

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №2»  
с.п.Баксаненок**

Директор



Ворокова

**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
Муниципального общеобразовательного учреждения  
«Средняя общеобразовательная школа №2»  
с.п.Баксаненок**

**(дошкольные группы)**

2022 год

**Пояснительная записка**

Наименование юридического лица:	Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №2» с.п.Баксаненок
Ф.И.О. руководителя, телефон:	Ворокова Ирина Петровна
Юридический адрес:	361505, с.п.Баксаненок, ул. Дж.Х.Быкова,96
Фактический адрес:	361505,с.п.Баксаненок, ул. Дж.Х.Быкова,96

## 1. Паспорт программы

### Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное образовательное учреждение « Средняя общеобразовательная школа №2» с.п.Баксаненок ( дошкольные группы)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: <ul style="list-style-type: none"><li>• дошкольное образование;</li><li>• дополнительное образование детей и взрослых;</li></ul>
Юридический адрес:	
Фактический адрес:	

### Характеристика здания

Тип строения	отдельно стоящее одноэтажное здание
Площадь	288 кв. м
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности

### Характеристика инженерных систем

Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	Индивидуальное отопление
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованные
Система канализации	подключено к центральной сети канализации

## **2. 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»;

### 3. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Директор	<ul style="list-style-type: none"> <li>• общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</li> <li>• организация плановых</li> </ul>	

		<p>медицинских осмотров работников;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> <li>• разработка мероприятий, направленных на</li> <li>• устранение выявленных нарушений;</li> </ul>	
2	методист	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</li> <li>• исполнение мер по устранению выявленных нарушений;</li> </ul>	Приказ от 30.08.2021 № 71
3	Медработник (по согласованию)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</li> <li>• медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;</li> <li>• контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</li> <li>• ведение учета и отчетности по производственному контролю;</li> </ul>	Приказ от 30.08.2021 № 91
4	Завхоз	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль соблюдения санитарных требований</li> </ul>	Приказ от 30.08.2021 № 68

		<p>к содержанию помещений и территории;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> <li>• разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>• контроль охраны окружающей среды;</li> </ul>	
5	Ответственный по питанию	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль организации питания;</li> <li>• отслеживание витаминизации блюд;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> </ul>	Приказ от 30.08.2021 № 68

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.

№	Объект (вид) контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха	2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещение для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещения – по 1	СП 2.2.367 0-20 , СП 2.4.364	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного

				<p>точке)Рабочие места, в том числе в производственных помещениях пищеблока (по 2 точки)</p>	<p>8-20 , СанПиН 1.2.368 5-21 , МР 2.3.6.02 33-21, МР 2.4.024 2-21</p>	<p>контроля</p>
2	<p>Освещенность</p>	<p>Уровни света, коэффициент пульсации</p>	<p>1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток</p>	<p>Помещение для занятий, оборудованные персональными электронными средствами и обучения, музыкальный зал (не менее 20% помещений – по 1 точке)  Рабочие места, в том числе в производственных</p>	<p>СанПиН 1.2.368 5-21 , МР 2.3.6.02 33-21, МР 2.4.024 2-21</p>	<p>Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля</p>

				помещени ях (по 2 точки)		
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в 2 года	Помещени я для занятий и кабинеты с электронн ыми средствам и обучения (не менее 10% помещени й – по 1 точке)	СанПи Н 1.2.368 5-21, МР 2.4.024 2-21	Протокол, журнал инструмен тальных и лаборатор ных методов производс твенного контроля
			1 раз в год и внепланово – после реконструир уемых систем вентиляции, ремонта оборудован ия	Помещени я, где есть технологи ческое оборудова ние, системы вентиляци и (по 1 точке)	СанПи Н 1.2.368 5- 21, МР 2.3.6.02 33-21	
4	Воздушна я среда помещени й	Содержание вредных веществ (фенол, формальдег ид, бензол и т.п.)	После ремонтных работ, установки новой мебели	Помещени я для занятий, музыкальн ый зал (не менее 10% помещени й – по 1 точке)	СанПи Н 1.2.368 5-21, МР 2.4.024 2-21	Протокол, журнал инструмен тальных и лаборатор ных методов производс твенного контроля
			1 раз в год	Помещени я с оргтехник ой и кондицион	СанПи Н 1.2.368 5-21	

				ерами, принудите льной вентиляци ей (1 проба)		
5	Песок	Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцисты криптоспоридий), микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз в квартал	Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждая)	СанПиН 1.2.368 5-21, СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
6	Контроль санитарного фона	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов)	СанПиН 3.3686-21, МР 2.3.6.02 33-21, МР 2.4.025 9-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Паразитологические исследования		По 10 смывов: – в игровых уголках: с		

				<p>игрушек, мебели, ковров и дорожек;</p> <p>—</p> <p>спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконни ков, штор;</p> <p>—</p> <p>туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхнос ти горшков, стульчаков</p> <p>По 20 смывов:</p> <p>— в пищеблоке : с разделочн ых столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала;</p> <p>— в местах</p>		
--	--	--	--	---	--	--

				приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов		
		Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов		Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов)		
7	Питьевая вода	Исследования по химическим и микробиологическим показателям	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по 2 пробы)	СанПиН 2.1.368 4- 21, СанПиН 1.2.368 5- 21, МР 2.3.6.02 33-21, МР 2.4.025 9-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
8	Пищевая продукция	Микробиологические исследования	1 раз в квартал	Салаты, сладкие блюда,	СанПиН 2.3/2.4.	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

		я проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства		напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2-3 блюда исследуемого приема пищи)	3590-20, ТР ТС 021/2011, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0259-21	талльных и лабораторных методов производственного контроля
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (1 проба)		
		Контроль проводимой витаминизации блюд	2 раза в год	Третьи блюда (1 блюдо)		
9	Электрические, магнитные, электромагнитные поля	Напряженность электрического поля, плотность магнитного потока	1 раз в год	Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами и обучения (не менее 20% помещений)	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

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

№ п/ п	Профессия	Количество чело век	Кратность	
			Периодическ ий и внеочередно й медицинский осмотр	Гигиеническ ая подготовка и аттестация
1	методист	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Бухгалтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатели	6	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Работники пищеблока	4	1 раз в год	1 раз в год
6	Технический персо нал	11	1 раз в год	1 раз в 2 года

**6. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.**

6.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	Грузчик	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 29.03.2019 № 2
2	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 27.06.2018 № 2

6.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от 10.06.2014 № 654

**7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.**

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
<b>Контроль содержания помещений, оборудования и территории</b>				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Завхоз
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	Медработник, завхоз
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до 31.12. 2021 года – еженедельно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в квартал	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности
Санитарное состояние	Вывоз ТКО и пищевых	СанПиН 2.1.3684-21	При температуре	Региональный оператор по

площадки для сбора отходов	отходов		плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	обращению с ТКО, дворник
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки		При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней	Дворник
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Завхоз, дворник, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация, дворник,
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Завхоз, дворник, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная

	е			организация, дворник,
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Завхоз
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Завхоз
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Завхоз
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	методист
	– наличие			

	крышки на песочнице			
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Завхоз
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с			

	дезсредствам и т. д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания
<b>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом; – ...	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Ответств. по питанию, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию,
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Ответственный по питанию
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	Ответственная по питанию

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– температура холодильного оборудования;</li> <li>– ...</li> </ul>			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию
	– поточность технологических процессов			
	– температура готовности блюд;		Каждая партия	Повар
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар
	– дата и время реализации готовых блюд;		Каждая партия	Ответственный по питанию
	– ...			
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфициру	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник

	<p>ющих средств в рабочих растворах</p> <p>– состояние оборудования, инвентаря и посуды</p> <p>– обработка инвентаря для сырой и готовой продукции;</p>			<p>Медработник, заместитель завхоз</p> <p>Ответственный по питанию</p>
<b>Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности</b>				
Мебель и оборудование для детей	<p>Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росто-возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений)</p>	<p>СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21</p>	<p>2 раза в год (август, январь)</p>	<p>Медработник</p>
	<p>Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями</p>	<p>СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21</p>	<p>Каждая партия</p>	<p>Завхоз</p>

Показатели организации образовательного процесса	Режим дня групп	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	1 раз в месяц	методист
<b>Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников</b>				
Профилактика заболеваний у детей	Утренний осмотр детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник
	Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту)	СанПиН 3.3686-21	Вакцинированных – 1 раз в год, невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год	Медработник
Улучшение здоровья детей	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медработник
Ограничение распространения заболеваний среди детей	Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш,	СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнадзора г. Баксан и Баксанского района	По программе мероприятий	Медработник

	туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветряная оспа и т.п.			
	Ограничение контактов воспитанни- ков из разных групп	СП 3.1/2.4.3598- 20	Ежедневно до 31.12. 2021 года	методист
<b>Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников</b>				
Состояние здоровья работников	Количество работников пищеблока с инфекционн ыми заболевания ми, повреждения ми кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник
	Медосмотр	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Предварительн ый – при трудоустройст ве; периодический – ежегодно	Медработник
Профилактика	Вакцинация	СП 2.4.3648-	По	Медработник

ка заболеваний		20, СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н	национальном у календарю профилактичес ких прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактичес ких прививок по эпидемически м показаниям	
-------------------	--	--	---	--

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

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственное лицо</b>
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник

Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников		
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Завхоз, работник по техническому обслуживанию
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Завхоз, методист
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Завхоз

**9. 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.**

№п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• организация подвоза воды для технических целей;</li> <li>• обеспечение запаса бутилированной минеральной воды</li> </ul>
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и</li> </ul>

		<p>дезинфицирующих средств;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• проветривание;</li> <li>• наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;</li> <li>• реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети</li> </ul>
3.	<p>Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более: ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• введение карантина;</li> <li>• реализация мероприятий по профилактике заболеваний</li> </ul>
4.	<p>Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• приостановление деятельности до ликвидации аварии;</li> <li>• вызов специализированных служб</li> </ul>
5.	<p>Неисправная работа холодильного оборудования</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• прекращение работы пищеблока;</li> <li>• сокращение рабочего дня;</li> <li>• использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов</li> </ul>
6.	<p>Пожар</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• вызов пожарной службы;</li> <li>• эвакуация;</li> <li>• приостановление деятельности</li> </ul>

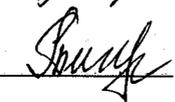
**10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.**

№ п/ п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	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 перееаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лабораторий,	По графику	Медработник

	аккредитованной в установленном порядке		
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	Завхоз
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Завхоз
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 Роспотребнадзора в г.Баксан и Баксанского района	директор

Программу разработали:

Завхоз  Калажоков Х.Х.

Ответственная по питанию  Хакулова И.Х.