

Марий Эл Республикысе  
Советский  
муниципальный район  
Муниципальный бюджетный  
общеобразовательный организаций



Советский муниципальный район  
Республики Марий Эл

Муниципальная бюджетная  
общеобразовательная организация  
"Шуарсолинская начальная  
школа-детский сад"

«Шуарсола тўналтыш школ-  
йоча сад»

425421, РМЭ, Советский район,  
Люперсола ял., Павлов урем, 98

Тел.: 8(83638) 9-15-08

E-mail: shuarsola\_shkola@mail.ru

425421, РМЭ, Советский район ,д.  
Люперсола, ул. Павлова, 98

Тел.: 8(83638) 9-15-08

E-mail: shuarsola\_shkola@mail.ru

ОКПО 57368197, ОГРН 1021201250421, ИНН/КПП 1213003512/121301001

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ «Шуарсолинская начальная  
школа»

Г.Г.Гусева

Приказ от 31.08.2020 г. № 59

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ  
САНИТАРНО- ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ  
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ  
МБОУ «ШУАРСОЛИНСКАЯ НАЧАЛЬНАЯ ШКОЛА»**

**Пояснительная записка**

**Наименование юридического лица:** Муниципальная бюджетная общеобразовательная  
организация «Шуарсолинская начальная школа»

**Ф.И.О. руководителя, телефон:** Гусева Галина Гурьевна

**Юридический адрес:** 425421, Республика Марий Эл, Советский район,  
д.Люперсола, ул. Павлова, д.98,

Марий Эл Республикысе  
Советский

муниципальный район

Муниципальный бюджетный  
общеобразовательный организаций

«Шуарсола тўналтыш школ-  
йоча сад»

425421, РМЭ, Советский район,  
Люперсола ял., Павлов урем, 98

Тел.: 8(83638) 9-15-08

E-mail: shuarsola\_shkola@mail.ru



Советский муниципальный район  
Республики Марий Эл

Муниципальная бюджетная  
общеобразовательная организация  
"Шуарсолинская начальная  
школа-детский сад"

425421, РМЭ, Советский район ,д.  
Люперсола, ул. Павлова, 98

Тел.: 8(83638) 9-15-08

E-mail: shuarsola\_shkola@mail.ru

---

ОКПО 57368197, ОГРН 1021201250421, ИНН/КПП 1213003512/121301001

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ «Шуарсолинская начальная  
школа»

\_\_\_\_\_ Г.Г.Гусева  
Приказ от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ  
САНИТАРНО- ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ  
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ  
МБОУ «ШУАРСОЛИНСКАЯ НАЧАЛЬНАЯ ШКОЛА»**

**Пояснительная записка**

**Наименование юридического лица:** Муниципальная бюджетная общеобразовательная  
организация «Шуарсолинская начальная школа»

**Ф.И.О. руководителя, телефон:** Гусева Галина Гурьевна

**Юридический адрес:** 425421, Республика Марий Эл, Советский район,  
д.Люперсола, ул. Павлова, д.98,

Фактический адрес:	425421, Республика Марий Эл, Советский район, д.Люперсола, ул. Павлова, д.98,
Количество работников:	13
Количество обучающихся:	18
Количество воспитанников	26
Свидетельство о государственной аккредитации	№ 546 от 25.01.2017 г.
ОГРН	1021201250421
ИНН	1213003512
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№157 от 05.04.2016 г.

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

1.3 Организация производственного контроля в МБОУ «Шуарсолинская начальная школа» возлагается на директора школы Гусеву Галину Гурьевну

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

1.6. 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 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 противоэпидемических (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 противоэпидемических (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 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.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор МБОУ «Шуарсолинская начальная школа» Гусева Галина Гурьевна.

## **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. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).

3.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (п.13).

#### **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 др. 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.

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. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

4.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

#### **5. Организация взаимодействия с ТО Управления Роспотребнадзора по Республике Марий Эл в Советском районе.**

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является ТО Управления Роспотребнадзора по Республике Марий Эл в Советском районе.

5.2. В соответствие 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 предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

#### **6. Перечень официально изданных Законов и Санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с которой осуществляется деятельность МБОУ «Шуарсолинская начальная школа»**

- Федеральный закон №52-ФЗ от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

- Федеральный закон №29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

- Федеральный закон №157-ФЗ от 17.09.98 г. «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».

- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006) Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- ГОСТ 31861-2012. Межгосударственный стандарт. Вода. Общие требования к отбору проб;
- СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила.
- СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организация общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.1/3.2.3.146-13. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.1378-03.3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СанПиН 22.2.2.540-96. 2.2.2. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к ручным инструментам и организации работ. Санитарные правила и нормы;
- СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;
- СанПиН 2.2.0.555-96.2.2. Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы.
- СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы.
- СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03.2.2.2. Гигиена труда, технологические процессы, сырье, материалы, оборудование, рабочий инструмент. 2.4. Гигиена детей и подростков. Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
- СП 2.2.2.1327-03.2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- СП 2.2.4/2.1.8.566-96.2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей среды природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;
- МУ №4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96.2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы;

- ГН 2.2.5.1313-03. Химические факторы производственной среды. Предельно допустимые концентрации(ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны. Гигиенические нормативы;
- СП 2.2.2.1332-03.2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 2.2.2.1327-03.2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы.
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.1249-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений».
- Приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. №302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров(обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»
- Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1./3.2. 1379-03 « Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».
- Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.2. 1319-03 «Профилактика гриппа»
- Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.2. 1317-03 «Профилактика энтеробиоза»
- Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.2. 1319-02 «Профилактика острых кишечных инфекций».
- Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.2. 958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами».
- Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.2. 1108-02 «Профилактика дифтерии».
- Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.2. 1319-03 «Профилактика полиомиелита».
- Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.2. 1176-02 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита».
- Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.2. 1321-03 «Профилактика менингококковой инфекции».
- Санитарно-эпидемиологические правила и требования к проведению дератизации. СП 3.5.3. 1129-02 «Профилактика гриппа».
- Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.3.2. 1248-03 «Условия транспортирования и хранения иммунобиологических препаратов».
- Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- Методические указания МУ 3.3.1.1095-02 «Медицинские противопоказания к проведению профилактических прививок препаратами национального календаря прививок».

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

- За соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;



- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за организацией питания и качественного приготовления пищи;
- за температурой воздуха в холодное время года;
- за санпросветработой;
- за профилактикой травматических и несчастных случаев:

- 7.1 Гусева Г.Г.. директор школы;
- 7.2. Калугина Т.Н.. – завхоз;
- 7.3. Мусанова Н.Н.– старший повар ;
- 7.4. Актанаева Н.В. - ответственный за производственный контроль.
- 7.5 Мусанова С.В. - ответственный за организацию питания.

**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	<p>При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов.</p> <p>При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.</p>	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 контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302 от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке**

№ п/п	Профессия	Количество работающих	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.	Учителя начальных классов и воспитатели	4	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 год
			Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчётности, работой за компьютером, разъездной характер работы(переохлаждение , высокая температура окружающей среды и т.д.)	п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г.		
3.	Уборщица служебных помещений и младшие воспитатели.	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
			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.		
4.	Повар	2	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в год

			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.		
5.	Рабочий по ремонту здания	1	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	-
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.			
6.	Завхоз	1	Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в год

**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, ТО Управления Роспотребнадзора по Республике Марий Эл**

№ п/п	Ситуации	Мероприятия
1	Отсутствие электроэнергии	- сообщение в ВТО ТУР - организация ремонтных работ
2	Отсутствие водоснабжения	- сообщение в ВТО ТУР - доставка воды в нужном количестве - остановка работы пищеблока
3	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	- ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	- сообщение в ВТО ТУР - остановка работы - организация ремонта отопительных

		систем
5	Массовые инфекционные заболевания и пищевые отравления	- сообщение в ВТО ТУР - изоляция больных и контактных детей. - приостановление питания детей.

**Информирование соответствующих организаций:**

- 10.1 Аварийные ситуации на водопроводных сетях – 9-42-86, 9-46-65;
- 10.2. Авария канализационной системы – 9-42-86, 9-46-65;
- 10.3. Отключение электросетей – 9-42-86, 68-19-79;
- 10.4. Инфекционные заболевания – 9-42-86, 9-46-65;
- 10.5. Случаи отравления, в том числе, связанном с употреблением приготовленных блюд 9-42-86, 9-46-65 -

**План**

**действий при возникновении возможных аварийных ситуации, массовых инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в МБОУ «Шуарсолинская начальная школа»**

№ п/п	Действия при ЧС	Время на действие	Исполнитель	Примечание
1	Оповещение филиала ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РМЭ в Советском районе» 9-42-86, 9-46-65	30 мин. С момента регистрации аварии	Гусева Г.Г.	
2	Оповещение ТУ Роспотребнадзора в РМЭ 68-19-79	1 час с момента регистрации	Гусева Г.Г.	
3	При отключении электроэнергии по предупреждению на 1 час и менее организовать строгий контроль за организацией текущего режима в пищеблоке. Прекратить догатавливание пищи, произвести списание продуктов ( при аварии в течение часа)	Немедленно по предупреждению	Гусева Г.Г.	
4	При отключении электроэнергии на 1 час и более приостановить функционирование пищеблока	В течение дня	Гусева Г.Г.	
5	При отключении	В течение дня	Гусева Г.Г.	

	электроэнергии на 1 час и более распустить детей из дошкольной группы			
6	В укороченный световой день сократить уроки и перемены, отменить проведение контрольных работ, лабораторных работ.	В течение дня	Гусева Г.Г.	
7	По устранению аварии функционирование пищеблока, начинать после проведения дезинфекционных мероприятий ( замачивание посуды, влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств).	В течение дня	Калугина Т.Н.	
8	При длительном отключении электроэнергии (более чем на сутки) функционирование пищеблока, приостанавливается. Питание прекращается, Питьевой режим: минеральная вода с применением одноразовой посуды	В течение дня	Гусева Г.Г.	

#### **Авария на внутренней системе водоснабжения**

<b>№ п/п</b>	<b>Действия при ЧС</b>	<b>Время на действие</b>	<b>Исполнитель</b>	<b>Примечание</b>
1	Оповещение филиала ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РМЭ в Советском районе» 9-42-86, 9-46-65	30 мин. С момента регистрации аварии	Гусева Г.Г.	
2	Оповещение ТУ Роспотребнадзора в РМЭ 68-19-79	1 час с момента регистрации	Гусева Г.Г.	
3	При кратковременной аварии организовать строгий контроль за организацией текущего режима в пищеблоке, местах общего пользования.	С момента регистрации и до устранения	Калугина Т.Н.	
4	Приостановить функционирование мест общего пользования,	С момента регистрации и до	Гусева Г.Г.	

	организовать работу уличных мест общего пользования	устранения		
5	По устранению кратковременной аварии функционирование данного участка начинать после проведения дезинфекционных мероприятий	По устранению аварии	Гусева Г.Г.	
6	При аварии на 1 час и более приостановить функционирование пищеблока	1 час	Гусева Г.Г.	
7	Питьевой режим: минеральная вода с применением одноразовой посуды.	1 час	Калугина Т.Н.	
8	При длительной аварии на внутренней системе водоснабжения приостановить функционирование школы	В течение дня	Гусева Г.Г.	
9	При длительной аварии на внутренней системе водоснабжения прекратить работу дошкольной группы и распустить детей домой.	В течение дня	Гусева Г.Г.	
10	Согласовать с филиалом Центра гигиены и эпидемиологии в Советском районе место водоисточника для использования в технических целях.	В течение дня	Гусева Г.Г.	
11	По устранению аварии учебный процесс организовать без питания. Питьевой режим: минеральная вода с применением одноразовой посуды.	После устранения аварии	Гусева Г.Г.	
12	По устранению аварии произвести лабораторное исследование воды. При отрицательном результате возобновить работу пищеблока	После устранения аварии	Курсанова Э.В.	

#### **Аварии на внутренней системе канализации**

№ п/п	Действия при ЧС	Время на действие	Исполнитель	Примечание
1	Оповещение филиала ФГУЗ «Центр гигиены и	30 мин. С момента	Гусева Г.Г.	

	эпидемиологии в РМЭ в Советском районе» 9-42-86, 9-46-65	регистрации аварии		
2	При аварии в пищеблоке функционирование пищеблока приостановить	1 час с момента регистрации	Гусева Г.Г.	
3	При аварии прекратить работу дошкольной группы и распустить детей домой.	Немедленно		
4	Из-за отсутствия питания сократить уроки и перемены	В течение 2 часов		
5	По устранению аварии работу пищеблока возобновить после проведения дезинфекционных мероприятий	По устранению аварии		
6	При аварии в местах общего пользования, организовать работу уличных мест общего пользования. Установить навесные умывальники с доставкой кипяченной воды с пищеблока.	В течение 30 мин		
7	По устранению аварии работу мест общего пользования возобновить после проведения дезинфекционных мероприятий.	По устранении аварии		

**Аварии на внутренней системе отопления, в том числе понижение температуры в учебных помещениях**

№ п/п	Действия при ЧС	Время на действие	Исполнитель	Примечание
1	Оповещение филиала ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РМЭ в Советском районе» 9-42-86, 9-46-65	30 мин. С момента регистрации аварии	Гусева Г.Г.	
2	Оповещение ТУ Роспотребнадзора в РМЭ 68-19-79	1 час с момента регистрации	Гусева Г.Г.	
3	При понижении температуры в учебных кабинетах до 15 гр.С сократить уроки и перемены.	В течение дня	Гусева Г.Г.	
4	При понижении температуры в детском саду ниже 19 гр.С прекратить работу дошкольной группы и распустить детей домой.	Немедленно	Мусанова С.В.	
5	Работу дошкольной группы возобновить при установлении нормативной	При устранении аварии	Мусанова С.В.	

	температуры			
6	При понижении температуры ниже 15 гр.С приостановить функционирование школы.	В день регистрации	Гусева Г.Г.	
7	Функционирование школы, возобновить при установлении нормативной температуры	При устранении аварии	Гусева Г.Г.	

### Выход из строя холодильного и технологического оборудования

№ п/п	Действия при ЧС	Время на действие	Исполнитель	Примечание
1	Оповещение филиала ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РМЭ в Советском районе» 9-42-86, 9-46-65	30 мин. С момента регистрации аварии	Гусева Г.Г.	
2	При выходе из строя жарочного шкафа или духовки запретить приготовление блюд, требующих повторную термическую обработку ( блюда из рубленого мяса)	Немедленно	Калугина Т.Н.	
3	При выходе из строя электромясорубки запретить приготовление блюд из рубленого мяса	Немедленно	Калугина Т.Н.	
4	При выходе из строя универсального электропривода запретить приготовление картофельного пюре.	Немедленно	Калугина Т.Н.	
	При выходе из строя электроплиты запретить приготовление вторых блюд, готовить только первые блюда на пищеварочных котлах.	Немедленно	Калугина Т.Н.	
5	При выходе из строя электроплиты прекратить работу дошкольной группы и распустить детей домой.	Немедленно	Мусанова С.В.	
6	При выходе из строя электротитана организовать подогрев воды на электроплите или пищеварочных котлах.	В течение дня	Калугина Т.Н.	
7	При выходе из строя электротитана в дошкольной группе прекратить работу и распустить детей домой.	Немедленно	Мусанова С.В.	
8	При выходе из строя	В течение	Калугина Т.Н.	



	картофелечистки запретить приготовление картофельного пюре.	дня		
9	При выходе из строя холодильного оборудования организовать хранение продуктов в соответствии с квалификацией.	В период аварийной ситуации	Калугина Т.Н.	
10	Ограничить прием скоропортящихся продуктов (разовая заявка)	В период аварийной ситуации	Калугина Т.Н.	
11	Запретить приготовление блюда из особо скоропортящихся продуктов	В период аварийной ситуации	Калугина Т.Н.	

### Массовые инфекционные заболевания и пищевые отравления

№ п/п	Действия при ЧС	Время на действие	Исполнитель	Примечание
1	Экранное извещение в филиал ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РМЭ в Советском районе» 9-42-86, 9-46-65	15 мин. с момента регистрации аварии	Гусева Г.Г.	
2	Изоляция больных и контактных детей	В течение 30 мин.	Гусева Г.Г.	
3	Приостановление питания детей. Обеспечить хранение готовых блюд и суточных проб для проведения лабораторных исследований	Немедленно	Курсанова Э.В.	
4	Медицинской сестре организовать отбор проб (готовые блюда, рвотная масса и т.д.) для лабораторных исследований.	Немедленно	Курсанова Э.В.	
5	При вспышках и групповых заболеваниях ОКИ ( 5 и более случаев) организовать опрос заболевших и контактных для выявления конкретных факторов передачи возбудителя инфекции.	Немедленно	Курсанова Э.В.	
6	С согласия с врачом-эпидемиологом организовать обследование работников отдельных профессий	В течение дня с момента регистрации заболевания	Курсанова Э.В.	
7	После изоляции больного провести заключительную дезинфекцию	После изоляции больного	Курсанова Э.В.	
8	Организовать наблюдение за	В течение 7	Курсанова	

	контактными с регистрацией результатов в журнале наблюдения за контактными	дней (ОКИ) с даты последней регистрации больного, 35 дней (вирусный гепатит «А»)	Э.В.	
9	Организовать проведение карантинных мероприятий	В течение 7 дней (ОКИ) с даты последней регистрации больного, 35 дней (вирусный гепатит «А»)	Курсанова Э.В.	
10	Организовать гигиеническое обучение персонала, работников, родителей по профилактике инфекционных заболеваний ( по видам зарегистрированных инфекционных заболеваний)	В период карантина	Курсанова Э.В.	

#### Массовые заболевания ОРЗ и гриппом

№ п/п	Действия при ЧС	Время на действие	Исполнитель	Примечание
1	Экстренное извещение в филиал ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РМЭ в Советском районе» 9-42-86, 9-46-65	2 часа с момента регистрации аварии	Гусева Г.Г.	
2	При регистрации 30% заболеваемости в классе и (или) школе приостановить функционирование класса и (или) школы на 7 дней	С момента регистрации		
3	При регистрации заболевания в течение дня изолировать больного	С момента регистрации		
4	Организовать наблюдение за контактными	С момента регистрации		
5	Организовать проведение профилактических мероприятий путем выдачи поливитаминов, организации искусственной витаминизации пищи, применением неспецифических средств профилактики	С момента регистрации		

**11. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения  
производственного контроля, лицами, ответственными за осуществление  
производственного контроля**

<b>Контролируемый показатель</b>	<b>Периодичность контроля</b>	<b>ФИО, должность</b>
Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Завхоз Калугина Т.Н.
Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Ежедневно	Завхоз Калугина Т.Н.
Организация питания обучающихся	Ежедневно	Завхоз Калугина Т.Н. Бракеражная комиссия
Сбор и утилизация отходов	Договор возмездного оказания услуг по вывозу и захоронению ТБО	Завхоз Калугина Т.Н.
Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обработку	Завхоз Калугина Т.Н.
Медицинский осмотр	Ежегодно	Директор школы
Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с прививочным календарем	Фельдшер ФАП
Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ежедневно	Завхоз Калугина Т.Н.
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Старший повар – Мусанова Н.Н. бракеражная комиссия
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Завхоз Калугина Т.Н. Старший повар Мусанова Н.Н.
Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	Бракеражная комиссия
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	Раздача 1 раз в месяц	Бракеражная комиссия Завхоз Калугина Т.Н. Старший повар Мусанова Н.Н.
Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Бракеражная комиссия, Завхоз Калугина Т.Н.
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю (Посудомоечный цех)	Бракеражная комиссия Завхоз Калугина Т.Н. Старший повар Мусанова Н.Н.
Контроль за организацией приема пищи	1 раз в неделю	Ответственный за

обучающихся	(обеденный зал, обслуживание, самообслуживание)	питание –Мусанова С.В.
Контроль за отходами	Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)	Завхоз Калугина Т.Н.
Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	Завхоз за питание. Бракеражная комиссия.
Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	Завхоз Калугина Т.Н.
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Бракеражная комиссия
Состояние здоровья обучающихся пользующихся питанием	В течении года (медицинские карты)	Фельдшер ФАП
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно (холл перед столовой)	Классные руководители

Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: **помещения пищеблока.**

#### **Организация лабораторных исследований.**

<b>Показатели исследования</b>	<b>Кратность</b>	<b>Место замеров(количество замеров)</b>
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФиМ, БГКП)	1 раз в год	2 пробы исследуемого приема пищи на пищеблоке – салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, ово
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием – за сутки
Содержание витамина С		1 блюдо в третьих блюдах
Смывы на БКПП	1 раз в год	10 смывов – объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
Смывы на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5-10 смывов – оборудование, инвентарь и овощехранилище и склады хранения овощей, цех обработки овощей.
Смывы на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов – оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыбы, мясо, зелень).
Питьевая вода	1 раз в год	1 проба 1 раз в год – по химическим показателям
		1 проба 2 раз в год – по м/б показателям (ОМЧ, ОКБ)
Освещенность	1 раз в 2 года в темное время суток	2 помещения – по 5 точек в каждом
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения

Шум	1 раз в 2 года	2 помещения – в том числе по введению реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования.
-----	----------------	---

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

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Ответственный за производственный контроль – Актанаева Н.В.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз – Калугина Т.Н.
Журнал учета прихода и расхода Дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз – Калугина Т.Н.
Журнал бракеража скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Ответственный за производственный контроль – Актанаева Н.В.
Журнал бракеража готовых блюд	Ежедневно	Ответственный за производственный контроль – Актанаева Н.В.
Ведомость контроля за питанием	Ежедневно	Завхоз – Калугина Т.Н.
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Завхоз – Калугина Т.Н.
Журнал «Здоровье»	Ежедневно	Завхоз – Калугина Т.Н.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Завхоз – Калугина Т.Н.
Классный журнал	1 раз в месяц (выборочно)	Классные руководители
Журнал визуального производственного контроля санитарно- технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Завхоз – Калугина Т.Н.

Программу разработали:

Директор школы:



*Гусева* Г.Г.Гусева