

СОГЛАСОВАНО

Совет школы

Протокол № 1 от 31.08.2023

Председатель _____ О.А. Волкова

УТВЕРЖДАЮ

директор МБОУ СОШ № 22

31.08.2023

_____ М.Ю. Чиркова

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средняя
общеобразовательная школа № 22**

г. Узловая

2023 год

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	<i>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 22 (МБОУ СОШ № 22)</i>		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	<i>Чиркова Марина Юрьевна, 8(48731)6-17-37</i>		
Юридический адрес:	<i>301608, Тульская область г. Узловая, ул. Смоленского, д. 3</i>		
Фактический адрес:	<i>Корпус № 1 - ул. Смоленского, д. 3, корпус № 2 - ул. Смоленского, д. 10</i>		
Количество работников:	<i>78 человек</i>		
Количество обучающихся:	<i>825 человек</i>		
Свидетельство о государственной регистрации	<i>№ 679-94-22</i>	<i>от</i>	<i>01.09.1994</i>
ОГРН	<i>1027101484190</i>		
ИНН	<i>7117010437</i>		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	<i>№ 0133/02750</i>	<i>от</i>	<i>2.10.2015</i>

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;*
- дополнительное образование детей и взрослых;*

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;*

- *Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;*
- *Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;*
- *Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;*
- *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»;*
- *СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;*
- *СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;*
- *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 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;*
- *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 пищевых продуктов»;*
- *ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;*
- *ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;*
- *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»;*
- *приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 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 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными*

производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Измайлова Ирина Алексеевна	Зам. директор по УВР	№ 98-д от 20.07.2023
2	Слепова Елена Федоровна	Зам. директора по АХр	№ 98-д от 20.07.2023
3	Волкова Оксана Александровна	Председатель совета школы	№ 98-д от 20.07.2023
4	Горьковцева Светлана Алексеевна	Ответственный по питанию	№ 98-д от 20.07.2023
5	Марчук Екатерина Владимировна	Медработник	№ 98-д от 20.07.2023
6	Хрунова Елена Николаевна	Работник ЦРБ, родитель	№ 98-д от 20.07.2023

6. Профилактические мероприятия по осуществлению производственного контроля:

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха помещений	Ежедневно	Зам. директора по АХР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Частота проветривания помещений				
	Влажность				Журнал

	<i>воздуха склада пищеблока</i>				<i>учета температуры и влажности на складе пищеблока</i>
<i>Освещенность территории и помещений</i>	<i>Наличие и состояние осветительных приборов</i>	<i>1 раз в 3 дня</i>	<i>Зам. директора по АХР</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Журнал визуального производственного контроля</i>
	<i>Наличие, целостность и тип ламп</i>				
<i>Шум</i>	<i>Наличие источников шума на территории и в помещениях</i>	<i>Ежемесячно</i>	<i>Зам. директора по АХР</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Журнал результатов производственного контроля</i>
	<i>Условия работы оборудования</i>	<i>По плану техобслуживания</i>	<i>Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)</i>	<i>СП 2.4.3648-20, план техобслуживания</i>	
<i>Входной контроль поступающей продукции и товаров</i>	<i>– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат) ;</i>	<i>Каждая поступающая партия</i>	<i>Зам. директора по АХР</i>	<i>СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201</i>	<i>Журнал учета входного контроля товаров и продукции</i>
	<i>– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации,</i>				

	наличие текста на русском языке и т. д.);				
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (возможность контакта с дезинфектантами и т. д.)				
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ	Каждая поступающая партия	Зам. директора по АХР	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	Контроль работы вентиляции	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания		Журнал результатов производственного контроля
...					
Производственный контроль за организацией образовательной воспитательной деятельности					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
Ученическая	Оценка	2 раза в год	Медработ	СанПиН	Журнал

мебель и оборудование	соответствия	(август, январь)	ник	1.2.3685-21	регистрации результатов производственного контроля
	ученической мебели роста-возрастными особенностями детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)				
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями и	Каждая партия	Заместитель директора по АХР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	
...					

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	Зам. директора по АХР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до 01.01.2024 года – еженедельно	Зам. директора по АХР	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	Зам. директора по АХР	СанПиН 3.3686-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорган изация		
	Дератизация	Профилактика –	Зам.	СанПиН	

		<i>ежедневно</i>	<i>директора по АХР</i>	<i>3.3686-21</i>	
		<i>Обследование – ежемесячно.</i>			
		<i>Уничтожение – весной и осенью, по необходимости</i>	<i>Спецорганизация</i>		
<i>Санитарное состояние площадки для сбора отходов</i>	<i>Вывоз ТКО и пищевых отходов</i>	<i>При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно</i>	<i>Дворник, региональный оператор по обращению с ТКО</i>	<i>СанПиН 2.1.3684-21</i>	<i>Журнал регистрации результатов производственного контроля</i>
	<i>Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки</i>	<i>При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней</i>			
<i>Рабочие растворы дезсредств</i>	<i>Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Зам. директора по АХР</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20</i>	<i>Журнал учета расхода я дезсредств</i>
<i>Внутренняя отделка помещений</i>	<i>Состояние отделки</i>	<i>Ежеквартально</i>	<i>Рабочий по обслуживанию здания</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Журнал визуального производственного контроля</i>
...					
Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП					
<i>Закупка и приемка пищевой продукции и сырья</i>	<i>Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности и продукции</i>

	Условия доставки продукции транспортом		»		Справка
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию, кладовщик	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Ответственный по питанию		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Кладовщик	Журнал учета температуры	Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температуры
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Повар		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ведомость
	Органолептическая оценка	Каждая партия	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Журнал
	Дата и время реализации готовых	Каждая партия	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Журнал

	блюдо				
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
...					
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Специалист по кадрам	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)
	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Медработник	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров

				28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	в и гигиеническо го обучения
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактическ их прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактическ их прививок по эпидемическим показаниям	Медработ ник	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Личные медицинские книжки
...					

7. Перечни

а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

Назначение помещений	Вид и показатели исследования	Место/объект исследования (обследования)	Объем (количество, число точек или проб)	Кратность
Пищеблок (лабораторные исследования и испытания за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП)	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 – 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
	Контроль проводимой	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год

	<i>витаминации блюд</i>			
	<i>Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)</i>	<i>Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала</i>	<i>10 смывов</i>	<i>1 раз в год</i>
	<i>Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей персиниозов</i>	<i>Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей</i>	<i>5 – 10 смывов</i>	<i>1 раз в год</i>
	<i>Исследования смывов на наличие яиц гельминтов</i>	<i>Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)</i>	<i>10 смывов</i>	<i>1 раз в год</i>
	<i>Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям</i>	<i>Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)</i>	<i>2 пробы</i>	<i>По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год</i>
	<i>Исследование параметров микроклимата производственных помещений (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)</i>	<i>Рабочее место</i>	<i>2 точки</i>	<i>2 раза в год (в холодный и теплый периоды)</i>
	<i>Исследование уровня</i>	<i>Рабочее место</i>	<i>2 точки</i>	<i>1 раз в год в</i>

	<i>искусственной освещенности в производственных помещениях</i>			<i>темное время суток</i>
	<i>Исследование уровня шума в производственных помещениях</i>	<i>Рабочее место</i>	<i>2 точки</i>	<i>1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума</i>
<i>Учебные и рабочие кабинеты</i>	<i>Оценка параметров микроклимата (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)</i>	<i>Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские</i>	<i>Не менее 10% помещений</i>	<i>2 раза в год (в холодный и теплый периоды)</i>
		<i>Рабочие места (за исключением рабочих мест пищеблока)</i>	<i>10% рабочих мест (по 2 точки)</i>	<i>1 раз в год</i>
	<i>Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионный состав воздуха)</i>	<i>Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный, библиотека</i>	<i>Не менее 10% помещений</i>	<i>После ремонтных работ, установки новой мебели, покупки книг</i>
		<i>Помещения с оргтехники, кондиционерами, принудительной вентиляцией</i>	<i>1 проба</i>	<i>1 раз в год и при покупке новой оргтехники, ПЭВМ, ремонта</i>
	<i>Контроль уровня искусственной освещенности, коэффициент пульсации</i>	<i>Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, музыкальный</i>	<i>Не менее 20% помещений</i>	<i>1 раз в год, в темное время суток</i>
	<i>Оценка параметров</i>	<i>Классы и</i>	<i>Не менее</i>	<i>1 раз в год</i>

	<i>электрических, магнитных, электромагнитных полей</i>	<i>кабинеты с ЭСО, мастерские (при наличии ЭСО)</i>	<i>20% классов и кабинетов, 100% мастерских</i>		
	<i>Оценка параметров шума</i>	<i>Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские</i>	<i>Не менее 10% помещений, подлежащих оценке</i>	<i>1 раз в 2 года</i>	
	<i>Оценка уровней вибрации</i>	<i>Мастерские</i>	<i>Все помещения</i>	<i>1 раз в 2 года</i>	
<i>Бассейн</i>	<i>Качество воды в ванне бассейна (мутность, цветность, запах)</i>	<i>Бассейновая вода</i>	<i>Не менее чем в 2 точках: поверхностный слой толщиной 0,5 – 1,0 сантиметра и на глубине 25 – 30 сантиметра в от поверхности зеркала воды</i>	<i>1 раз в рабочие часы</i>	
	<i>Остаточное содержание обеззараживающих реагентов:</i> <i>– водородный показатель pH;</i> <i>с остаточный связанный хлор;</i> <i>– остаточный свободный хлор;</i> <i>– озон (при озонировании)</i>			<i>Перед началом работы и далее каждые 4 часа</i>	
	<i>Основные микробиологические показатели (общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии, колифаги и золотистый стафилококк)</i>			<i>2 раза в месяц</i>	
	<i>Содержание хлороформа (при хлорировании) или формальдегида (при озонировании)</i>			<i>1 раз в месяц</i>	
	<i>Паразитологические</i>			<i>3 пробы</i>	<i>1 раз в квартал</i>

	<i>Хлороформ и хлор</i>			<i>при концентрации хлороформа в воде более 0,2 мг/л</i>
	<i>Температура и влажность относительная</i>	<i>Воздух водной зоны</i>	<i>1 проба</i>	<i>1 раз в рабочие часы</i>
	<i>Подвижность</i>			<i>Перед открытием и после ремонта или замены вентиляционного оборудования</i>
	<i>Освещенность</i>	<i>Все помещения</i>	<i>2 точки</i>	<i>1 раз в год</i>
	<i>Уровень звука</i>	<i>Все помещения</i>	<i>1 точка</i>	<i>Перед открытием и после ремонта или замены вентиляционного оборудования</i>
	<i>Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)</i>	<i>Все помещения (кроме температуры воздуха в залах ванн)</i>	<i>2 точки</i>	<i>2 раза в год</i>

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

в) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
<i>Педагоги</i>	<i>42</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
		<i>Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью</i>		
<i>Директор</i>	<i>1</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2</i>

		<i>Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала</i>		<i>года</i>
<i>Заместитель директора по АХЧ</i>	<i>1</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
		<i>Подъем и перемещение груза вручную</i>		
		<i>Работа, связанная с мышечным напряжением</i>		
<i>Делопроизводитель</i>	<i>3</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Работники пищеблока</i>	<i>7</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>ежегодно</i>

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
<i>Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
<i>Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
<i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i>	<i>Ежедневно перед началом рабочей смены работников</i>	<i>Медработник</i>
<i>Ведомость контроля за рационом питания</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработник</i>
<i>График смены кипяченой воды</i>	<i>Не реже 1 раза каждые 3 часа</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
<i>Журнал регистрации результатов производственного контроля</i>	<i>По факту</i>	<i>Директор</i>
<i>Журнал учета расходования дезсредств</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Зам. директора по АХЧ</i>
<i>Ведомость контроля за рационом питания</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
<i>Журнал учета проведения генеральной уборки</i>	<i>Ежемесячно</i>	<i>Зам. директора по АХЧ</i>
<i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработник</i>

<i>Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>	<i>По факту</i>	<i>Специалист по кадрам</i>
<i>Классный журнал</i>	<i>1 раз в неделю (выборочно)</i>	<i>Зам. директора по УВР</i>
...		

д) 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
<i>Пожар</i>	<i>Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители</i>	<i>Первый обнаруживший</i>
<i>Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу</i>	<i>Зам. директора по АХР</i>
<i>Нарушение изоляции, обрыв электропроводов</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку</i>	<i>Зам. директора по АХР</i>
<i>Другие аварийные ситуации</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу</i>	<i>Зам. директора по АХР</i>
		<i>Ответственный по питанию</i>
		<i>Директор</i>
...		

Программу разработали:

Заместитель директора по АХР

Слепова Е.Ф.

Ответственный по питанию

Горьковцева С.А..