

Приложение к приказу по
ГБОУ «ШКОЛА № 10 Г.О. ТОРЕЗ» от 17.06.2025
№205-У

**ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА № 10 ГОРОДСКОГО ОКРУГА ТОРЕЗ»
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

ПРИНЯТО
решением педагогического совета школы

Протокол от «16» июня 2025 года № 10

УТВЕРЖДЕНО

Директор
ГБОУ «ШКОЛА № 10 Г.О.ТОРЕЗ»
Н.В. Гусакова
приказ от 17.06.2025 г. № 205-У



**Программа (план)
производственного контроля за соблюдением санитарных
правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
при осуществлении образовательной деятельности в
ГОСУДАРСТВЕННОМ БЮДЖЕТНОМ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ
«ШКОЛА № 10 ГОРОДСКОГО ОКРУГА ТОРЕЗ»
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

на 2025, 2026 года

г. Торез,
2025г.

Настоящая Программа регламентирует в 2025 (2026) году организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания обучающихся в общеобразовательной организации.

В Программе определены лица, организации и лабораторно-испытательные организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля в школе.

Целью производственного контроля в общеобразовательной организации, регламентированного Программой, является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и обучающихся, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организация осуществления лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников школы;
- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;
- 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.

Содержание Программы соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений). В программу производственного контроля вносятся изменения при изменении основного вида деятельности общеобразовательной организации или других существенных изменений деятельности.

1. Паспорт программы

Наименование юридического лица:	ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ШКОЛА № 10 ГОРОДСКОГО ОКРУГА ТОРЕЗ» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ (ГБОУ «ШКОЛА № 10 Г.О. ТОРЕЗ»)			
Тип объекта:	общеобразовательная организация			
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Гусакова Наталья Викторовна, +7(949) 310-31-75			
Юридический адрес:	286600, ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА, Г.О. ТОРЕЗ, Г. ТОРЕЗ, Б-Р ИЛЬИЧА, Д. 3			
Фактический адрес:	286600, ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА, Г.О. ТОРЕЗ, Г. ТОРЕЗ, Б-Р ИЛЬИЧА, Д. 3			
Количество работников:	61 человек			
Количество обучающихся:	453 человека			
Характеристика здания				
Тип строения	отдельно стоящее 4-х этажное здание с подвальным этажом			
Оборудование	электронные средства обучения (ЭСО), оргтехника; оборудование для осуществления образовательной деятельности			
Характеристика инженерных систем				
Освещение	естественное и искусственное			
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная			
Система отопления	централизованная, от городской сети			
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованные			
Система канализации	подключено к городской сети канализации			
Свидетельство о государственной аккредитации	Серия 90A02	№1810	от	07.06.2023
ОГРН	1229300078820			
ИНН	9304010230			
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№	Л035-00115-77/00653383	от	24.05.2023

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

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»; <https://ohrana-tryda.com/node/4599>
- МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;
- МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории

- жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;
- МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза»

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания;
- дополнительное образование детей и взрослых;
- деятельность по организации отдыха детей и их оздоровление;
- деятельность в области медицины прочая;
- предоставление услуг по дневному уходу за детьми

Организация и общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.

4. 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 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 неинфекционные заболевания (отравления)** – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

5. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля и наименованию мероприятий.

Директор – Гусакова Наталья Викторовна

- за организацию производственного контроля; за проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля.
- за своевременное прохождение медосмотров, флюорографии, санитарно-гигиенического обучения.

Заместитель директора – Лихтанская Евгения Васильевна

- за профилактикой травматических и несчастных случаев;
- за температурой воздуха в холодное время года; режимом проветривания;
- за санитарно-просветительскую работу;

Заместитель директора по АХР – Семиков Николай Александрович

- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений;
- за качество и своевременность уборки помещений; уровень освещенности;
- за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов;

Кладовщик – Диденко Ирина Александровна

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противозидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов;
- за качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Заместитель директора – Чечулина Ольга Николаевна

- за организацию питьевого режима;
- за организацию питания (санитарное состояние пищеблока);
- за организацию питания (утверждение меню школы, прием пищи обучающихся).

Заместитель директора – Гуренко Инна Борисовна

- за организацию досуговой деятельности учащихся, кружковой работы;

Медицинская сестра – Савченко Виктория Юрьевна (по договоренности с ГБУ «Центр первичной медико-санитарной помощи г. Тореза»)

- за организацию питания и качественного приготовления пищи.
- за своевременное прохождение медосмотров, флюорографии, санитарно-гигиенического обучения.

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Микроклимат	Температура воздуха помещений. Частота проветривания помещений	Ежедневно	Лихтанская Е.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Семиков Н.А.	СП 2.4.3648-20	Журнал ремонта
	Наличие, целостность и тип ламп				
Освещенность территории и помещений	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Семиков Н.А. Обслуживающая организация (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Диденко И.А., Савченко В.Ю.	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке);				
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– соответствие товара гигиеническим нормативам и				

	санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ в воздухе, возможность контакта с дезинфектантами)								
	Смывы, калорийность				По договору со спецорганизацией				Акты, результатов
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания									
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Лихтанская Е.В., Гуренко И.Б.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21					Расписание занятий (гриф согласования)
									Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования									
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Семиков Н.А., Савченко В.Ю.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20					График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно	Семиков Н.А., Савченко В.Ю.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20					Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно- противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Семиков Н.А., Савченко В.Ю.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472- 17					Акт выполненных работ
		Обследование – 1 раз в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация						
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	1 раз в неделю вывоз ТКО; пищевых отходов - ежедневно	Семиков Н.А., Савченко В.Ю.	СанПиН 2.1.3684- 21, СанПиН					Договор между организациями
	Очистка хозяйственной								

	площадки		региональный оператор по обращению с ТКО	3.5.2.3472-17	
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Семиков Н.А., Савченко В.Ю.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходов дезинфекции
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Семиков Н.А.	План-график технического обслуживания	Журнал ремонта
Производственный контроль организации питания.					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Согласно плану контроля	Чечулина О.Н., Диденко И.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Согласно плану контроля	Чечулина О.Н., Диденко И.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Питьевой режим	Согласно плану контроля	Чечулина О.Н.		График
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Температура и влажность на складе	Согласно плану контроля	Чечулина О.Н., Диденко И.А.		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температуры
	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Согласно плану контроля	Повара. Медсестра.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Приготовление пищевой продукции	Поточность технологических				Справка

Готовые блюда	процессов					
	Температура готовности блюд	Выборочно			Отчет	
	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повара. Чечулина О.Н., Савченко В.Ю.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Наличие суточных проб в холодильнике	
	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно		СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
План		1 раз в четверть	Родительский контроль		Акт	
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников						
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работников гигиенической аттестации	1 раз в 2 года	Гусакова Н.В., Савченко В.Ю.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	
	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Савченко В.Ю.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	журнал (сотрудники)	

7. Организация лабораторных исследований (сторонней организацией)

Показатели исследования		Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока				
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда		2 – 3 блока исследуемого приема пищи	2 раза в год

Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5–10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5–10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год
Помещения школы			
Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность)	Помещения для детей и рабочие места		1 раз в год
Уровень освещенности	Классные помещения и группы (выборочно)		1 раз в год в темное время суток
Уровень шума	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции		1 раз в год

8. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медосмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Директор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель директора	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Заместитель директора по АХР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Учитель-предметник	15	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Учитель начальных классов	7	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Социальный педагог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Педагог-организатор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Советник директора	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Учитель-дефектолог	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Секретарь	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Библиотекарь	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Уборщик служебных помещений	8	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Рабочий по комплексному обслуживанию зданий и сооружений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	Дворник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	Работники пищеблока	3	1 раз в год	ежегодно
18	Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
19	Сторож	3	1 раз в год	1 раз в 2 года

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Термометрия (журналы сотрудники, обучающиеся)	Ежедневно перед началом уроков	Классные руководители, медсестра
Ведомость контроля питания	Ежедневно	Медсестра
Итоги контроля (акты проверок)	По факту	Зам. директора
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам директора по АХР
Журнал учета расходов дезсредств	Ежедневно	Медсестра
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Медсестра, Зам директора по АХР
Ведомость контроля своевременности прохождения флюорографии	По факту	Медсестра
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора

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, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебой в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления	Сообщить в соответствующую службу	Зам директора по АХР
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу	Зам директора по АХР
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Директор, Зам директора по АХР

11. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы производственного контроля в школе	При создании образовательной организации и по необходимости	Директор
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Директор

3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Директор
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Медработник
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переподготовки	При приеме на работу и по необходимости	Медработник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Заместитель директора по АХР
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заместитель директора по АХР
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Директор
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзор	Директор

**Прогноз ожидаемых результатов и
оценка эффективности реализации Программы производственного контроля**

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний, а также будет способствовать:

- формированию культуры и навыков здорового питания учащихся;
- обеспечению детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшению состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- оснащению пищеблока общеобразовательного учреждения современным высокотехнологичным оборудованием;
- созданию системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции.

Программу разработали:

Заместитель директора по АХР



/Н.А. Семиков /

Ответственный по питанию



/О.Н. Чечулина/

Директор школы

Н.В. Гусакова



В данном документе прошито,
пронумеровано, скреплено печатью и
подписью _____) листов
(*сорок два*) _____
Директор
ГБОУ «ШКОЛА № 10 Г. О.ТОРЕЗ»
Н.В. Гусакова