

Утверждаю
Директор
ЧОУ гимназия
«ОР АВНЕР- Свет Знаний»
Чеберяк И.Н.



Приказ № 10 от 1.09.2015 г
Изменения внесены:
Приказ № 301 от 26.06.2017 г.

ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ
САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ)
МЕРОПРИЯТИЙ
(с изменениями)

**ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-
ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ
(с изменениями)**

Оглавление

1. Общие положения	2
2. Порядок организации и проведения производственного контроля.....	3
3. Состав программы производственного контроля.....	3
4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.....	4
5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области	4
6. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью в действующей редакции:.....	4
7. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.....	6

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями:

Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в действующей редакции) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»,

Письма Роспотребнадзора от 13.04.2009 № 014801-9-32 «О типовых программах производственного контроля»,

Приказа Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н с изменениями от 5 декабря 2014 года «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования),

Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда», СанПиН 2.2.12.1.1.1278-03 с изменениями от 15 марта 2010 года «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.

Гигиенических требований к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»,

СанПиН 2.3.2.1078-01 с изменениями от 6 июля 2011 года «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования санитарно-эпидемиологическими правилами ,

СанПиН 3.5.13-78-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Целью производственного контроля 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.

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

1.5. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

- **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 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.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противозидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противозидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

3. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).

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

3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).

3.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.12).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

- 4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- 4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- 4.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.6).
- 4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- 4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.
- 4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- 4.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
- 4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
- 4.9. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области и своевременно отчитываться в их выполнении.

5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области

- 5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области расположенный по адресу: 344019, г. Ростов-на-Дону, ул. 18 линия, 17
- 5.2. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

6. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью в действующей редакции:

ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. СП 2.3.6.1079 – 01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья"
2. СП 2.3.6.1254-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Дополнение № 1 к СП 2.3.6.1079-01"
3. СП 2.3.6.2202-07 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Изменение № 2 к СП 2.3.6.1079-01"
4. СП 2.3.6.2820-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Дополнение № 3 к СП 2.3.6.1079-01»
5. СП 1.1.1058 – 01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"
6. СП 1.1.2193-07 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01"
7. СанПиН 2.3.2.1324 – 03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"
8. СанПиН 2.3.2.1078 – 01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" с изменениями и дополнениями
9. СанПиН 2.1.4.1074 – 01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества"
10. СанПиН 2.1.4.2496-09 «Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения. Изменение 1 к СанПиН 2.1.4.1074-01»

11. СанПиН 2.1.4.2580-10 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Изменение 2 к СанПиН 2.1.4.1074-01»
12. СанПиН 2.1.4.2652-10 «Гигиенические требования безопасности материалов, реагентов, оборудования, используемых для водоочистки и водоподготовки. Изменение № 3 к СанПиН 2.1.4.1074-01»
13. СанПиН 2.2.4.548 – 96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ШКОЛЫ

1. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»
3. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
4. СП 2.3.6.1254-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Дополнение № 1 к СП 2.3.6.1079-01»
5. СП 2.3.6.2202-07 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Изменение № 2 к СП 2.3.6.1079-01»
6. СП 2.3.6.2820-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Дополнение № 3 к СП 2.3.6.1079-01»
7. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»
8. СанПиН 2.1.4.2496-09 «Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения. Изменение 1 к СанПиН 2.1.4.1074-01»
9. СанПиН 2.1.4.2580-10 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Изменение 2 к СанПиН 2.1.4.1074-01»
10. СанПиН 2.1.4.2652-10 «Гигиенические требования безопасности материалов, реагентов, оборудования, используемых для водоочистки и водоподготовки. Изменение № 3 к СанПиН 2.1.4.1074-01»
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» с изменениями и дополнениями
12. СП 3.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций»
13. СП 3.1/3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»
14. СП 3.1.2.1176-02 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»
15. СП 3.1.2.1203-03 «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции»
16. СП 3.1.2.1108-02 «Профилактика дифтерии»
17. СП 3.1.2.1320-03 «Профилактика коклюшной инфекции»
18. СП 3.1.2.1319-03 «Профилактика гриппа» (с дополнениями и изменениями 1 СП 3.1.2.1382-03)
19. СП 3.1.2.2512-09 «Профилактика менингококковой инфекции»
20. СП 3.1.1.2343-08 «Профилактика полиомиелита в постсертификационный период»
21. СП 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»
22. СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза»
23. СП 3.1.1295-03 «Профилактика туберкулеза»
24. СП 3.1.1381-03 «Профилактика столбняка»
25. Р 3.5.1904-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях»
26. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
27. СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01»
28. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным ЭВМ и организации работы»

29. С
вычислите.
вн. 30

- 29. СанПиН 2.2.2/2.4.2198-07 "Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы. Изменение 1 к СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03"
- 30. СанПиН 2.2.2/2.4.2620-10 "Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы. Изменения 2 к СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03"
- 31. СП 2.4.4.2599-10"Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул"
- 32. СанПиН 2.4.5.2409-08"Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"
- 33. СП 3.1.1.2341-08"Профилактика вирусного гепатита В"
- 34. СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А»

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

Директор

- общее руководство организации производственного контроля
- контроль за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии

Менеджер по питанию

- контроль за организацией питания и качественного приготовления пищи.

Зам. директора по ОВ и ВБ

- контроль за профилактикой травматических и несчастных случаев.

Заведующий хозяйством

- контроль за санитарно-гигиеническое состояние территории и помещения гимназии, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

Медицинская сестра диетическая

- контроль за температурой воздуха в холодное время года;
- контроль за санитарно-просветительскую работу.
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

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 до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

9. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке:

№ п/п	Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Педагоги: учителя, заместители директора	До 26	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
2.	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.	п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г.		
3.	Заведующий хозяйством, Менеджер по организации питания	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Подъём и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
			Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах	п. 4.4.3. приложение №1 приказ №302н от 12.04.2011г.		
4.	Учитель технологии, библиотекарь	2/1	Пыль растительного происхождения	п.2.7. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года

5.	Воспитатель	9	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	
			Подъём и перемещение груза вручную.	п. 4.1.1. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2001г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
6.	Делопроизводитель, учитель информатики, системный администратор	1/1/1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах	п. 4.4.3. приложение №1 приказ №302н от 12.04.2011г.		
			Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПК	п.3.2.2.4. приказ № 302н от 12.04.2011г.		
7.	Уборщица служебных и производственных помещений	3	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства	п. 1.3.3. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
			Хлор и его соединения	п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
8.	Учитель химии, лаборант	1	Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой.	п.1.2. приказа № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года

			Синтетические моющие средства	п. 1.3.3. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
9.	Повар, помощник повара, кондитер, кухонный рабочий	1/1/1	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Хлор и его соединения.	пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011 г.		
			Подъём и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работы при повышенных температурах	п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
10.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, электрик, сантехник	1	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
			Подъём и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Пониженная температура воздуха	п. 3.8. приложения №1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Подъём и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		

10. 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, Управления Роспотребнадзора по Ростовской области (территориальный отдел Управления):

1.	Ситуации	Мероприятия
2.	Отключение электроснабжения	- сообщение - организация ремонтных работ внутри помещения
3.	Аварии на системе водопровода, канализации	- сообщение - организация ремонтных работ внутри помещения - доставка воды в нужном количестве - остановка работы пищеблока
4.	Отключение тепла в холодный период года	- сообщение - организация ремонтных работ внутри помещения
5.	Пожар	- сообщение 01 или 010
6.	Разлив ртути	249 04 54 -МЧС России, Южный региональный центр. 267 46 22- Служба спасения при управлении по делам ГО и ЧС 240 36 79 –Главное управление МЧС России по РО 112 – Единая служба спасения
7.	Непредвиденные ЧС	
8.	Смерчи, ураганы, наводнения	
9.	Обвалы, обрушения	
10.	Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.	- ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования
11.	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.),	

1. Южные электросети- г. Ростов-на-Дону, ул. Мечникова, 41 , тел. 232-07-37.
2. ОАО ПО Водоканал – 344022, г. Ростов-на-Дону, ул. Максима Горького, 293 тел. 283 17 17
3. ООО РТС – г. Ростов-на-Дону, ул. Доватора, 154/1, тел. 234-89-44
4. ГБУРО «Дезинфекционная станция» - г. Ростов-на-Дону, Тракторная ул., 50А, тел. 278-39-34
5. Получение сообщений об отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд,
Информация в: Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору с сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области расположенный по адресу: 344019, г. Ростов-на-Дону, ул. 18 линия, 17 , **телефакс: +7 (863) 251-05-92, E-mail: master@61.rospotrebnadzor.ru**

**11. Мероприятия, производимые лицами, ответственными за осуществление
производственного контроля:**

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение года постоянно	Директор гимназии
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приеме на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Директор гимназии
3.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.	постоянно	Мед.сестра диетическая
4.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации.	постоянно	Заведующий хозяйством
5.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	Заведующий хозяйством
6.	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарами верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	ежедневно	Мед.сестра диетическая. Менеджер по организации питания
7.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	постоянно	Менеджер по организации питания
8.	Проверка наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих на предприятие инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.	постоянно	Зам. директора по ОВ и ВБ, Заведующий хозяйством
9.	Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих в организацию - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	постоянно	Менеджер по организации питания
10.	Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий, фритюрного жира	ежедневно	Менеджер по организации питания
11.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима, проведение витаминизации, хранением суточных проб.	1 раз в месяц- Ежедневно	Менеджер по организации питания Заведующий хозяйством
12.	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды, воздуха рабочей зоны, измерения параметров физических факторов в аккредитованной лаборатории	1 раз в год	Заведующий хозяйством
13.	Подготовка сведений о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов и составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления пищевых добавок, биологически активных добавок, наличие в блюдах и кулинарных изделиях компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов)	постоянно	Менеджер по организации питания
14.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	Мед.сестра диетическая

15.	Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования.	ежедневно	Мед.сестра диетическая
16.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	Заведующий хозяйством
17.	Санпросветработа	постоянно	Мед.сестра диетическая
18.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Зам. директора по ОБ и ВБ

12. Организация лабораторных исследований, испытаний

№ п/п	Объект исследования	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований
1.	Блюда из мяса, птицы, рыбы (выборочно)	Определение эффективности тепловой обработки Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 1 раз в год
2.	Гарниры (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 1 раз в год
3.	Салаты с заправками (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 1 раз в год
4.	Напитки собственного изготовления (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 1 раз в год
5.	Рацион питания	Калорийность, химический состав	1 рацион 1 раз в год
6.	Смывы с инвентаря, рук, оборудования и санитарной одежды	БГКП (при обороте готовой продукции) Сальмонеллы (при обороте сырой продукции из мяса, птицы) Яйца глист (при обороте мясной, рыбной, овощной продукции)	до 8 смывов из каждой группы 1 раза в год
7.	Вода питьевая	Органолептические, физико-химические показатели (краткий химический анализ) микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.1.4.1074-01	1 проба 1 раз в год и после проведения ремонтных работ
8.	Рабочие места в доготовочных, горячих цехах (воздух рабочей зоны)	Углерода оксид Акролеин	1 проба 1 раз в год
9.	Рабочие места в моечных столовой, кухонной посуды (воздух рабочей зоны)	Моющие синтетические средства	1 проба 1 раз в год
10.	Рабочие места в доготовочных, горячих цехах	Интенсивность теплового излучения	2 точки 1 раз в год
11.	Рабочие места (выборочно)	Уровень шума при работе холодильного и технологического оборудования	3 измерения 1 раз в год и после проведения ремонтных работ (1 точка)
12.	Рабочие места (выборочно)	Освещенность	5 измерений 1 раз в год зимний период (выборочно)
13.	Производственные помещения	Параметры микроклимата	5 точек 1 раз в год

¹ Подлежат первоочередному лабораторному исследованию блюда из рубленого мяса, птицы, рыбы

13. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

- 13.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СП 2.3.6.1079-01);
- 13.2. Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий (приложение 9 СП 2.3.6.1079-01);
- 13.3. Журнал учета использования фритюрных жиров (таблица 5 СП 2.3.6.1079-01);
- 13.4. Личные медицинские книжки работников;
- 13.5. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- 13.6. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.)