

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Мещеряковская основная общеобразовательная школа Буинского муниципального
района Республики Татарстан»

СОГЛАСОВАНО
Председатель профсоюза
М.В.Каримов
От «14» февраля 2026г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор школы
Камалеева Л.Р.
Приказ №4/1 от «13» февраля 2026г.

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Мещеряковская основная общеобразовательная школа Буинского
муниципального района Республики Татарстан»»**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Мещеряковская основная общеобразовательная школа Буинского муниципального района Республики Татарстан»		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Камалеева Лилия Рафаиловна, 88437440600		
Юридический адрес:	422433,РТ, Буинский район, д.Мещеряково, ул.Мусы Джалиля,д.109		
Фактический адрес:	422433,РТ, Буинский район, д.Мещеряково, ул.Мусы Джалиля,д.109		
Количество работников:	14 человек		
Количество обучающихся:	36 человек		
Свидетельство о государственной регистрации	№	51777598554193	от 27.03.2008
ОГРН	1021606555002		
ИНН	1614005108		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	16Л01	№0003250	от 16.10.2015

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

Целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса в учреждении, производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее образование;
- дошкольное образование

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-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 выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- 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 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»;

Методические рекомендации

- МУ-287-113 «Методические указания по дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения» от 30.12.98;
- МУ 3.2.1756-03 "Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями";
- МУ 3.2.1043-01 «Профилактика токсокароза»;
- МУ 3.2.1882 -04 «Профилактика лямблиоза»;
- МУК 4.2.2661 -10 «Методы санитарно-паразитологических исследований»;
- Руководство «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях» Р 3.5.1904-04;
-

ФИО	Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
1	2	3
Камалеева Л.Р.	директор	<ul style="list-style-type: none"> • Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. • Организация профессиональной подготовки и аттестации

Камалеева Л.Р.	директор	<ul style="list-style-type: none"> • Организация лабораторных исследований. • Организация медицинских осмотров работников. • Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек. • Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля: <ul style="list-style-type: none"> — журнал бракеража скоропортящихся продуктов; — журнал бракеража готовой продукции; — журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания; — личные медицинские книжки сотрудников учреждения; — накопительная ведомость. • Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.
Камалеева Л.Р.	директор	<ul style="list-style-type: none"> • Ведение журнала аварийных ситуаций <p>Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении</p> <ul style="list-style-type: none"> • Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> - освещенности - систем теплоснабжения - систем водоснабжения - систем канализации

– ОСТ 42-21-2-85 «Стерилизация и дезинфекция изделий медицинского назначения. Методы, средства и режимы»;

- МУ 3.1.1.2957-11 «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции».

- МР2.4.0179-20 Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации от 18.05.2020 №2.4.0179-20;

- "МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020).

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

Должность	Срок гигиенического обучения	Срок мед.осмотра
1	4	5
Директор	1 раз в год	1 раз в год
Заместители директора	1 раз в год	
Учителя	1 раз в год	
Завхоз	1 раз в год	
Повар	1 раз в год	
Технический и обслуживающий персонал	1 раз в год	

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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Камалеева Лилия Рафаиловна	Директор	№ 4/1 от 13.02.2026
2	Аксанов Айрат Тауфикович	Зав.хозяйством в школе	№ 4/1 от 13.02.2026
3	Тютин Людмила Васильевна	Зам. директора по УВР	№ 4/1 от 13.02.2026
4	Хамидуллина Эльмира Рафкатовна	Ответственный по питанию	№ 4/1 от 13.02.2026
5	Сафина Рания Рустамовна	Зам.директора по ВР	№ 4/1 от 13.02.2026

6. Профилактические мероприятия по осуществлению производственного контроля:

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица

Санитарные требования к участку образовательного учреждения			
1	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. • Дезинсекция, дератизация помещений по графику. 	Директор школы, завхоз
2	Санитарное состояние учебных кабинетов, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием учебных кабинетов. • Ремонт и замены спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя). • Приобретение и установка спортивного оборудования и сооружений (по мере необходи- 	Директор школы, Завхоз, руководители учебных кабинетов
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. • Вывоз твердых бытовых отходов -по графику. 	Директор школы, завхоз
Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания			
1	Состояние подвального помещений школы	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль: <ul style="list-style-type: none"> — функционирования системы теплоснабжения; — функционирование систем водоснабжения, канализации; 	Директор школы, завхоз
2	Состояние кровли, фасада здания, отмостки, цоколя	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы в течение 7 дней 	Директор школы, завхоз
3	Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в детских учреждениях	Директор школы, завхоз
4	Соблюдение теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> • Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности — устранение в течение суток. • Промывка отопительной системы (июнь—июль). • Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с 	завхоз

5	Соблюдение воздушного режима в учреждении. Система вентиляции	<ul style="list-style-type: none"> Ежемесячный контроль функционирования системы вентиляции: приточно-вытяжная вентиляция пищеблока, прачечной, вытяжные вентиляционные шахты Очистка вытяжных вентиляционных шахт проводится не реже 2 раз в год. Проведение ревизии системы вентиляции перед началом учебного года (август) с составлением 	завхоз
7	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль: — соблюдение графика проветривания помещений; 	завхоз
8	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов; Промывка системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб) Проведение ревизии системы водоснабжения, 	Директор школы, завхоз
9	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима (бутилированная вода наличие сертификатов, а, чашки для питьевого режима). Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово — после ремонта систем водоснабжения) 	завхоз
10	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год). Замеры уровня искусственной и естественной 	Директор школы, завхоз

Состояние оборудования помещений для работы с детьми			
1	Ученическая мебель	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: — размеры мебели (столы, стулья) должны соответствовать росту-возрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку. 	завхоз
		<p>Во всех помещениях, где проводятся занятия с учениками и осуществляется прием пищи, должны присутствовать схемы рассаживания согласно антропометрии;</p> <p>— расстановка мебели должна соответствовать нормам СанПиН</p>	завхоз
6	Уголки и зоны природы	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль 1 раз в год перед началом учебного года: — запрещается содержать ядовитые растения, а также растения, имеющие колючки и пр. 	Директор школы, Уч.биологии
7	Санитарное состояние спортивного инвентаря, их обработка	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный контроль за состоянием спортивного инвентаря • Контроль за обработкой спортивного инвентаря согласно требованиям СанПиН • Исключить из детского пользования игрушки, не имеющие сертификата соответствия и с различными повреждениями 	Учитель физкультуры
10	Состояние оборудования спортивного зала	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования физкультурного зала; при неисправности оборудования — немедленное удаление из пользования и ремонт. • Испытание физкультурного оборудования с составлением акта (1 раз в год перед началом учебного года) 	Завхоз
Состояние помещений и оборудования пищеблока			

7	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. • Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> — системы вентиляции; — приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. Два раза в месяц техническое обслуживание — системы водоснабжения, канализации, сантехприборов. - электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп. • Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке (1 раз в год) 	завхоз
8	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. • Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (1 раз в год) 	Завхоз повар
9	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке 	завхоз
10	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. • Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки — немедленное обновление 	завхоз
11	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер 	завхоз

12	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> • Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. • Обновление маркировки не реже 1 раза в месяц; при повреждении маркировки — немедленное 	завхоз
Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий			
1	Посещаемость в классах	Количество детей:	Заместитель директора по ВР
2	Режим дня и расписание занятий	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий 	Заместитель директора по УР
3	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение расписаний физкультурных занятий и утренней гимнастики согласно требованиям СанПиН (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий и утренней гимнастики 	Директор школы, Уч. физкультуры
4	Организация мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей	<ul style="list-style-type: none"> • Утверждение плана мероприятий по закаливанию и оздоровлению детей согласно требованиям СанПиНа (2 раза в год — перед началом нового учебного года и летнего оздоровительного периода). • Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по 	Директор школы, Уч. физкультуры
5	Прием детей в школе	<ul style="list-style-type: none"> • Комплектование классов согласно Правилам приема в образовательной учреждения (по уставу школы). • Прием детей в образовательное учреждение осуществляется на основании заявления, договора и медицинской карты 	Директор школы Заместитель директора по УР

Санитарные требования к медицинскому обслуживанию образовательного учреждения

1	Укомплектованность кадрами медработников	• медицинское обслуживание на основании договора учреждения и ЦРБ Буинского муниципального района	Директор школы, гл. врач ЦРБ
2	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	• Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год)	Директор школы
3	Наличие аптечек для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	• Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптечек.	завхоз
4	профессиональной гигиенической подготовке и аттестации	• Курсовая подготовка и переподготовка сотрудников (в соответствии с планами)	Директор школы
5	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками	• Согласно плану санитарно-просветительской работы	Директор школы, фельдшер ФАП

Санитарные требования к организации питания обучающихся

1	Наличие согласованного примерного дневного меню	• Один раз в полугодие перед началом сезона	Ответственный за питание
2	Профилактика дефицита йода	• Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	завхоз

3	Витаминизация готовых блюд	• Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: — проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С); — использование витаминизированных продуктов питания (витаминизированный хлеб, кондитерские изделия, сухие завтраки и др.)	повар
4	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	• Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	Ответственный за питание
5	Бракераж готовой продукции	* Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	Члены бракеражной комиссии
6	Ведение и анализ накопительной ведомости	• Ежедневно	Ответственный за питание
7	Отбор и хранение суточной пробы	• Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	повар
8	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	• На каждую партию товара	Завхоз Ответственный за питание
9	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	• Контроль за заполнением журналов: — состояния здоровья сотрудников пищеблока;	Ответственный за питание, зам директора по ВР

Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке

1	Качество термообработки кулинарных изделий	Органолептическая оценка готовых блюд	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»
2	Исследование на яйца гельминтов	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РТ»
3	Исследование на наличие кишечной палочки	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РТ»

4	Исследования на стафилококк	<ul style="list-style-type: none"> Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации) 	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РТ»
5	Исследования на патогенную флору	<ul style="list-style-type: none"> Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации) 	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РТ»
Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	<ul style="list-style-type: none"> Постоянный контроль. Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года 	Завхоз
2	Режим ежедневных уборок помещений	<ul style="list-style-type: none"> Постоянный контроль. Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года 	завхоз
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств 	завхоз
4	Медицинский осмотр сотрудников	<ul style="list-style-type: none"> Постоянный контроль. К работе в школе допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку. Медицинские книжки сотрудников 	Директор школы
5	Гигиеническое обучение сотрудников	Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки	Директор школы

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 (лабораторные исследования и испытания за безопасность пищевой продукции с применением принципов ХАССП)	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 помещениях	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

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	14	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		
Зам.хозяйством в школе	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Делопроизводитель	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	1	Работы в образовательных организациях	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	Повар
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Повар
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Зам.директора по ВР, ответственный по питанию

Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Повар
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Повар
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Зав.хоз
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Повар
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Повар
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Дежурный учитель
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Директор школы
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР

д) Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Директор школы
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Завхоз
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз
		Директор

