СанПиН 3.3686-21 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| Обследование – 2 раза в месяц.  Уничтожение – по необходимости | Спецорганизация |
| Дератизация | Профилактика –ежедневно | Заведующий хозяйством | 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 | Подсобный рабочий, 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 | Заведующий хозяйством | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 | Журнал учета расходования дезсредств |
| Внутренняя отделка помещений | Состояние отделки | Ежеквартально | Подсобный рабочий | СП 2.4.3648-20 | 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 | Заведующий хозяйством, 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 | Заведующий хозяйством- ответственный по питанию | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| Время смены бутилированнойводы | Ежедневно 1 раз | Заведующий хозяйством- ответственный по питанию | График |
| Температура и влажность на складе | Ежедневно | Заведующий хозяйством | 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 |
| Органолептическая оценка | Каждая партия | Ответственный по питанию | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| 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 | Заведующий хозяйством | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции | Ежедневно | Ответственный по питанию | 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 | Специалист по кадрам | 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 | Заведующий хозяйством | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Гигиенический журнал (сотрудники) |
| Медосмотр | Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно | Специалист по кадрам | 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  Врачебной амбулатории с.Сергеевка(по согласованию) | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | 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:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Назначение помещений** | **Вид и показатели исследования** | **Место/объект исследования (обследования)** | **Объем (количество, число точек или проб)** | **Кратность** |
| Пищеблок | 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 (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность) | Рабочее место | 2 точки | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды) |
| Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещения | Рабочее место | 2 точки | 1 раз в год в темное время суток |
| Исследование уровня шума в производственных помещениях | Рабочее место | 2 точки | 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума |
| Учебные и рабочие кабинеты | Оценка параметров микроклимата (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность) | Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские | Не менее 10% помещений | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды) |
| Рабочие места (за исключением рабочих мест пищеблока) | 10% рабочих мест (по 2 точки) | 1 раз в год |
| Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионный состав воздуха) | Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный, библиотека | Не менее 10% помещений | После ремонтных работ, установки новой мебели, покупки книг |
| Помещения с оргтехникой, кондиционерами, принудительной вентиляцией | 1 проба | 1 раз в год и при покупке новой оргтехники, ПЭВМ, ремонта |
| Контроль уровня искусственной освещенности, коэффициент 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 |
| Освещенность | Все помещения | 2 точки | 1 раз в год |
| Уровень звука | Все помещения | 1 точка | Перед открытием и после ремонта или замены вентиляционного оборудования |
| Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность) | Все помещения (кроме температуры воздуха в залах ванн) | 2 точки | 2 раза в год |

**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 | 18 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной 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 |
| Заведующий хозяйством | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Подъем и перемещение груза вручную |
| Работа, связанная с мышечным напряжением |
| Секретарь учебной части, специалист по кадрам | 1 | Работы в образовательной организации | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Работники пищеблока | 4 | Работы в образовательной организации | 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 | Заведующий хозяйством |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Заведующий хозяйством |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Заведующий хозяйством |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Заведующий хозяйством |
| График смены бутилированной воды | Не реже 1 раза в сутки | Заведующий хозяйством |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Директор |
| Журнал учета расходования дезсредств | Ежедневно | Заведующий хозяйством |
| Ведомость контроля за рационом  питания | Ежедневно | Заведующий хозяйством |
| Журнал учета проведения генеральной уборки | Ежемесячно | Заведующий хозяйством |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно | Заведующий хозяйством |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Специалист по кадрам |
| Сертификаты, декларации о соответствии ТР ТС  Поставляемой продукции | По факту | Заведующий хозяйством |
| Методические рекомендации на дезинфицирующие средства | По факту | По факту |
| Договор на вывоз мусора и утилизацию ТБО и пищевых отходов | 2 раза в год | По факту |

**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 | Сообщить в соответствующую службу | Заведующий хозяйством |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку | Заведующий хозяйством |
| Остановка производства, нарушение технологического процесса | Информирование ТУ Роспотребнадзора в Приморском крае, населения и органов местного самоуправления | Директор  Заведующий хозяйством |
| Другие аварийные ситуации | Сообщить в соответствующую службу | Заведующий хозяйством  Директор |

**8.Мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.**

**8.1. План основных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Мероприятия | Ответственный исполнитель | Срок исполнения |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| * 1. **Основные организационно-административные мероприятия:** | | | |
| 1.1. | Разработка проектной документации по строительству, реконструкции, техническом переоборудовании, расширении объекта. | Директор | При необходимости |
| 1.2. | Гигиеническая оценка вводимого в эксплуатацию построенного (реконструированного) объекта с проведением лабораторных исследований и измерений | Директор | При необходимости |
| 1.3. | Гигиеническая оценка продукции, видов деятельности, работ и услуг, подлежащих лицензированию и сертификации: | Директор | При необходимости |
| 1.3.1. | - проведение корректировки (при необходимости) перечня продукции, видов деятельности, работ и услуг прошедшей, предстоящей сертификации; | Директор | При необходимости |
| 1.3.2. | - получение результатов экспертных исследований, обследований, гигиенических и иных видов оценок объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг; | Директор | При необходимости |
| 1.3.3. | - подготовка и направления материалов на санитарно-эпидемиологические экспертизы. | Директор | При необходимости |
| 1.4. | Организация производственного контроля | Директор | Ежегодно |
| 1.4.1 | - комплектование штата для осуществления производственного контроля; | Директор | Сентябрь |
| 1.4.2. | - определение ответственных для осуществления санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и ведения производственного контроля; | Директор | Сентябрь |
| 1.4.3. | - распределение обязанностей между специалистами, осуществляющими производственный контроль за соблюдением санитарных правил; | Директор | Сентябрь |
| 1.4.4. | - обеспечение проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль; | Директор | При необходимости |
| 1.4.5. | - формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, технические условия и технологические инструкции, другие инструктивно-методические документы); | Директор | При необходимости |
| 1.4.6. | - организация лабораторного и инструментального контроля; | Директор | При необходимости |
| 1.4.7. | - заключение договоров с иными организациями, испытательными лабораториями и центрами аккредитованной испытательной лаборатории, аккредитованными в областях, необходимых для осуществления исследований, испытаний и измерений для целей производственного контроля; | Директор | При необходимости |
| 1.4.8. | -проведение анализа деятельности по выполнению программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил за год. | Директор | При необходимости |
| * 1. **Санитарно-гигиенические мероприятия** | | | |
| 2.1 | Соблюдение условий сбора, накопления, вывоза и утилизации отходов производства и потребления требованиям санитарных правил: | Директор  Заведующий хозяйством | Постоянно |
| 2.1.1. | -заключение договора со специализированной организацией на транспортировку, утилизацию твердых бытовых и пищевых отходов; | Директор | При необходимости |
| 2.1.2. | -постоянный контроль за поддержанием санитарного состояния территории в соответствии с требованиями санитарных правил. | Директор  Заведующий хозяйством | Постоянно |
| * 1. **Медико-санитарные мероприятия:** | | | |
| 3.1. | Обеспечение соответствия качества питьевой воды централизованных систем питьевого водоснабжения. | Директор  Заведующий хозяйством | Постоянно |
| 3.2. | Медицинские осмотры и профессиональная гигиеническая подготовка декретированных контингентов: | Директор  Заведующий хозяйством  Специалист по кадрам | При необходимости |
| 3.2.1. | -составление списка профессий, подлежащих предварительным медицинским осмотрам | Специалист по кадрам | При необходимости |
| 3.2.2. | -составление пофамильных списков работников, подлежащих прохождению медицинских обследований (с указанием профессий, подразделения, вредного фактора); | Специалист по кадрам | При необходимости |
| 3.2.3. | -заключение договора с лечебно-профилактическим учреждением на проведение медицинских обследований; | Директор  Специалист по кадрам | При необходимости |
| 3.2.4. | -подготовка приказа о проведении медицинских осмотров в лечебно-профилактическом учреждении, имеющем лицензию на данный вид деятельности; | Директор  Специалист по кадрам.. | При необходимости |
| 3.2.5. | -составление графика прохождения медицинских осмотров; | Директор  Специалист по кадрам | При необходимости |
| 3.2.6. | -контроль за полнотой проведения медицинских обследований; | Директор  Специалист по кадрам | При необходимости |
| 3.2.7. | -контроль за наличием личных медицинских книжек. | Директор  Специалист по кадрам | При необходимости |
| * 1. **Дезинфекционные мероприятия:** | | | |
| 4.1. | Проведение расчета потребности объекта в дезинфекционных средствах. | Директор  Заведующий хозяйством | При необходимости |
| 4.2. | Заключение договора на поставку дезинфекционных средств, приобретение этих средств. | Директор  Заведующий хозяйством | При необходимости |
| 4.3. | Получение свидетельства о государственной регистрации, сертификата соответствия и методических указаний по применению дезинфекционного средства 9для каждого препарата, предполагаемого к использованию). | Директор  Заведующий хозяйством | При необходимости |
| 4.4. | Организация проведения контроля рабочих растворов дезинфекционных средств с помощью экспресс-методов. | Директор  Заведующий хозяйством | При необходимости |
| 4.5. | Контроль за ведением учета получения и расхода дезинфекционных средств и проведением дезинфекционных работ в профилактических целях на объекте. | Директор  Заведующий хозяйством | При необходимости |
| 4.6. | Контроль за наличием месячного неснижаемого запаса дезинфекционных средств. | Заведующий хозяйством | При необходимости |
| 4.7. | Контроль за организацией, регулярностью (1 раз в месяц) и качеством проведения дезинфекции транспорта для перевозки пищевых продуктов. | Директор  Заведующий хозяйством | При необходимости |
| * 1. **Иные мероприятия в зависимости от специфики осуществляемой деятельности, выполняемой работы и оказываемой услуги:** | | | |
| 5.1 | Профилактика заболеваний и отравлений в соответствии с санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте: | Директор  Заведующий хозяйством |  |
| 5.1.1 | -контроль наличия необходимого запаса и постоянного использования (применения, ношения) соответствующей спецодежды и индивидуальных средств защиты; | Директор  Заведующий хозяйством  Специалист по кадрам |  |
| 5.1.2. | -мероприятия по оптимизации условий труда, внедрению современных технологий, автоматизации и механизации основных производственных процессов; | Директор  Заведующий хозяйством  Специалист по кадрам |  |
| 5.1.3. | -осуществление контроля за соблюдение медицинских противопоказаний при приеме на работу и допуске к работе; | Директор  Заведующий хозяйством  Специалист по кадрам |  |
| 5.1.4. | -организация работы по проведению иммунизации работников (заключение договора с лечебно-профилактическим учреждением, подготовка списков, организация помещения для проведения прививок). | Директор  Заведующий хозяйством  Специалист по кадрам |  |
| 5.2. | Регулярные проверки соответствия санитарным правилам и другой нормативной и технической документации: | Директор  Специалист по кадрам |  |
| 5.2.1. | -технологического процесса; | Директор  Заведующий хозяйством  Специалист по кадрам |  |
| 5.2.2. | -качества (безопасности) продовольственного сырья, пищевых продуктов, поступающих на предприятие и производимой продукции; | Директор  Заведующий хозяйством  Специалист по кадрам |  |
| 5.2.3. | -условий транспортировки и хранения продуктов (контролируемыми показателями являются: акт дезинфекции транспорта, медицинские книжки персонала, наличие специального оборудования для транспортировки и хранения, наличие измерительных приборов; | Директор  Заведующий хозяйством | Постоянно |
| 5.2.4. | -состояния производственной среды (контролируемыми объектами являются: условия труда, состояние отопления, вентиляции, кондиционирования воздуха, освещения и уровней освещенности, санитарно-техническое состояние помещений, оборудования, соблюдение режима проведения профилактической дезинфекции, дератизации); | Директор  Заведующий хозяйством | Постоянно |
| 5.2.5. | -регулярностью прохождения работниками медицинских осмотров; | Директор  Заведующий хозяйством  Специалист по кадрам | При необходимости |
| 5.2.6. | - прохождением обучения и гигиенической аттестации декретируемым контингентом работающих; | Директор  Специалист по кадрам | При необходимости |
| 5.2.7. | -соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве; | Директор  Заведующий хозяйством  Специалист по кадрам | Постоянно |
| 5.2.8. | -сроками, полнотой, качеством и эффективностью проведения дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ на объекте; | Директор  Заведующий хозяйством  Специалист по кадрам | Постоянно |
| 5.2.9. | -организацией инструктажа на рабочем месте при выявлении фактов нарушения санитарно-противоэпидемического режима | Директор  Заведующий хозяйством  Специалист по кадрам... | При необходимости |

**8.2.План мероприятий, необходимых для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п.п. | Мероприятия | Контрольные точки | Срок выполнения | Ответственный (Ф.И.О.) должность) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Обеспечение наличия на объекте санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. | Рабочие места | Постоянно | Директор  Заведующий хозяйством  Специалист по кадрам |
| 2 | Организация лабораторных исследований и испытаний | Рабочие места | В соответствии с графиком | Директор  Заведующий хозяйством  Специалист по кадрам |
| 3 | Организация предварительных и периодических медицинских осмотров | Все сотрудники | При поступлении на работу, 1 раз в год | Директор  Специалист по кадрам |
| 4 | организация прохождения флюорографического обследования | Все сотрудники | 1 раз в год | Директор  Специалист по кадрам.. |
| 5 | Организация проведения профилактических прививок | Все сотрудники | В установленные сроки | Директор  Специалист по кадрам |
| 6 | Организация профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников | В соответствии с графиком | В соответствии с графиком | Директор  Специалист по кадрам |
| 7 | Контроль за наличием сертификатов, личных медицинских книжек, актов дезинфекции на транспорт, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации | - | Постоянно | Директор  Заведующий хозяйством  Специалист по кадрам |
| 8 | Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля | Постоянно | Постоянно | Директор  Заведующий хозяйством  Специалист по кадрам |
| 9 | Визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений: | Постоянно | Постоянно | Директор  Заведующий хозяйством  Специалист по кадрам |
|  | -температуры воздуха внутри холодильного оборудования; | Охлаждаемые витрины, охлаждаемые прилавки, морозильные шкафы | Ежедневно | Заведующий хозяйством |
|  | -за использованием средств индивидуальной защиты; | На рабочих местах | Ежедневно | Директор  Заведующий хозяйством  Специалист по кадрам |
|  | -за состоянием здоровья сотрудников, соблюдением правил личной гигиены; | Все сотрудники | Ежедневно | Директор  Заведующий хозяйством  Специалист по кадрам |
|  | -за эффективностью проведения дезинфекционных, дератизационных, дезинсекционных мероприятий; | Все помещения и прилегающая территория | Ежедневно | Директор  Заведующий хозяйством |
|  | -за хранением и использованием уборочного инвентаря; | Место хранения уборочного инвентаря | Ежедневно | Директор  Заведующий хозяйством |
|  | -за состоянием благоустройства прилегающей территории, фасада здания, контейнерной площадки; | Прилегающая территория | Ежедневно | Директор  Заведующий хозяйством |
|  | -за санитарно-гигиеническим и санитарно-техническим состоянием помещений, рабочих мест, оборудования, инженерных сетей. | Все помещения и прилегающая территория | Ежедневно | Директор  Заведующий хозяйством  Специалист по кадрам |