



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА- ИНТЕРНАТ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ С.ОМОЛОН
БИЛИБИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ЧУКОТСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА»**

689470 Чукотский АО, Билибинский р-н, с.Омолон, ул.Парковая, 1 Тел./факс.8-427-3884 тел. 3-69, 2-81 E – mail: School_Omolon@mail.ru

«Утверждаю»

Директор МБОУ «ШИ с.Омолон»

_____/С.Т Петрова/

Приказ № 78-од от «27» августа 2021г.



**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности в
Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Школа- интернат основного общего образования с.Омолон
Билибинского муниципального района Чукотского автономного округа»**

с. Омолон
2021 год

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Школа-интернат основного общего образования с.Омолон Билибинского муниципального района Чукотского автономного округа»(МБОУ «ШИ с.Омолон»)
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Петрова Светлана Гавриловна, 8 (964) 480-74-91
Юридический адрес:	689470, Россия, Чукотский АО, Билибинский муниципальный район, с.Омолон, ул. Парковая д.1
Фактический адрес:	689470, Россия, Чукотский АО, Билибинский район, с.Омолон, ул. Парковая д.1
Количество работников:	50 человек
Количество обучающихся и воспитанников:	140 человек
Свидетельство о государственной регистрации	серия 87 АА № 033487 от 22.04.2014 г.
ОГРН	1028700569952
ИНН	8703002214
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 380 от 29.07.2014 г.

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

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

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- дошкольное общее, начальное общее, основное общее образование;
- дополнительное образование детей;
- предоставление социальных услуг с обеспечением проживания.

4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-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»;
- 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, имя, отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Петрова Светлана Гавриловна	Директор	№ 5/1–рг от 16.01.2019
2	Польшикова Анастасия Петровна	Заместитель директора по АХЧ	№2 7 от 15.04.2021
3	Андросова Марина Николаевна	Заместитель директора по УМР	№ 89 от 01.09.2021

4	Лаврищук Евдокия Михайловна	Заместитель директора по ВР	№ 89/1 от 01.09.2021
5	Евтынки Людмила Степановна	Заместитель директора по ДО	№ 89/2 от 01.09.2021
6	Токоякова Азалия Олеговна	Заведующая интернатом	№ 89/3 от 01.09.2021
7	Махортова Наталья Андреевна	Ответственный по питанию	№ 81 от 27.08.2021
8	Кудрина Ирина Викторовна	Медицинская сестра	Договор
9	Фёдорова Наталья Дмитриевна	Документовед	№ 15 от 22.06.2018

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	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Частота проветривания помещений				Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Влажность воздуха склада пищеблока	1 раз в 3 дня	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие и состояние осветительных приборов				
Шум	Наличие, целостность и тип ламп	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Наличие источников шума на территории и в помещениях				
Входной контроль поступающей продукции и товаров	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	Наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);				
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации,	Каждая поступающая партия	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	
	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);				

	наличие текста на русском языке и т. д.); – соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.)				
Питьевая вода	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	По химическим показателям – 1 раз в год, с– 2 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы)	СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
Контроль санитарного фона	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов)	СанПиН 3.3686-21, МР 2.3.6.0233-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
	Паразитологические исследования		По 10 смывов: – в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек; – спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор; – туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков По 20 смывов: – в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов		
	Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов		Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения		

			овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов)		
Песок	Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждая)	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
Воздушная среда помещений	Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.п.)	После ремонтных работ, установки новой мебели	Помещения для занятий, кабинеты, помещения для занятий ПЭВМ, спортивный и музыкальный залы (не менее 10% помещений – по 1 точке)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		1 раз в год	Помещения с оргтехникoй и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба)	СанПиН 1.2.3685-21	

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

Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся, воспитанников	При составлении и пересмотре расписания занятий	Заместитель директора по УМР – Андросова М.Н., заместитель директора по ДО – Евтынки Л.С.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий, расписание НОД (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УМР – Андросова М.Н., заместитель директора по ДО – Евтынки Л.С.		Классный журнал, планы занятий
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УМР – Андросова М.Н., заместитель директора по ДО – Евтынки Л.С.		Классный журнал, планы занятий
Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели росто-возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не	2 раза в год (август, январь)	Медицинская сестра – Кудрина И.В.	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля

	менее 20% помещений)				
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия	Заместитель директора по АХЧ	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	Заместитель директора по АХЧ – Польшикова А.П.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до 31.12. 2021 года – еженедельно	Заместитель директора по АХЧ – Польшикова А.П.	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	Заместитель директора по АХЧ – Польшикова А.П.	СанПиН 3.3686-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц.	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чукотском автономном округе в Билибинском районе»		
		Уничтожение – по необходимости			
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Заместитель директора по АХЧ – Польшикова А.П.	СанПиН 3.3686-21	
		Обследование – ежемесячно.	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чукотском автономном округе в Билибинском районе»		
		Уничтожение – весной и осенью, по необходимости			
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	МП ЖКХ Билибинский муниципальный район	СанПиН 2.1.3684-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней			
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ – Польшикова А.П.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания	СП 2.4.3648-20, план-график технического	Журнал визуального производственного

				обслуживания	о контроля
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» - Замков А.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик – Махортова Н.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Ответственный по питанию – Махортова Н.А.		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Кладовщик		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования			Журнал учета температуры	
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию – Махортова Н.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Повар		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию– Махортова Н.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медицинская сестра – Кудрина И.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию – Махортова Н.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической	Для работников пищебло	Медицинская сестра – Кудрина И.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские

	аттестации	ка – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года			книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медицинская сестра – Кудрина И.В.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)
	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Медицинская сестра – Кудрина И.В.	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	Медицинская сестра – Кудрина И.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н	Личные медицинские книжки

7. Перечни

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

Наименование помещения	Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 – 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
	Калорийность, выход блюд и соответствие	Суточный рацион питания	1	1 раз в год

	химического состава блюд рецептуре			
	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 – 10 смывов	1 раз в год
	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год
	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток

	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума
Помещения для детей и работников	Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)	Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские	Не менее 10% помещений	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
	Оценка состояния воздушной среды помещений	Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели
	Контроль уровня искусственной освещенности, пульсации	Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, музыкальный	Не менее 20% помещений	1 раз в год, в темное время суток
	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские (при наличии ЭСО)	Не менее 20% классов и кабинетов, 100% мастерских	1 раз в год
	Оценка параметров шума	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские	Не менее 10% помещений, подлежащих оценке	1 раз в 2 года
	Оценка уровней вибрации	Мастерские	Все помещения	1 раз в 2 года

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность:
кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

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

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Педагоги	21	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		
Заместитель директора по АХЧ	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Учебно-вспомогательный персонал	12	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Обслуживающий персонал	7	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Документовед	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	7	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	Ответственный по питанию – Махортова Н.А.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию – Махортова Н.А.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медицинская сестра – Кудрина И.В.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медицинская сестра – Кудрина И.В.
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию – Махортова Н.А.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медицинская сестра – Кудрина И.В.
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ – Польшикова А.П.

Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию – Махортова Н.А.
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Заместитель директора по АХЧ – Польшикова А.П.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медицинская сестра – Кудрина И.В.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Документовед – Федорова Н.Д.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Заместитель директора по УМР – Андросова М.Н.
...		

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	Заместитель директора по АХЧ – Польшикова А.П.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заместитель директора по АХЧ – Польшикова А.П.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заместитель директора по АХЧ – Польшикова А.П.
		Ответственный по питанию – Махортова Н.А.
		Директор
Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	• прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной минеральной воды	Заместитель директора по АХЧ – Польшикова А.П.

Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	• ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети	Медицинская сестра – Кудрина И.В.
Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более: ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев	• введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний	Медицинская сестра – Кудрина И.В.

Программу разработали:

Заместитель директора по УМР _____/М.Н. Андросова/

Заместитель директора по АХЧ _____/А.П. Польшикова/

Ответственный по питанию _____/Н.А. Махортова/