

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Кваркенская средняя общеобразовательная школа»**



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МАОУ «Кваркенская СОШ»  
Фомина О.В.  
приказ № 165 от 18.01.2021 г.

**ПРОГРАММА  
производственного контроля за соблюдением санитарных  
правил и выполнением санитарно - противоэпидемических  
мероприятий с применением принципов ХАССП**

с. Кваркено, 2021г.

## Содержание

Сведения об ОО	3
1.Перечень государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, методов и методик контроля факторов среды обитания, которыми необходимо руководствоваться при организации и проведении производственного контроля в общеобразовательном учреждении	3
2.Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля в соответствии с приказом руководителя учреждения	7
3.Перечень химических веществ, биологических и физических факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека, среды его обитания в условиях образовательного учреждения	9
4.Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке и аттестации	9
5.Перечень осуществляемых образовательным учреждением работ и услуг, видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию	10
6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды процесса образовательной деятельности, работ и услуг. Перечень документов по охране труда	11
7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством, по осуществлению производственного контроля	11
8.Перечень возможных аварийных (критических) ситуации, связанных с учебно-воспитательным процессом, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию детей, при возникновении которых осуществляется информирование администрации общеобразовательного учреждения, органов местного самоуправления, отдела образования, Роспотребнадзора в с.Кваркено	12
9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнение санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий	13

## Сведения о МАОУ «Кваркенская СОШ»

1. Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Кваркенская средняя общеобразовательная школа»
2. Адрес: Оренбургская область, Кваркенский район, село Кваркено, улица Степная, 13
3. Директор ОО: Фомина Ольга Владимировна
4. Номер телефона: 83536421307
5. Здание типовое
6. Расчитано на 115 мест
7. Списочное количество детей - 524
8. Режим работы учреждения – 12 часов

### **1. Перечень государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, методов и методик контроля факторов среды обитания, которыми необходимо руководствоваться при организации и проведении производственного контроля в дошкольном образовательном учреждении:**

#### **Федеральные законы**

Федеральный закон Российской Федерации от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями).

Федеральный закон от 17 сентября 1998 №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (с изменениями от 07.08.00, ред. от 31.12.2014).

Федеральный закон от 17.09.1998 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации».

Федеральный закон от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями).

Федеральный закон от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Федеральный закон от 2 января 2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности продуктов питания» (с изменениями и дополнениями).

#### **Приказы, постановления, письма и другие документы федерального уровня**

Постановление Правительства РФ № 554 от 24.07.2000 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе РФ и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» (с изменениями и дополнениями от 06.02.2004, 17.11.2004, 15.09.2005).

Постановление правительства РФ от 30.06.2004 № 322 « Об утверждении Положения о федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека»;

Постановление Правительства РФ от 15.07.1999 № 825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок».

Постановление Правительства РФ от 25.12.2001 № 892 «О реализации Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулёза в РФ».

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 21.12.2007 № 93 «Об усилении мероприятий по борьбе с туберкулёзом в РФ».

Постановление Правительства РФ от 22.01.2007 № 30 «Об утверждении положения о лицензировании медицинской деятельности».

Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 14.03.1996 № 90 «О порядке проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников и медицинский регламент их допуска к профессии».

Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 30.06.1992 № 186/272 «О совершенствовании системы медицинского обеспечения детей в образовательных учреждениях».

Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 14.03.1995 № 60 «Об утверждении инструкции по проведению профилактических осмотров детей дошкольного и школьного возрастов на основе медико-экономических нормативов».

Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 30 октября 2007 г. № 673 «О внесении изменений и дополнений в приказ Минздрава России от 27 июня 2001 г. № 229 «О национальном календаре профилактических прививок и календаре профилактических прививок по эпидемическим показаниям».

Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20 мая 2005 г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» (с изменениями и дополнениями).

Приказ Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21 декабря 2012 г. № 1346н «О Порядке прохождения несовершеннолетними медицинских осмотров, в том числе при поступлении в образовательные учреждения и в период обучения в них».

Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 5 марта 2011 г. № 169н «Об утверждении требований к комплектации изделиями медицинского назначения аптек для оказания первой помощи работникам».

### **Методические рекомендации, указания и ГОСТы**

Методические рекомендации по организации и проведению демеркуризации. (Министерство РФ по делам ГО, ЧС и ликвидации последствий бедствий, 1998г).

Методические рекомендации МР 3.5.0071-13 «Организация и проведение дезинфекционных мероприятий на различных объектах в период подготовки и проведения массовых мероприятий» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 24 мая 2013 г.).

ГОСТ Р 52301-2004 «Оборудование детских игровых площадок. Безопасность при эксплуатации. Общие требования».

МУ 3.5.3.2949-11 «Борьба с грызунами в населенных пунктах, на железнодорожном, водном, воздушном транспорте».

МУ 3.1.1.2363-08 «Эпидемиологический надзор и профилактика энтеровирусный (неполио) инфекций»;

МУ-287-113 «Методические указания по дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения» от 30.12.1998.

МУ 3.2.1756-03 «Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями».

МУ 3.2.1043-01 «Профилактика токсокароза».

МУ 3.2.1882 -04 «Профилактика лямблиоза».

Р 3.5.1904-04 Руководство «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях».

ГОСТ 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».

Методические рекомендации от 22.04.1982 № 08-14/3 «Контроль за развитием и состоянием здоровья детей раннего и дошкольного возраста».

Методические рекомендации от 13.03.1987 № 11-4/6-33 «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях».

Методические рекомендации от 20.06.1986 № 11-22/6-29 «Организация летней оздоровительной работы с детьми в дошкольных учреждениях».

Методические рекомендации от 29.10.1984 № 11 -14/26-6 «Проведение физкультурных занятий на открытом воздухе с детьми 5-7 лет в дошкольных учреждениях».

Методические рекомендации от 23.12.1982 № 08-14/12 «Медико-педагогический контроль за физическим состоянием детей дошкольного возраста».

Методические рекомендации от 12.06.1980 № 08-14/4-14 «Профилактика острых респираторных вирусных инфекций в детских дошкольных учреждениях».

### **Санитарные правила и нормы**

СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» от 15.05.2013 № 26 (с изменениями).

СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»

СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами»

СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с «Изменениями и дополнениями № 1 (СП 1.1.2193 – 07).

СанПиН 2.4.1.2791-10 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы».

СП 3.1.2.1319-03 «Профилактика гриппа».

СП 3.1.2.1108-02 «Профилактика дифтерии».

СП 3.1.2.31-14-13 «Профилактика туберкулеза».

СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов».

СПЗ.1.958-99 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами».

СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А».

СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»

СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней».

СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации».

СП 3.1.2. 1320 -03 «Профилактика коклюшной инфекции».

СП 3.1.2950-11 «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции».

СП 3.1.2951-11 «Профилактика полиомиелита».

СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза».

СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».

СП 3.1.295-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита».

СП 3.1.2.2512-09 «Профилактика менингококковой инфекции».

СП 3.3.2.1120-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям транспортировки, хранению и отпуску гражданам медицинских иммунобиологических препаратов, используемых для иммунопрофилактики аптечными учреждениями и учреждениями здравоохранения».

СП 3.3.2.1248-03 «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунологических препаратов»;

СП 3.3.2.2330-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям транспортировки, хранения и отпуску гражданам медицинских иммунобиологических препаратов, используемых для иммунопрофилактики аптечными учреждениями и учреждениями здравоохранения», изменения и дополнения к СП 3.3.2.1120-02;

СП 3.3.2.2329-08 «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунологических препаратов»;

СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»;

СП 3.2.31-10-13 «Профилактика энтеробиоза».

СП 3.1.1.31-08-13 «Профилактика острых кишечных инфекций».

СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза».

СП 3.1.2.1108-02 «Профилактика дифтерии».

СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».

– СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

– СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

СП 3.5.3.1129 – 02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»

СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».

СанПиН 2.1.2.729-99 «Полимерные и полимерсодержащие материалы, изделия, конструкции. Гигиенические требования безопасности».

СП 2.4.4.969-00 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период летних каникул».

СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» (с изменениями от 25.04.2007, 30.04.2010, 03.09.2010).

СанПиН 2.2.1./2.1.1.1076-01 «Гигиенические требования к инсоляции и солнцезащите помещений жилых и общественных зданий и территорий».

СанПиН 2.2.1./2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению общественных и жилых зданий» (в ред. с изм. и доп. № 1 от 15.03.2010 № 20).

СП 4607-88 «Санитарные правила при работе с ртутью, ее соединениями и приборами с ртутным заполнением».

СП 2.2.4.1294-03 «Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных зданий».

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условию хранения пищевых продуктов».

### **Технические регламенты**

Решение Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880 Технический регламент ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 10 июня 2014 года).

Решение Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 г. № 769 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» (с изменениями на 17 декабря 2012 года).

Решение Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Решение Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 г. № 797 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков».

Решение Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 г. № 798 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 008/2011 «О безопасности игрушек».

Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 882 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».

Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 883 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».

Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 878 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 019/2011 «О безопасности средств индивидуальной защиты»

Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 г. № 32 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции».

Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 г. № 67 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

Решение Советом Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 г. №68 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».

Для реализации Программы производственного контроля в ОУ имеется следующий **набор документов:**

Договор на дератизацию и дезинсекцию.

Договор на оказание медицинских работ и услуг с ГАУЗ «Кваркенская РБ»

Личные санитарные книжки сотрудников.

**Объем и периодичность** лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются ОО самостоятельно, либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке для проведения данного вида деятельности (СанПиН 1.1.1058-01).

## **2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

<b>ФИО</b>	<b>Должность</b>	<b>Раздел работы по осуществлению производственного контроля</b>
Фомина О.В.	директор	-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 должностных лиц и работников
Старикова Е.В.	медсестра	-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: -журнал бракеража скоропортящихся продуктов; -журнал бракеража готовой продукции;

		<p>-журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания;</p> <p>-личные медицинские книжки сотрудников учреждения;</p> <p>-накопительная ведомость.</p> <p>Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.</p> <p>-Ведение учета и отчетности с осуществлением производственного контроля:</p> <p>-циклическое меню;</p> <p>-журнал бракеража готовой продукции;</p> <p>-журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок</p>
Ежов Г.В.	Заместитель по АХЧ	<p>-ведение журнала аварийных ситуаций;</p> <p>-информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении;</p> <p>контроль за состоянием:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- освещенности;</li> <li>- систем теплоснабжения;</li> <li>- систем водоснабжения;</li> <li>- систем канализации</li> </ul>
Павлушкина Е.Ю.	Заместитель директора по УВР	<p>-контроль за состоянием оборудования помещений для работы с детьми перед началом учебного года;</p> <p>-ежедневный визуальный контроль за состоянием оборудования физкультурного зала;</p> <p>-контроль за санитарными требованиями к организации режима дня и учебных занятий;</p> <p>-ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий.</p>



### **3. Перечень химических веществ, биологических и физических и факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания в условиях образовательного учреждения**

#### 3.1. Химические факторы:

- содержание углекислого газа в воздухе помещений;
- санитарно - химическое качество питьевой воды;
- содержание паров ртути в воздухе помещений;
- содержание продуктов деструкции полимерных материалов, применяемых в строительстве;
- калорийность и содержание основных пищевых веществ обеда;
- содержание аскорбиновой кислоты в искусственно витаминизированных блюдах.

#### 3.2. Биологические факторы:

- общая микробная обсемененность готовых блюд;
- наличие кишечной палочки в смывах с предметов внешней среды;
- микробиологическое качество питьевой воды;
- общее содержание микроорганизмов в воздухе помещений;
- наличие яиц и личинок гельминтов в почве.

#### 3.3. Физические факторы:

- микроклимат помещений (температура, влажность, скорость движения воздуха);
- уровни естественной и искусственной освещенности;
- параметры детской мебели;
- содержание пыли в воздухе помещений.

#### 3.4. Объекты и виды исследования этих факторов для организации лабораторно-производственного контроля с указанием точек и периодичности отбора проб (для проведения лабораторных исследований и испытаний):

Наименование вредного фактора	Профессия	Количество человек
Моющие синтетические средства	уборщик служебных помещений, кухонный рабочий	
Хлорные соединения (деохлор)	уборщик служебных помещений, кухонный рабочий	
Тепловое излучение	повар	

### **4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке и аттестации**

#### 4.1. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам

№ п.п	Наименование должности	Периодичность прохождения медицинских осмотров
1. 2. 3. 4. 5.	Директор педагоги педагог – психолог педагог-библиотекарь завхоз	1 раз в год

6.	повара	
7.	кухонный рабочий	
8.	сторож	
9.	уборщик служебных помещений	
10	дворник	

4.2. Перечень должностей работников, подлежащих профессионально-гигиенической подготовке и аттестации

Должность	Срок гигиенического обучения
1	4
Директор	1 раз/2 года
Педагоги	1 раз/2 года
Педагог-психолог	1 раз/2 года
Завхоз	1 раз/ год
Повар	1 раз/год
Кухонный рабочий	1 раз/год
Уборщик служебных помещений	1 раз/2 года
Рабочий	-
Сторож	-
Дворник	-

**5. Перечень осуществляемых образовательным учреждением работ и услуг, видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию**

1.Право осуществления образовательной деятельности в области дошкольного образования бессрочно. Лицензия серия А № 0003644, регистрационный № 13833 от 09.07.2013 года (ксерокопия лицензии)

2. Право осуществления медицинской деятельности в области сестринское дело в педиатрии № ЛО-42-01-004301 от 07.04.2016 г.(бессрочно)

3. Оказание дополнительных образовательных услуг – Нет.

## **6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды процесса образовательной деятельности, работ и услуг. Перечень документов по охране труда (с указанием номера и даты)**

1. Соглашение администрации и профсоюзного комитета образовательного учреждения по охране труда от 01.09.2017 г.
2. Приказ по образовательному учреждению о возложении ответственности за состояние охраны труда и должностных обязанностях по охране труда № 1/5 а от 09.01.2018 г.
3. Должностные инструкции по охране труда работников образовательного учреждения.
4. Мероприятия по охране труда, утверждены 01.09.2017 г.
5. Акты проверки электрооборудования пищеблока.
6. Акты поверки системы механической приточно-вытяжной вентиляции.
7. Акты проверки сопротивления и изоляции; заземления электрооборудования.
8. Акты испытания гимнастических снарядов и оборудования в спортивном зале.
9. Акт готовности образовательного учреждения к новому учебному году.
10. Договор на планово-регулярное удаление твердых бытовых отходов. Дополнения и изменения к договору и пролонгация.
11. Договор на проведение дезинфекции, дератизации и дезинсекции.

## **7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством, по осуществлению производственного контроля**

1. Медицинская карта ребенка (ф-026/у).
2. Листы «здоровья» в групповых журналах.
3. Контрольная карта диспансерного наблюдения (ф-030/у).
4. Журнал регистрации аварийных ситуаций.
5. Меню-раскладка.
6. Журнал по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный) согласно СанПин 2.4.1.3049-13 СП 2.3.6.1079-01.
7. Журнал по контролю за качеством скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок (согласно СанПин 2.4.1.3049-13).
8. Журнал ежедневного контроля работы на пищеблоке теплового и холодильного оборудования.
9. Журнал регистрации результатов медицинского осмотра работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний (согласно СП 2.3.6.1079-01).
10. Накопительная ведомость учета расхода продуктов питания на 1 ребенка для контроля за выполнением норм питания.
11. Личная медицинская книжка.
12. Журнал учета случаев острой заболеваемости среди детей за год (по медицинским справкам).
13. Журнал учета инфекционных заболеваний.
14. Журнал учета профилактических прививок (ф-069) или карта учета профилактических прививок (ф-063/у).
15. Сертификат о профилактических прививках (ф –156/у).
16. Отчет о заболеваемости детей за год (ф. № 12-годовая).
17. Акт расследования случаев острого заболевания (отравления) ф362/у-86.
18. Журнал эксплуатации электроосветительных установок.
19. Протоколы лабораторных испытаний (ф. № 074/1).
20. Журнал регистрации утилизации люминесцентных ламп.

**8. Перечень возможных аварийных (критических) ситуаций, связанных с учебно-воспитательным процессом, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию детей, при возникновении которых осуществляется информирование администрации дошкольного учреждения, органов местного самоуправления, отдела образования**

1. Каждый случай острого заболевания вирусным гепатитом А, В, С, Д, ВИЧ-носительства по форме 058/у «экстренное извещение».
2. Групповые случаи согласно Приказа МЗ и ЧС № 230:
  - ОКИ, сальмонеллез (3 и более случаев)
  - ВИЧ-инфекция (на каждый случай)
  - Вирусный гепатит В, С (3 случая и более).
3. Аварии и внеплановые отключения:
  - на системе холодного и горячего водоснабжения;
  - на системе канализования с затоплением помещений;
  - электроснабжения;
  - отопления;
  - неисправность канализационной, отопительной систем, водоснабжения, энергоснабжения.
4. Каждый случай пищевого отравления.
5. Неисправность (выход из строя) холодильного и технологического оборудования на пищеблоке, без которого невозможно осуществлять работу детского учреждения.
6. Перебои в обеспечении:
  - продуктами питания;
  - медикаментами, моющими и дезинфицирующими средствами;
  - в вывозе отходов, мусора.
7. Случаи загрязнения помещений и территорий токсическими веществами (в т.ч. разлив ртути, разбивание ртутных термометров).
8. Подача некачественной по органолептическим показателям воды.
9. Поступление в ОО недоброкачественных пищевых продуктов.

В случае возникновения аварийных ситуаций ОО приостанавливает свою деятельность с информированием учредителя, районного отдела образования местной администрации МО Кваркенский район, а так же соответствующие службы.

**9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнение санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий**

**9.1. План мероприятий производственного контроля**

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственное лицо	Форма учета
1	Издать приказ по осуществлению производственного контроля и назначить ответственных лиц за соблюдением санитарно-противоэпидемических мероприятий в МДОУ.	К началу нового года	Директор	Книга приказов

2	Обеспечение санитарными правилами и методиками контроля	По мере издания новых норм и правил	Директор	Наличие документов
3	В соответствии с санитарными правилами и нормами СанПиН осуществлять соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований на территории ОО	2 раза в год	Завхоз	Справки Май Октябрь
4	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к зданию ОО	к началу нового учебного года	Директор	Акт готовности к новому учебному году
5	Ревизия оборудования и приточно-вытяжной вентиляции	к началу нового учебного года	Завхоз	Акты ревизии
6	Обеспечение гигиенических требований к устройству, содержанию и организации работы учреждения. Заключение договоров на: - водоснабжение; - канализирование; - отопление; - энергоснабжение; - дезинфекцию; - дератизацию; - вывоз мусора.	к новому году	завхоз	Договора
7	Соблюдение санитарно-гигиенических и противоэпидемических требований К помещениям ОО и соответствующему оборудованию	К новому учебному году	Директор	Акты-разрешения на проведение образовательного процесса
8	Соблюдение требований к воздушно-тепловому режиму в	ежедневно	Директор	Акт готовности к новому учебному году

9	<p>ОО (наличие комнатных термометров, графиков проветривания)</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических требований к состоянию искусственного и естественного освещения</p>	ежедневно	Завхоз	Санитарный журнал Акты замеров освещения
10	Соблюдение требований к учебно-воспитательному процессу и учебной нагрузке в течении дня, соблюдение режима дня.	Ежедневно	Заместитель директора	Сетка занятий Анализ на административных совещаниях, педсоветах
11	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации физического воспитания	ежедневно	Руководитель физвоспитания	Контрольные журналы
12	<p>Организация рационального питания. Качество сырой и готовой продукции. Технология приготовления пищи, правила хранения продуктов, транспортировка продуктов, наличие сертификатов на продукты, Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов, выход блюд по меню и их разнообразие, суточные пробы. Осмотр персонала на</p>	ежедневно	Ст.мед. сестра Повар	Бракеражный журнал сырых продуктов, Накопительная книга завхоза, Санитарный паспорт на машину, Санитарная книжка экспедитора, Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.

	пищевые на гнойничковые заболевания.			
13	Соблюдение дезинфекционного режима.	При карантине	Директор	Журнал учета
14	Контроль за работой оборудования на пищеблоке			
15	Обеспечение медицинским обслуживанием детей. Организация оздоровительных мероприятий для детей 2 и 3 групп здоровья в соответствии с рекомендациями специалистов.	Ежедневно		Контрольный журнал
16	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров детей декретированного возраста.	Постоянно	Медицинский работник	Индивидуальная карта ребенка
17	Проведение профилактических прививок, антропометрии	По графику	Медицинский работник	
18	Работа бактерицидных ламп	постоянно		Инфекционный журнал
19	Проведение осмотра детей на педикулез, чесотку.	По графику	Медицинский работник	

20	Проведение работы по профилактике детского травматизма.	В течении периода	Заместитель директора по ВР	Инструктаж
21	<p>Организация лабораторного контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Общая микробная обсемененность;</li> <li>- бактериологический анализ питьевой воды</li> <li>- смывы на наличие кишечной палочки;</li> <li>- микроклимат групп;</li> <li>- уровень искусственной освещенности;</li> <li>- параметры детской мебели;</li> <li>- содержание паров ртути;</li> <li>- содержание CO<sub>2</sub>;</li> <li>- калорийность и содержание основных пищевых веществ обеда;</li> <li>- содержание аскорбиновой кислоты в искусственно-витаминизированных блюдах;</li> <li>- обследование детей и персонала на гельминтозы;</li> <li>- исследование почвы на яйца глистов;</li> <li>- исследование песка на яйца глистов;</li> </ul>	<p>согласно программы</p> <p>при плановой проверке</p>	<p>Директор</p> <p>.</p>	
22	Организация гигиенического обучения всего персонала ОО.	1 раз в 2 года по графику , 1 раз в год работникам пищеблока	Директор	Санитарная книжка
23	Своевременность прохождения медицинских осмотров персоналом ОО.	1 раз в год по графику	Медицинский работник	Санитарная книжка



## 9.2.

## Перечень мероприятий по производственному контролю

№	Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
<b>Санитарные требования к участку образовательного учреждения</b>			
1	Санитарное состояние участка, подъездных путей, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории.</li> <li>• Дезинсекция, дератизация помещений по графику.</li> </ul>	Завхоз
2	Санитарное состояние кабинетов, спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием кабинетов</li> <li>• Ремонт и замены малых форм, спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя).</li> </ul>	Заведующий, завхоз
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнера, площадки, вывоз мусора	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки.</li> <li>• Вывоз твердых бытовых отходов (по мере накопления).</li> </ul>	Завхоз
<b>Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания</b>			
1	Состояние кровли, фасада здания, отмостки,	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль.</li> </ul>	Завхоз
2	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	Завхоз
3	Соблюдение теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности - устранение в течение суток.</li> <li>• Промывка отопительной системы (июнь - июль).</li> <li>• Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта</li> </ul>	Директор завхоз
4	Микроклимат, температура и относительная влажность воздуха в помещениях	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль: <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение графика проветривания помещений;</li> <li>- температурного режима в помещениях согласно СанПиН</li> </ul> </li> </ul>	Завхоз
5	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов;</li> <li>• Промывка системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб).</li> </ul>	Завхоз

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта</li> </ul>	
6	Питьевая вода	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за качеством воды для питьевого режима</li> <li>• Ежегодное исследование питьевой воды из источника централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим показателям (внепланово - после ремонта систем водоснабжения)</li> </ul>	Медицинский работник
7	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений.</li> <li>• Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп</li> <li>• Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год).</li> <li>• Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в кабинетах и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года)</li> </ul>	Завхоз
<b>Состояние мебели</b>			
1	Мебель	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей: - размеры детской мебели (столы, стулья) должны соответствовать ростовозрастным особенностям детей, иметь соответствующую маркировку.</li> </ul>	Медицинский работник

<b>Состояние помещений и оборудования пищеблока</b>			
1	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке.</li> <li>• Ежемесячный контроль за функционированием:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- системы вентиляции;</li> <li>- приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. Два раза в месяц техническое обслуживание</li> <li>- системы водоснабжения, канализации, сантехприборов.</li> </ul> </li> <li>электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп.</li> <li>• Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке (1 раз в год)</li> </ul>	Медицинский работник  Завхоз
2	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока.</li> <li>• Исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) по эпидемиологическим показаниям (1 раз в год)</li> </ul>	Заведующий столовой, медицинский работник
3	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность обо-	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке</li> </ul>	Заведующий столовой, завхоз

	рудования		
4	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря.</li> <li>• Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки - немедленное обновление</li> </ul>	завхоз
5	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер</li> </ul>	завхоз
<b>Санитарные требования к организации режима дня и учебных занятий</b>			
2	Режим дня и расписание занятий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Утверждение режима дня и расписание занятий согласно требованиям СанПиН (2 раза в год).</li> <li>• Ежедневный контроль за соблюдением режима дня и расписания занятий</li> </ul>	Заместитель директора по УР
3	Требование к организации физического воспитания	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Утверждение расписаний физкультурных занятий согласно требованиям СанПиН (2 раза в год).</li> <li>• Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий</li> </ul>	Заместитель директора по УР Руководитель физвоспитания
4	Прием детей в образовательное учреждение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Комплектование классов согласно Правилам приема в ОО.</li> </ul>	Директор

<b>Санитарные требования к медицинскому обслуживанию</b>			
1	Наличие графика работы медицинского кабинета	• График работы медицинского персонала и медицинского кабинета утверждаются в начале учебного года	Директор
2	Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	• Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год)	Медицинский работник
3	Наличие аптечки для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	• Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптечек.	Директор
<b>Санитарные требования к организации питания</b>			
1	Наличие согласованного примерного 10-ти дневного меню	• Один раз в полугодие перед началом сезона	Заведующий столовой, медицинский работник
2	Профилактика дефицита йода	• Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	медицинский работник
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.)	медицинский работник
4	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	• Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	медицинский работник
5	Бракераж готовой продукции	* Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	медицинский работник
6	Ведение и анализ накопительной ведомости	• Ежедневно	медицинский работник
7	Отбор и хранение суточной пробы	• Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	Заведующий столовой,
8	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	• На каждую партию товара	завхоз
9	Контроль за состоянием здоровья	• Контроль за заполнением журналов: - состояния здоровья сотрудников	медицинский работник

	сотрудников пи- щеблока	пищеблока	
<b>Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке</b>			
1	Качество термооб- работки кулинарных изделий	Органолептическая оценка готовых блюд	медицинский работник
2	Исследование на яйца гельминтов	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	медицинский работник
3	Исследование на наличие кишечной палочки	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	медицинский работник
4	Исследования на стафилококк	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	медицинский работник
5	Исследования на патогенную флору	• Смывы с предметов окружающей среды, оборудования, спецодежды (по эпидситуации)	медицинский работник
<b>Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения</b>			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	• Постоянный контроль. • Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года	Завхоз, медицинский работник
2	Режим ежедневных уборок помещений	• Постоянный контроль. • Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года	Завхоз, медицинский работник
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	• Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств	Завхоз
4	Медицинский осмотр сотрудников	• Постоянный контроль. • К работе в образовательном учреждении допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, который заносится в медицинскую книжку. • Медицинские книжки сотрудников хранятся в медицинском кабинете	медицинский работник
5	Гигиеническое обучение сотрудников	• Организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения медицинскими работниками, с пометкой о сдаче личной медицинской книжки	Директор



**УТВЕРЖДАЮ»**  
 Директор МАОУ «Кваркенская СОШ»  
 О.В. Фомина \_\_\_\_\_  
 «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Перечень мероприятий по производственному контролю заместителя директора по АХЧ**

<b>№</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>Кратность контроля и сроки исполнения</b>	<b>Ответственные</b>
<b>Санитарные требования к участку образовательного учреждения</b>			
1	Санитарное состояние участка, подъездных путей, освещения территории, озеленение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории.</li> <li>• Дезинсекция, дератизация помещений по графику.</li> </ul>	Завхоз
2	Санитарное состояние спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием</li> <li>• Ремонт и замены спортивного оборудования и сооружений (по мере их выхода из строя).</li> </ul>	Директор, завхоз
3	Санитарное состояние хозяйственной зоны:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки.</li> <li>• Вывоз твердых бытовых отходов (по мере накопления).</li> </ul>	Завхоз
<b>Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания</b>			
1	Состояние кровли, фасада здания, отмостки,	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль.</li> </ul>	Завхоз
2	Внутренняя отделка помещений	В период проведения капитального и текущего ремонта в качестве внутренней отделки применяются только материалы, имеющие гигиенический сертификат для использования в образовательных учреждениях	Завхоз
3	Соблюдение теплового режима в учреждении	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения при неисправности - устранение в течение суток.</li> <li>• Промывка отопительной системы (июнь - июль).</li> <li>• Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года (август) с составлением акта</li> </ul>	Директор, завхоз
4	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, сантехприборов;</li> <li>• Промывка системы водоснабжения (после возникновения аварийной ситуации с отключением системы, после капитального ремонта с заменой труб).</li> </ul>	Завхоз



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта</li> </ul>	
5	Естественное и искусственное освещение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений.</li> <li>• Два раза в месяц техническое обслуживание электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп</li> <li>• Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной аппаратуры, светильников (не реже 3-х раз в год).</li> <li>• Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года)</li> </ul>	Завхоз
<b>Состояние помещений и оборудования пищеблока</b>			
1	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке.</li> <li>• Ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> <li>- системы вентиляции;</li> <li>- приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. Два раза в месяц техническое обслуживание</li> <li>- системы водоснабжения, канализации, сантехприборов.</li> <li>- электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп.</li> </ul> </li> <li>• Исследование уровня шума, освещенности, влажности на пищеблоке (1 раз в год)</li> </ul>	Медсестра Завхоз
2	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке</li> </ul>	Завхоз
3	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря.</li> <li>• Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); при повреждении маркировки - немедленное обновление</li> </ul>	Медсестра, завхоз
4	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер</li> </ul>	завхоз
<b>Санитарные требования к организации питания</b>			

1	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала</li> </ul>	Заведующий столовой завхоз
2	Ведение и анализ накопительной ведомости	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневно</li> </ul>	Заведующий столовой завхоз
3	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>На каждую партию товара</li> </ul>	Заведующий столовой завхоз
<b>Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения</b>			
1	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	<ul style="list-style-type: none"> <li>Постоянный контроль.</li> <li>Графики проведения генеральных уборок утверждаются в начале учебного года</li> </ul>	Завхоз, медсестра
2	Режим ежедневных уборок помещений	<ul style="list-style-type: none"> <li>Постоянный контроль.</li> <li>Графики проведения ежедневных уборок утверждаются в начале учебного года</li> </ul>	Завхоз, медсестра
3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами: уборочным инвентарем, ветошью	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ежедневный контроль за наличием и использованием моющих и дезинфицирующих средств</li> </ul>	Завхоз

