

УТВЕРЖДЕНО

Директор \_\_\_\_\_ Тимофеев А.Л.

Приказ № 41-ОД от 01 сентября 2023 г.

## **ПРОГРАММА**

производственного контроля

за соблюдением требований санитарных правил и выполнением

санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в

*Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Ленинградской области*

*«Назийский центр социально-трудовой адаптации и профориентации»*

187310, Ленинградская область,  
Кировский район, п. Назия,  
улица Октябрьская, дом 14  
Телефон: 8 813 62 611 64  
Факс: 8 813 62 611 64

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общие положения.
2. Перечень официальных действующих санитарных правил, методов и методик контроля.
3. Организационные мероприятия.
4. Гигиеническая оценка вредных факторов производственной среды учреждения.
5. Контроль над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно–противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
6. Перечень должностей, подлежащих предварительному медицинскому осмотру.
7. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю
8. Возможные аварийные ситуации, методы их локализации и контроля эффективности.
9. Лабораторные и инструментальные исследования.
10. Перечень объектов производственного санитарно-гигиенического контроля.

## 1. Общие положения.

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями: Федерального закона от 30.03.1999.г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями) и СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» (с изменениями и дополнениями).

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 и общее руководство по его осуществлению в ГБОУ ЛО «Назийский центр социальной адаптации» возлагается на директора ГБОУ ЛО «Назийский центр социальной адаптации» Тимофеева Алексея Леонидовича.

1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

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

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 излучения), 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. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.**

№ п\п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ
2	«Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»	Федеральный закон от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ
3	«Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»	Федеральный закон от 17.09.1998.г. № 157-ФЗ
4	«О качестве и безопасности пищевых продуктов»	Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ
5	«О специальной оценке условий труда»	Федеральный закон от 28.12.2013 г. № 426-ФЗ (с изменениями внесенными ФЗ от 24.07.2023 г. №381-ФЗ)
6	«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 Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020 г. № 988н/1420н
7	«Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения	Приказ Министерства Здравоохранения

	профилактических прививок»	от 6 декабря 2021 г. N 1122н
8	«Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренной частью 4 статьи 213 ТК РФ перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работами, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 г. № 29н
9	«Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах»	Руководящий документ Минздрава РФ 4 апреля 1999 г. №1100/904-99-115
11	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» (с изменениями и дополнениями)	СП 1.1.1058-01
12	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.3648-20
13	"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
14	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
15	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»	СП 2.2.3670-20
16	«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 2.1.3684-21

17	«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН 3.3686-21
18	«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1078-01
19	«Продовольственное сырьё и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03
20	«О безопасности упаковки»	ТР ТС 005/2011
21	«О безопасности продукции, предназначенной для детей»	ТР ТС 007/2011
22	«О безопасности пищевой продукции»	ТР ТС 021/2011
23	«Пищевая продукция в части её маркировки»	ТР ТС 022/2011
24	«Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»	ТР ТС 023/2011
25	«Технический регламент на масложировую продукцию»	ТР ТС 024/2011

26	«О безопасности мебельной продукции»	ТР ТС 025/2012
27	«О безопасности молока и молочной продукции»	ТР ТС 033/2013
28	«Методические указания по измерению и оценки микроклимата производственных помещений»	МУК 4.3.2756-10
29	«Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»	МУК 4.3.2812-10
30	«Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»	МУК 4.3.2194-07
31	«Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»	МУ 2.2.5.2810-10
32	"Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза»	МУ 3.1.1.2438-09



### 3. Организационные мероприятия.

№ п\п	Должность	Наименование мероприятий	Периодичность
1	Директор	Организация производственного контроля, общее руководство по его осуществлению, назначение ответственного за осуществление производственного контроля.	Постоянно
2	Зам. директора по БОП	Координация работы всех служб по организации комплексной безопасности от угроз социального, техногенного и природного характера. Организация и обеспечение проведения мероприятий по созданию безопасных условий образовательного, воспитательного и производственного процессов. Контроль безопасности на всех рабочих местах и во всех помещениях. Подготовка сотрудников и обучающихся к рациональным действиям в чрезвычайных ситуациях. Контроль за профилактикой травматических и несчастных случаев.	Постоянно
3	Зам. директора по АХР	Организация и контроль административно-хозяйственной деятельности образовательного учреждения. Материальное и техническое обеспечение условий учебно-воспитательного процесса в школе. Заключение договоров на поставку пищевых продуктов, контроль свежести продуктов, условий хранения и реализации. Контроль хозяйственного обслуживания, надлежащего состояния зданий, помещений образовательного учреждения и пришкольной территории. Своевременная дератизация и дезинсекция помещений. Организация вывоза твёрдых бытовых, пищевых отходов, люминесцентных ламп. Контроль наличия сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, одежды, обуви, мебели, игрушек, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов. Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал.	Постоянно
4	Зам. директора по УВР	Составление расписания уроков, графика работы учителей, проведение инструктажа. Проверка состояния классов, кабинетов, их оборудования и учебных пособий. Обеспечение режима здоровых и безопасных условий труда и получения образования в школе. Контроль соблюдения требований СП 2.4.3648-20 по организации образовательной деятельности и режима дня.	Постоянно

5	Зам. директора по ВР	Составление расписания занятий, участие в составлении учебного плана, составление графика работы воспитателей, проведение инструктажа с воспитателями. Организация быта, условий размещения и проживания детей по спальням. Контроль организации питания, питьевого режима и соблюдения правил личной гигиены обучающихся. Контроль качества и своевременности влажной уборки, санитарного состояния, соблюдения гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений спального корпуса. Контроль рациональной организации режима дня, продолжительности прогулок и занятий, обучающихся в кружках.	Постоянно
6	Инженер по охране труда	Организация специальной оценки условий труда. Проведение инструктажей по охране труда. Организация обучения и проверки знаний и требований охраны труда сотрудников. Контроль за состоянием рабочих мест, за коллективными и индивидуальными средствами защиты работников.	Постоянно
6	Врач-педиатр, Диетсестра, Медсестра	Организация работы медицинского персонала по раннему выявлению больных и их изоляции. Систематический контроль состояния здоровья детей. Контроль соответствия мебели росту детей. Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок. Организация периодических медицинских осмотров сотрудников. Организация прохождения гигиенической аттестации сотрудниками. Организация периодических профилактических осмотров обучающихся. Организация и контроль водно-питьевого режима. Контроль над соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию, к естественному и искусственному освещению всех помещений. Контроль уборки и дезинфекции в учреждении. Контроль рациональной организации режима дня, продолжительности прогулок детей. Контроль содержания земельного участка, состояния оборудования детских площадок, вывоза отходов.	Постоянно
7	Заведующий производством	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер, охлаждаемых витрин, другого холодильного оборудования. Организация питания обучающихся и воспитанников: контроль выполнения 14-дневного меню, бракераж сырых продуктов, условий хранения и реализации, бракераж готовых блюд, контроль работы пищеблока.	Постоянно

#### 4. Гигиеническая оценка вредных факторов производственной среды учреждения

№	Наименование мероприятий	Ответственный исполнитель	Срок исполнения	Отметка выполнения
1.	Гигиеническая оценка соответствия учреждения СанПиН и СНиП.	Директор, медицинская сестра, инженер по охране труда	В случае окончания санитарно-эпидемиологического заключения	Санитарно-эпидемиологическое заключение
2.	Гигиеническая оценка строительных материалов, используемых при ремонте и реконструкции учреждения.	Зам директора по АХР	При проведении капитального и текущего ремонта	Сертификаты
3.	Контроль над условиями хранения и сроками годности лекарственных препаратов, изделиями медицинского назначения, условиями и сроками эксплуатации медицинского оборудования.	Медицинская сестра	Постоянно	Сертификаты, регистрационные удостоверения, паспорта на оборудование
4.	Содержание территории учреждения в соответствии с требованиями санитарных правил.	Зам директора по АХР	Постоянно	
5.	Контроль мер по устранению нарушений санитарных правил. Информирование территориального отдела Роспотребнадзора о нарушениях, принятых мерах по их устранению.	Директор, медицинская сестра, зам директора по АХР	Немедленно	Планы мероприятий

**5. Контроль над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно–противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

№	Наименование объекта контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие производственный контроль	Отметка выполнения
<b>Контроль санитарно – технического состояния и содержания учреждения</b>					
1.	Освещенность	Уровни искусственной освещенности	При проведении специальной оценки условий труда	Инженер по охране труда по договору с аккредитованной организацией	Протоколы
2.	Шум от работающего оборудования	Уровни звука, звукового давления в октавных полосах и др. нормируемые показатели от каждой единицы технологического оборудования, создаваемого шум	При проведении специальной оценки условий труда	Инженер по охране труда по договору с аккредитованной организацией	Протоколы
3	Санитарное содержание помещений	Соблюдение периодичности проведения генеральных уборок.  Наличие маркированного уборочного инвентаря, отдельного для различных помещений, использования его по назначению, правильность хранения. Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, условия хранения. Соблюдение кратности мытья стекол в оконных рамах.	1 раз в месяц (в помещениях особого режима – 1 раз в неделю). 1 раз в месяц.  1 раз в месяц.  По мере загрязнения, но не реже чем 2 раза в год.	Зам по АХР, медицинская сестра	Акты и журналы в произвольной форме

4.	Содержание территории, прилегающей к школе-интернату.	Благоустройство и санитарное содержание территории. Оборудование площадки для сбора мусора.	Еженедельно	Зам по АХР	
5.	Контроль над условиями хранения лекарственных препаратов, изделий медицинского назначения, медицинским оборудованием.	Наличие разрешительной документации. Соблюдение сроков годности лекарственных препаратов. Условия и сроки эксплуатации медицинского оборудования.	1 раз в год.  Постоянно  Ежедневно	Медицинская сестра	Разрешительная документация, журналы.
<b>Контроль дезинфекционного режима</b>					
6.	Химические средства для дезинфекции	Наличие неснижаемого месячного запаса дезинфицирующих средств. Наличие регистрационных удостоверений, сертификатов соответствия и инструкций по применению дезинфицирующих средств.	1 раз в месяц  Каждая партия	Зам по АХР, медицинская сестра	Журнал Регистрационное удостоверение, сертификат соответствия, паспорт на каждую партию дез. средств, инструкция по применению.
<b>Проведение работ по дератизации и дезинсекции</b>					
8.	Качество проведения работ по дератизации	Обследование объекта на наличие грызунов.	1 раз в квартал	Зам по АХР по договору со специализированной организацией	Акты обследования, акты приема работ, форма учета
9.	Качество проведения работ по дезинсекции	Обследование объекта на наличие членистоногих, имеющих санитарно-гигиеническое значение.	2 раза месяца	Зам по АХР по договору со специализированной организацией	Акты обследования, акты приема работ, форма учета
<b>Контроль безопасности отходов для здоровья и среды обитания человека</b>					
10.	Контроль над сбором, временным хранением, вывозом ТБО и люминесцентных ламп спецтранспортом	Разработка схемы сбора и утилизации отходов в учреждении, наличие инструкции для персонала по обращению с отходами.	Постоянно	Зам по АХР	Схема сбора и утилизации отходов, инструкции для персонала по обращению с отходами

Условия труда персонала					
11.	Организация предварительных и периодических медицинских осмотров	Организация медосмотров работающих в контакте с вредными производственными факторами. Согласование с Управлением Роспотребнадзора контингентов и списков лиц, работающих в контакте с вредными производственными факторами. Наличие договора и графика проведения медосмотров, заключительного акта по результатам осмотра за истекший год.	1 раз в год.	Врач, медицинская сестра	Списки работников с указанием вредных профессиональных факторов. График проведения медосмотра. Договор на проведение медосмотра. Акт заключительной комиссии
12.	Организация медицинских осмотров	Составление перечня должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам.	1 раз в год	Врач, медицинская сестра, инженер по охране труда	Списки контингентов подлежащих периодическим медосмотрам
13.	Организация медицинских осмотров	Своевременность прохождения медосмотров.	1 раз в год	Врач, медицинская сестра	Медицинские книжки
14.	Рентгенография грудной клетки	Наличие результатов обследования	При поступлении на работу, далее 1 раз в год	Врач, медицинская сестра	Медицинские книжки
15.	Обследование на носительство возбудителей кишечных инфекций	Наличие результатов обследования	При поступлении на работу и в дальнейшем – по эпидпоказаниям	Врач, медицинская сестра	Медицинские книжки

16.	Исследования на гельминтозы	Наличие результатов обследования	При поступлении на работу и в дальнейшем – не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям	Врач, медицинская сестра	Медицинские книжки
17.	Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	Наличие результатов обследования	При поступлении на работу и в дальнейшем	Врач, медицинская сестра	Медицинские книжки
<b>Контроль над организацией питания</b>					
18.	Контроль над доставкой пищевых продуктов согласно заключенным контрактам	Наличие сопроводительных документов, сертификатов	Постоянно	Кладовщик	Документы, сертификаты
19.	Контроль над приготовлением пищи по технологическим картам, условиями хранения	Соответствие нормам	Постоянно	Медицинская сестра, диетсестра.	Журнал бракеража готовой продукции
20.	Оценка качества приготовления блюд		Перед каждым приемом пищи	Медицинская сестра, диетсестра.	Журнал
21.	Исследование блюд на калорийность и полноту вложения		1 раз в год или при необходимости	Медицинская сестра, диетсестра, аккредитованная лаборатория	Акты, результаты исследований

**6. Перечень должностей, подлежащих предварительному медицинскому осмотру.**

<b>№ п/п</b>	<b>Профессия</b>	<b>Периодический и внеочередной медосмотр</b>	<b>Гигиеническая подготовка и аттестация</b>
1	Директор	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Заместитель директора по воспитательной работе	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Заместитель директора по административно-хозяйственной работе	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Заместитель директора по безопасности образовательного процесса	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Советник директора по воспитанию	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Инженер по охране труда	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Главный бухгалтер	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Бухгалтер	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Секретарь	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Учитель-дефектолог	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Учитель-логопед	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Учитель информатики	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Инструктор по физкультуре	1 раз в год	1 раз в 2 года



16	Инструктор трудовой подготовки	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	Инструктор по трудовому обучению	1 раз в год	1 раз в 2 года
18	Педагог-психолог	1 раз в год	1 раз в 2 года
19	Социальный педагог	1 раз в год	1 раз в 2 года
20	Воспитатель	1 раз в год	1 раз в 2 года
21	Помощник воспитателя	1 раз в год	1 раз в 2 года
22	Заведующий библиотекой	1 раз в год	1 раз в 2 года
23	Врач-педиатр	1 раз в год	ежегодно
24	Медсестра	1 раз в год	ежегодно
25	Заведующий производством	1 раз в год	ежегодно
26	Повар	1 раз в год	ежегодно
27	Подсобный рабочий	1 раз в год	ежегодно
28	Рабочий по ремонту и стирке одежды	1 раз в год	1 раз в 2 года
29	Кладовщик	1 раз в год	1 раз в 2 года
30	Уборщик служебных помещений	1 раз в год	1 раз в 2 года
31	Рабочий по обслуживанию зданий	1 раз в год	1 раз в 2 года
32	Водитель	1 раз в год	1 раз в 2 года
33	Дворник	1 раз в год	1 раз в 2 года

<b>Перечень нормативных документов</b>	<b>Требование приказов, других нормативных документов</b>
<p>Постановление Правительства от 15 июля 1999 г. № 825 (с изменениями внесенными постановлением Правительства от 24 декабря 2014 г. № 1469) Приказ Министерства Здравоохранения от 6 декабря 2021 г. № 1122н</p>	<p>Иммунизация против:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дифтерии, столбняка – ревакцинация каждые 10 лет</li> <li>- вирусного гепатита «В»;</li> <li>- краснухи (девушки от 18 до 25 лет, не болевшие, не привитые ранее).</li> <li>- кори (лица до 35 лет, не болевшие, не привитые, привитые однократно)</li> <li>- гепатит «А» (сотрудники пищеблока)</li> </ul>

## 7. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1.	Журнал учета травм обучающихся и воспитанников
2.	Журнал учета инструктажей (вводный, первичный, повторный)
3.	Журнал регистрации инфекционных заболеваний
4.	Журнал регистрации осмотров детей на педикулёз
5.	Журнал учета температурного режима холодильника (по количеству холодильников)
6.	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
7.	Журнал бракеража готовой продукции
8.	Тетрадь учета С-витаминизации напитков
9.	Тетрадь регистрации осмотров сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний
10.	Книга регистрации флюорографии сотрудников
11.	Журнал контроля за рационом питания.
12.	Журнал планового меню (2-х недельного)
13.	Сертификаты качества продуктов

## 8. Возможные аварийные ситуации, методы их локализации и контроля эффективности.

№ п\п	Ситуация	Мероприятия
1	Отключение электроэнергии	Своевременное информирование Роспотребнадзора; Организация ремонтных работ.
2	Отсутствие водоснабжения	Своевременное информирование Роспотребнадзора; Доставка воды в нужном количестве; Остановка работы пищеблока; Организация ремонтных работ.
3	Отключение тепла в холодный период времени	Своевременное информирование Роспотребнадзора; Остановка работы; Организация ремонта отопительных систем.
4	Пожар	Эвакуация сотрудников и воспитанников; Своевременное информирование аварийных служб; Своевременное информирование Роспотребнадзора.
5	Разлив ртути	Эвакуация сотрудников и воспитанников; Своевременное информирование аварийных служб; Своевременное информирование Роспотребнадзора.
6	Выход из строя электротехнологического и холодильного оборудования	Своевременное информирование Роспотребнадзора; Ограничение рациона блюд; Организация ремонта оборудования.
7	Прорыв канализации	Своевременное информирование Роспотребнадзора; Организация ремонтных работ; Провести генеральную уборку по типу дезинфекции.

## 9. Лабораторный контроль.

№ п/п	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Отчетная форма
1	Качество готовой продукции	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал	Акт проверки
	Микробиологические исследования проб готовых блюд				
2	Калорийность выход блюд и соответствие химического состава рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год	Акт проверки
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, тара, инвентарь, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо)	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
6	Исследование питьевой воды на соответствие требования санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; В цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год	Акт проверки
				По микробиологическим показателям – 2 раза в год	
7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в теплый и холодный промежуток)	Акт проверки
8	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток	Акт проверки
9	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума	Акт проверки

## 10. Перечень объектов производственного санитарно – гигиенического контроля

Объект производственного контроля	Фактор производственной среды		Количество точек	Периодичность	Основание (нормативный документ)
Кабинеты, медблок, классные комнаты, спальни, комнаты общего пользования	Микроклимат		1	2 раз в год (теплый и холодный период)	СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда» СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» МУК 4.3.2756-10«Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»
	Освещенность	Естественная	1	Рекомендуемая периодичность 1 раз в год при наличии жалоб – в тёмное время суток	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»
		Искусственная	2	Рекомендуемая периодичность 1 раз в год при наличии жалоб – в тёмное время суток	
	Эффективность работы вентиляции			1	1 раз в год
Мастерские, прачечная	Микроклимат		1	2 раз в год (теплый и холодный период)	2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
	Освещенность	Естественная	1	Рекомендуемая периодичность 1 раз в год при наличии жалоб – в тёмное время суток	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»
		Искусственная	2	Рекомендуемая периодичность 1 раз в год при наличии жалоб – в	

			тёмное время суток	
	Эффективность работы вентиляции	1	1 раз в год	2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
	Шум	1	При специальной оценке условий труда	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»

- Сведения о выполнении программы производственного контроля представлять в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области в Кировском районе, 187342, Ленинградская область, г. Кировск, ул. Краснофлотская, д. 16, тел. 8 (81362) 214-39;
- 1 раз в год (по запросу).