

Программа
производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в муниципальном образовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа №6 города Коряжмы»
(МОУ «СОШ №6»)
расположенном по адресу:
Архангельская область, город Коряжма, улица Советская дом 15 «г»

Содержание программы производственного контроля.

1. Общие положения.
2. Общие сведения об объекте.
3. Основные термины и определения.
4. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.
5. Порядок организации и проведения производственного контроля.
6. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.
7. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.
8. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.
9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрами профессионально-гигиенической подготовке.
10. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.
11. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю питания.
12. Периодичность лабораторных и инструментальных исследований в образовательных учреждениях.

1. Общие положения.

- 1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
- 1.2. Программа (план) производственного контроля составляется юридическим лицом, до начала осуществления деятельности, а для осуществляющих деятельность не позднее трех месяцев со дня введения в действие настоящих санитарных правил без ограничения срока действия. Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности юридического лица, влияющих на санитарно-эпидемиологическую обстановку и (либо) создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.
- 1.3. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.
- 1.4. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.
- 1.5. Объектами производственного контроля являются производственные, общественные помещения, здания, сооружения, санитарно-защитные зоны, зоны санитарной охраны, оборудование, транспорт, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства и потребления.
- 1.6. Задачами ПК являются: организация, общее руководство и ответственность осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
- 1.7. Производственный контроль включает:
 - наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
 - осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и другими государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами:
 - на границе санитарно-защитной зоны и в зоне влияния предприятия, на территории (производственной площадке), на рабочих местах с целью оценки влияния производства на среду обитания человека и его здоровье;
 - сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
 - организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей,

- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;
- обоснование безопасности для человека и окружающей среды процесса выполнения работ, оказания услуг;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;
- визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

1.7. Юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, в том числе:

- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия;
- обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении и реализации населению;
- осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

2. Общие сведения об объекте

2.1 **Профиль объекта** – объект образования.

2.2 **Полное наименование объекта** – муниципальное образовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №6 города Коряжмы».

2.3 **Сокращенное название** – МОУ «СОШ №6».

2.4 **Почтовый адрес** – 165650, г. Коряжма, Архангельской области, ул. Советская, д.15г. Телефон – 8(818-50)3-38-66 (директор), 8(818-50)3-38-67, 8(81850)3-42-65 (заместитель директора). Факс - 8(818-50)3-39-28.

2.5 **Ведомственная принадлежность** – Министерство образования и науки Российской Федерации..

2.6 **Вышестоящая организация**

Полное наименование – Администрация муниципального образования «Город Коряжма», отдел образования управления социального развития.

Почтовый адрес - 165651, г. Коряжма, пр. Ленина, д.29. Телефон – 8(818-50) 3-46-70

2.6 **Должностные лица объекта:**

Должность	ФИО	контактный телефон
Директор школы	Зорина Ирина Анатольевна	8 (81850)3-38-66
Специалист в области охраны труда	Божедомова Елена Александровна	8 (81850)3-42-64
Заместитель директора по административно-хозяйственной работе (АХР)	Кокорина Елена Николаевна	8(81850)3-42-69
Заведующий производством	Кравцова Валентина Павловна	8(81850)3-42-69
Главный бухгалтер	Савчук Ирина Владимировна	8(81850)3-39-28

3. Основные термины и определения.

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

Вредные воздействия на человека – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

Профессиональные заболевания – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

Массовые не инфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

4. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских дошкольных и образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

№	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	О санэпидблагополучии населения»	ФЗ № 52 от 30.03.1999
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992
3.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008
4.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»	СанПиН 2.4.2. 2821-10 с изм. на 24.11.2015
5.	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»	СанПиН 2.4.4.2599-10
6.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.1058-01 с изм. на 27.03.2007 СП 1.1.2193-07
7.	«Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 с изм. на 03.09.2010
8.	«Гигиенические требования к микроклимату производств.помещений»	СанПиН 2.2.4.548-96
9.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»	СанПиН 2.2.2./2.4. 1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07 СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10
10	"Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству и содержанию объектов спорта"	СП 2.1.2.3304-15
11	О методических рекомендациях "Медико-педагогический контроль за организацией занятий физической культурой обучающихся с отклонениями в состоянии здоровья"	Письмо Минобрнауки России от 30.05.2012 N МД-583/19
12	«Методические рекомендации по проведению профилактических мероприятий, направленных на охрану и укрепление здоровья обучающихся в общеобразовательных учреждениях»	Метод. рекомендации Минздравсоцразвития от 15.01.2008 N 206-ВС
13	"Профилактика паразитарных болезней на территории РФ"	СанПиН 3.2.3215-14 с изм. на 29.12.2015
14	"Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий"	СП 3.5.3.3223-14
15	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»	СанПиН 3.5.2.1376-03

16	«О качестве и безопасности продуктов питания»	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000 ТР ТС 021/2011
17	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»	СанПиН 2.4.5.2409-08
18	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2. 1078-01
19	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2. 1324-03
20	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	СанПиН 2.3.6.1079-01
21	«Методические указания по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах»	26.12.1985г. № 315
22	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»	СанПиН 2.1.4. 1074-01
23	Методические указания «Об использовании школьной мебели»	№ 3225-85

5. Порядок организации и проведения производственного контроля.

5.1 Производственный контроль представляет собой совокупность специальных мер и действий, проводимых на любых объектах в целях приведения функционирования этих объектов в соответствие с нормами законов Российской Федерации о санитарии в организации.

5.2 В понятие мер по проведению производственного контроля входит:

- разработка и применение официально утвержденных в организации мер и правил по санитарии с учётом специфики деятельности;
- разработка и осуществление мер по борьбе с мелкими грызунами (мышьями, крысами и т.п.), насекомыми, специальная обеззараживающая, антибактериальная обработка помещений, зданий, строений и пр. объектов во исполнение мер и правил по санитарии;
- контроль характеристик качества выпускаемой продукции, пищевого сырья
- мониторинг состава воды, воздуха в помещениях и производственных зонах
- проведение периодических медицинских осмотров и при приеме на работу, ежедневного осмотра персонала пищеблока медицинскими работниками,
- обучение и профессиональная подготовка ответственных лиц в области санитарии и гигиены из числа работников организации;
- мониторинг наличия специальных задокументированных подтверждений, заключений и выводов экспертных комиссий о соответствии учреждения требованиям санитарно-эпидемиологического и экологического законодательства РФ, наличия у каждого работника медицинской, (при необходимости - санитарной книжки), журналов контроля и учёта соблюдения санитарных норм и внутренних норм и правил производственного контроля;
- своевременное заполнение всех утверждённых законодательством РФ документов (журналов) по вопросам организации производственного контроля;
- незамедлительное сообщение представителям местной, муниципальной власти, государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ о возникновении чрезвычайных ситуаций, аварий техногенного и прочего опасного характера, экстренных остановках производственного и нарушениях технологического процессов, способных негативно повлиять на соблюдение предельно допустимых норм и концентраций вредных и опасных веществ в воздухе, воде, окружающей среде, а также угрожать жизни и здоровью работников.

5.3 Производственный контроль осуществляется посредством проведения специальных аналитических исследований и экспертиз, взятия проб; лабораторных исследований и испытаний за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, хранении и реализации продукции с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

5.4 Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг (визуальный контроль) осуществляется ответственным за осуществлением производственного контроля.

5.5 Производственный контроль в учреждении осуществляется лицами, на которых возложены такие обязанности приказом руководителя учреждения.

5.6 Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.

5.7 Производственный контроль должен осуществляться в соответствии с программой ПК.

5.8 Надзорным органом по организации производственного контроля является Управление Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Архангельской области.

6 Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

- 6.1 Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- 6.2 Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- 6.3 Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню.
- 6.4 Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- 6.5 Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.
- 6.6 Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- 6.7 Информировать Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Архангельской области о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
- 6.8 Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
- 6.9 Контролировать выполнение предписаний Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Архангельской области и своевременно отчитываться в их выполнении.

7. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.

Директор образовательной организации

Контроль за

- соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля.

Специалист в области охраны труда

Контроль за:

- своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацией питания;
- проведением профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок; прохождением санминимума;
- профилактикой травматизма и несчастных случаев;
- соответствием мебели ростовозрастным особенностям детей.
- проведением лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- просветительской работой в области здоровьесбережения.

Зам.директора по АХР

Контроль за:

- состоянием территории, своевременной дератизацией и дезинсекцией помещений, вывозом ТБО
- качеством и своевременностью уборки помещений, территории;
- температурным режимом помещений;
- обеспечение СИЗ, спецодеждой персонала образовательного учреждения.

Зав.производством школьной столовой

Контроль за:

- качеством поступающих продуктов питания, наличием необходимых сопроводительных документов
- соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.
- организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.

Главный бухгалтер

Контроль за:

- своевременным финансированием мероприятий Программы производственного контроля;
- Подготовкой финансовой отчетности.

**Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля,
производятся следующие мероприятия:**

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приеме на работу и раз в год в соответствии с приказом №302 н
3.	Организация и проведение гигиенического обучения работников	при приеме на работу и 1 раз в 2 года
4.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно
5.	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.	по графику
6.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, навесов, территории.	раз в месяц
7.	Контроль за состоянием системы освещения	постоянно
8	Контроль над системой электроснабжения	постоянно
9	Контроль над состоянием системы отопления	осенне-зимний период – постоянно летний период – по мере необходимости
10	Контроль над системой водоснабжения	постоянно
11	Контроль над состоянием канализации	постоянно
12	Контроль над своевременным вывозом твердых бытовых отходов	по графику
13	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно
14	Контроль над состоянием мебели (с учетом мебели по ростовым группам)	Ежегодно перед началом нового учебного года
15	Контроль над маркировкой мебели	Ежегодно перед началом нового учебного года
16	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно
17	Контроль за качеством уборки, мытья посуды, за наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. растворов; соблюдением температурного режима в холодильных установках	постоянно
18	соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;	постоянно
19	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, над	постоянно

	соблюдением недельного (ежедневного) меню, организацией питьевого режима воспитанников и обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	
20	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	в соответствии с национальным календарем прививок
21	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно
22	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно
23	Санпросветработа	в течение года
24	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно
25	Ремонтные работы	июль-август, при необходимости в каникулярный период

8. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей для мужчин - 30 кг; юношей от 16 до 18 лет - 16 кг; женщинам в течение смены - не более 7 кг, периодически (до 2 раз в час), при чередовании с другой работой - не более 10 кг.

9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессионально-гигиенической подготовке.

№	Профессия	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Директор Заместитель директора по УВР Заместитель директора по ВР Заместитель директора по АХР Учитель Лаборант Преподаватель-организатор ОБЖ Педагог-организатор Педагог-библиотекарь Педагог-психолог Социальный педагог	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Заведующий производством Повар Кухонный рабочий	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Документовед Главный бухгалтер Бухгалтер Специалист в области охраны труда Техник по обслуживанию ЭВМ Электромонтер по ремонту электрооборудования Слесарь-сантехник Плотник Дворник Сторож Гардеробщик Уборщик служебных помещений	1 раз в год	при приеме на работу

10. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Юридическое лицо, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должно принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, помещений, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;
- прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции безопасной (безвредной) для человека, снять с реализации продукцию, не соответствующую санитарным правилам и представляющую опасность для человека и принять меры по применению (использованию) такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку, или ее уничтожению;
- информировать орган, уполномоченный на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора, о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;
- принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

№ п/п	Ситуации	Мероприятия
1.	Отключение электроэнергии (отсутствие электроэнергии длительное время)	- сообщение в ТУ Роспотребнадзора, отдел образования управления социального развития -временная остановка работ - организация ремонтных работ
2.	Отсутствие водоснабжения	- сообщение в ТУ Роспотребнадзора, отдел образования управления социального развития - остановка работы пищеблока - организация ремонтных работ - проведение дезинфекции и генеральной уборки после устранения аварийной ситуации
3.	Отключение тепла в холодный период года.	- сообщение в ТУ Роспотребнадзора, отдел образования управления социального развития - временная остановка работы ОО - организация ремонтных работ отопительных систем
4.	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	- ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования
5.	Нарушение целостности люминесцентных ртутьсодержащих ламп.	- сообщение в ТУ Роспотребнадзора, отдел образования управления социального развития - остановка работы - проведение дезинфекции и генеральной

		уборки после устранения ситуации
6.	Аварийные ситуации (пожар, обвал, авария на отопительных системах т.п.)	- сообщение в КСС, пожарную охрану, ТУ Роспотребнадзора, отдел образования управления социального развития - остановка работы ОО - организация ремонта, проведение дезинфекции и генеральной уборки

Информация:

Коряжемская служба спасения – 3 12 17

Пожарная охрана – 01, с сотового телефона 010,112

Полиция - 02, с сотового телефона 020, 112

Скорая помощь – 03, с сотового телефона 030,112

Филиал №6 «ЦГиЭ в Арх. обл.» в г. Коряжме – 3-15-33.

Отел образования управления социального развития – 3 46 70

10. Перечень форм документов
учета и отчетности по производственному контролю питания.

1. Журнал учета пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающего на предприятие.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал здоровья.
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Ведомость контроля за рационом питания.

**11. Периодичность лабораторных и инструментальных исследований
в образовательных учреждениях.**

<u>Показатели исследования</u>	<u>Количество замеров</u>	<u>Кратность УВП</u>	<u>Кратность ЛОЛ</u>	<u>Примечание</u>
Готовая продукция на микробиологические показатели	2 пробы исследуемого приема пищи	1 раз в год	1 раз в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 рацион, прием	1 раз в год	1 раз в год	Суточный рацион, приемы пищи
Смывы на БКГП	10 смывов	1 раз в год	1 раз в год	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
Смывы на наличие иерсиний	3 смыва	1 раз в год	1 раз в год	Пищеблок, овощехранилище
Смывы на наличие яиц гельминтов	10 смывов	1 раз в год	1 раз в год	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	1 проба по хим. показ. 1 проба по м/б показ.	1 раз в год	1 раз в год	Питьевая установка в столовой
Освещенность	10 помещений (по 5 точек в каждом)	1 раз в год	-	Классы, кабинеты, лаборатории, мастерские, спортивные залы.
Температура и влажность воздуха	10 помещений (по 1 замеру)	1 раз в год	-	Классы, кабинеты, лаборатории, мастерские, спортивные залы.
Почва	по 1 пробе в контрольных точках (бактериологический, паразитологический, химический анализ)	1 раз в год	1 раз в год	Территория школы
Ионизирующее и неионизирующее излучение	1 измерение на каждом рабочем месте	1 раз в год	-	Кабинеты информатики