

*- Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. №2300-1 "О защите прав потребителей";*

*- Постановление Правительства РФ от 15.08.1999 №825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболеваний инфекционными болезнями и требуют обязательного проведения профилактических прививок;*

*- Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования)»;*

*-СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;*

*- СанПиН 2.3.2.4.3590-20«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;*

- СанПиН 2.3/2.2.2821-10 к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» редакция №4 от 24.11.2015г.;

- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1076-01 «Гигиенические требования к инсоляции и солнцезащите помещений жилых и общественных зданий и территорий»;

- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» редакция №2 от 15.03.2010 года;

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» (изменения и дополнения редакция №4 от 03.09.2010г.);

- СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»;

- СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»;

- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации дератизационных работ»;

- СП 3.5.1378-03 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

- СП 1.1. 1058-01 « Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» редакция №2 от 27.03.2007г.;

- СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий», изменения и дополнения №1 СП 1.1.1058-01;

- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;

- СП 3.1/3.2.1346-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;

- СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;

- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;

- СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации»;

- СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»;

- СП 3.3.2.3332-16 «Условия транспортирования и хранения иммунобиологических лекарственных препаратов»;

- [СанПиН 3.2.3215-14](https://clck.yandex.ru/redir/nWO_r1F33ck?data=TUZzNUtUalhlNGlhWTkxbVlaU3JvMnQxQUhGRE5jUER0TVF5MHBDVzRSc1RmTE8zNUxyVHJmcnZvUDFfX2dPd0NEU0ZQWU9JNmtIZnVQRTZ4N0MtV3BlY3hxNnYzYXRiLXNZVXVHVUs2R0I4M3Q0WGZ4enVYVW5tYVRjWmNMaFRpanB5aHZzQzlwaUNpc1RTRXMwYUZQdHg1NXc3ZmNLanNpc3h1Vy00dTdfSDhxRXdhQXB4eVRqaXpBdW5MNGlMSTFLc2pRTnJBMGxfaW9BWUxMWjZkcV9lQ244V08wOEhfV2JXR0RzclUtOA&b64e=2&sign=1c0dba0ec6e43590832d5b3aa68ec5da&keyno=17) "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации";

- СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»;

- СП 3.2.3110-13 « Профилактика энтеробиоза»;

- СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;

- СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»;

- СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А»;

- СП 3.1.2952-11 « Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;

- СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно – эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами»;

*- ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880)»;*

*- ТР ТС 022/2011 «Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части её маркировки";*

*- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" (Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883)»;*

*- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882)»;*

- ТР ТС 029/2012 «Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от от 20.07.2012 №58);

*- ТР ТС 033/2013 «Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (Принят Решением Совета ЕЭК от 09.10.2013 г. № 67)»;*

*- ТР ТС 034/2013 «Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (Принят Решением Совета ЕЭК от 09.10.2013 № 68)»;*

- ТР ТС 025/2012 «Технический регламент Таможенного союза» «О безопасности мебельной продукции» (Принят Решением Совета ЕЭК от 15.06.2012 г. № 32)».

*- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;*

*ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную,*

*минеральную воду»;*

**ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО МКОУ «Некрасовская СОШ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование мероприятий** | **Ответственные**  **лица** | **Срок исполнения** | **Отметка о выполнении** |
| Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и ведение производственного контроля | Михайловская Т.Н. | До окончания срока действия приказа |  |
| Организация проведения специальной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль | Михайловская Т.Н. | До окончания срока действия свидетельства до обучения 1 раз в 5 лет |  |
| Закрепление объектов производственного контроля за ответственными лицами приказом | Михайловская Т.Н. | Ежегодно |  |
| Составление списка сотрудников на обучение и гигиеническую аттестацию. Контроль за соблюдением сроков гигиенической переаттестации . | МихайловскаяТ.Н.. | 1 раз в 2 года |  |
| Закрепление объектов производственного контроля за ответственными лицами приказом | Михайловская Т.Н. | Ежегодно |  |
| Организация предварительных и периодических медицинских осмотров персонала. Контроль наличия у сотрудников личных медицинских книжек, правильности их оформления. Соблюдение периодичности и объема медицинских обследований, в том числе с составлением перечня должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам | Михайловская Т.Н.. | По графику |  |
| Оформление, пролонгирование договора с соответствующими организациями, имеющими аккредитацию, для проведения лабораторно-инструментального контроля | Михайловская Т.Н. | До окончания срока действия |  |
| Проверка наличия аккредитации организаций, осуществляющих лабораторные и инструментальные исследования | Михайловская Т.Н. | При заключении договоров |  |
| Получение санитарно-эпидемиологического заключения на виды деятельности на объекте | Михайловская Т.Н. | До окончания срока действия лицензии |  |
| Получение экспертного заключения на программы, методики и режимы воспитания и обучения детей | Муртузалиев А.М. | При введении нового расписания |  |
| Организация и проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий на территории объектов | Хабибов Б.М. | Постоянно, до окончания срока действия |  |
| Создание условий для соблюдения правил личной гигиены сотрудниками | Хабибов Б.М. | Постоянно |  |

**Контроль за соблюдением требований к объекту**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Объект**  **контроля** | | **Определяемые показатели** | | **периодичность** | | | | **Форма учета (отчетности)** | | | | **Лица, проводящие ПК** | | |
| Территория  участка | | Наличие ограждения высотой не менее 1,5 м и его целостность | | Ежедневный визуальный контроль | | | | План санитарно-противоэпиде​мических (профилактических) мероприятий | | | | Хабибов Б.М. | | |
| Проведение ежедневной уборки территории | | Ежедневно | | | |  | | | | Хабибов Б.М. | | |
| Организация лабораторных исследований почвы | | 1 раз в год | | | | Протоколы исследований | | | | Алиева П.Р. | | |
| Площадка для мусоро​сборников, контейнеры для сбора ТБО | | Расположение площадки для мусоросборников на расстоянии не менее 25 м от здания | | Ежедневный визуальный контроль | | | | План санитарно​противоэпидемических (профилактических) мероприятий | | | | Хабибов Б.М. | | |
| Проведение обработки мусоросборников с использованием дезсредств | | После каждого опорожне​ния мусоросборников | | | |
| Проведение обработки площадки для мусоро​сборников с использованием дезсредств | | 1 раз в 5-10 дней | | | |
| Физкультурно​-  спортивная  зона | | Наличие твердого покрытия на спортивно-​игровых площадках (травяное покрытие на футбольном поле) | | Ежедневный визуальный контроль | | | |  | | | | Хабибов Б.М.  Хабибов И.А. | | |
| Исправность оборудования на спортивно-игровых площадках | | Ежедневный визуальный контроль | | | | План санитарно​противоэпидемических (профилактических) мероприятий | | | | Хабибов Б.М.  Хабибов И.А. | | |
| Наличие твердого покрытия на спортивно-​игровых площадках (травяное покрытие на футбольном поле) | | Ежедневный визуальный контроль | | | | План санитарно​противоэпидемических (профилактических) мероприятий | | | | Хабибов Б.М.  Хабибов И.А. | | |
| Общеобра​  зовательная  организация | | Контроль числа обучающихся (не должно превышать вместимость общеобразовательного учреждения (по проекту) и не должно превышать 1000 человек) | | При осуществлении приема детей в образовательную организацию | | | | Утвержденные списки учащихся по классам | | | | Муртухалиев А.М. | | |
| Наполняемость классов | | Площадь на одного обучающегося должна быть не менее 2,5 кв.м. | | При осуществлении приема детей в образовательную организацию | | | | Утвержденные списки учащихся по классам | | | | Муртухалиев А.М. | | |
| Учебные  классы  (кабинеты),  лаборатории | | Соблюдение режима проветривания на переменах | | Ежедневно | | | | График проведения проветривания в классах и кабинетах | | | | Классные руководители | | |
| Очистка и мытье стекол | | 1раз в месяц | | | |  | | | | Хабиов Б.М. | | |
| Своевременная замена неисправных ламп (в течение 1-2 дней) | | Ежедневный , визуальный контроль исправности ламп | | | |  | | | | Классные руководители, Хабибов Б.М. | | |
| Очистка осветительной арматуры светильников | | 2 раза в год | | | | Лист санитарного состояния, и содержания | | | | Хабибов Б.М. | | |
| Влажная уборка  с применением моющих средств | | Ежедневно | | | |  | | | | Уборщики сл.помещений, Хабибов Б.М. | | |
| Генеральная уборка  с применением дезинфицирующих средств | | 1 раз в месяц | | | |  | | | | Хабибов Б.М. | | |
| Обеспечение учащихся учебной мебелью, соответствующей их росту | | по мере финансирования | | | | Протокол исследования | | | | Классные руководители, Хабибов Б.М.. | | |
| Соблюдение размеров проходов и расстояния между предметами оборудования и мебели | | 2 раза в год | | | |  | | | | Классные руководители | | |
| Помещения для хранения и обработки убо​рочного инвента​ря, приготовления дезрастворов | |  | |  | | | |  | | | | Хабибов Б.М. | | |
| Оборудование  кабинета  (кабинетов)  информатики | | Наличие одноместных столов, предназначенных для работы с ПЭВМ | |  | | | |  | | | | Хабибов Б.М. | | |
| Соблюдение норм площади на одно рабочее место, оборудованное ПЭВМ в зависимости от типа, используемых ВДТ | | Хабибов Б.М. | | |
| Организация режима работы с ПЭВМ в соответствии с гигиеническими принципами | | ежедневно | | | |  | | | | Зав.кабинетом | | |
| Спортзал, помещения для занятий спортом | | Состояние напольного покрытия (должно быть ровным, без щелей) | | Ежедневный визуальный контроль | | | |  | | | | Классные руководители, Хабибов Б.М. | | |
| Работа систем приточно-вытяжной вентиляции | |  | | |  |  | |
|  | |  | |  | | |  |  |  | | |  | | |  |  | |
| Наличие защитных экранов на светильниках | |  | | ежемесячно | | |  |  |  | | | Хабибов Б.М | | |  |  | |
| Помещения  медицинского  назначения | | Наличие специального оборудования и инструментария,  предусмотренного санитарными правилами | не имеется | | | | |  | | | |  | | |  |  | |
|  |  |  | |
| Санузлы | | Влажная уборка с применением дезсредств | ежедневно | | | | | Лист санитарного состояния и содержания | | | | | | Технические работники,  Хабибов Б.М. |
| **Контроль за режимом обучения** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Учебный план | | Соответствие максимальной учебной нагрузки гигиеническим требованиям | | | | 2 раза в год  (в 1-м и 2-м полугодии) | | | | Экспертное заключение | | | | Муртузалиев А.М. | | |  |
| Продолжительность учебной недели в зависимости от объема максимальной учебной нагрузки | | | |  |
| Учебное  расписание | | Соответствие изменению степени (умственной) работоспособности учащихся в течение недели и дня | | | | Экспертное заключение, протоколы исследования | | | |  |
| Наличие отдельного расписания для факультативных занятий | | | | Экспертное  заключение | | | |  |
| Организация сдвоенных уроков | | | |  |
| Проведение  занятий | | Наличие физкультминуток во время уроков | | | |  |
| Контроль за объемом домашних заданий | | | | Ежедневно | | | |  | | | | Классный руководитель | | |  |
| Организация  физического  воспитания | | Выполнение объема  двигательной активности детей | | | | 2 раза в год (в 1-м и 2-м  полугодии) | | | | Учебный план | | | | Муртузалиев А.М. | | |  |
| Выполнение требований по организации закаливания детей | | | | Инструкция по проведению закаливающих мероприятий | | | | Михайловская Т.Н. | | |  |
| Учебные  материалы | | Контроль за соблюдением требований  к шрифтовому оформлению  учебных изданий | | | | 1 раз в год | | | | Экспертное  заключение, протоколы исследования | | | | Муртузалиев А.М. | | |  |
| **Объект контроля** | | **Определяемые показатели** | | | | **периодичность** | | | | **Форма учета (отчетности)** | | | **Лица, проводящие ПК** | | | |  |
| **Контроль проведение работ по дезинфекции, дератизации и дезинсекции** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Организация проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции | | Наличие действующего договора на проведение дератизации и дезинсекции со специализированной организацией | | | | 1 раз в год | | | Договор | | Хабибов Б.М. | | | | | |  |
| Качество проведения работ по дератизации | | Обследование объекта .г на наличие грызунов | | | | Согласно,  договору | | | Акты обследования, акты выполненных работ | |  |
| Качество проведения работ по дезинсекции | | Обследование объекта на наличие членистоногих, имеющих санитарно-гигиеническое значение | | | | 2 раза в месяц | | |  |
| Контроль  за дезинфекцион-  ными мероприятиями | | Наличие дезсредств.  Обеспечение условий их хранения | | | | 1 раз месяц | | | Регламентированная  документация | |  |
| Наличие разрешительной документации на применяемые дезсредства и инструкции по их применению | | | | При поступлении | | | Разрешительная  документация | |  |
| Соответствие концентрации  рабочего раствора дезинфектанта заданной | | | | При разведении | | |  | | Хабибов Б.М. | | | | | |  |
| **Контроль за обращением с отходами производства и потребления** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Организация сбора и хранения отходов | Контроль за организацией раздельного сбора отходов (ТБО, люминесцентные лампы, пищевые отходы, медотходы) | | | | Постоянно | | | | Журнал ПК | | Хабибов Б.М. | | | | | |  |
| Заключение договоров на вывоз отходов | | | | Ежегодно | | | | Договор | |  |
| Своевременность вывоза отходов | | | | В соответствии с договором | | | | Акты  выполненных работ | |  |
| **Контроль за организацией питания** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **№ п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность контроля** | **Ответственный исполнитель** | **Учетно-отчетная документация** | | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | | 1. ***Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок***   ***продовольственно сырья и пищевых продуктов*** | | | | | | 1.1. | Документация поставщика на право поставок продовольствия . | При заключении  договоров | Михайловская М.Ю. | Договор с поставщиком продуктов питания | | 1.2. | Сопроводительная документация на пищевые продукты | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю  за организацией и  качеством питания | Товарно-транспортные накладные.  Журнал бракеража сырой продукции | | 1.3. | Условия транспортировки | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю  за организацией и  качеством питания | Акт ( при выявлении нарушений условий транспортировки) | | **2.*контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции*** | | | | | | 2.1. | Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока. | Ежемесячно | Комиссия по контролю  за организацией и  качеством питания | Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции | | 2.2. | Качество готовой продукции | Ежемесячно | Комиссия по контролю  за организацией и  качеством питания. медсестра. | Журнал бракеража готовой продукции. | | 2.3. | Суточная проба | Ежедневно | Комиссия по контролю  за организацией  и качеством питания. | Журнал бракеража готовой продукции. | | **3. *Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.*** | | | | | | 3.1. | Рацион питания | 1 раз в 10 дней | Комиссия по контролю  за организацией и  качеством питания | Примерное меню, согласованное с Роспотребнадзором, ассортиментный перечень. | | 3.2. | Наличие нормативно технической и технологической документации. | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю  за организацией и  качеством питания | Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы. | | 3.3. | Первичная и кулинарная обработка продукции. | Каждая партия | Комиссия по контролю  за организацией и  качеством питания | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики. | | 3.4. | Тепловое технологическое оборудование | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю  за организацией и  качеством питания. | Журнал регистрации температуры теплового оборудования. | | 3.5. | Контроль достаточности тепловой обработки блюд. | Каждая партия | Комиссия по контролю  за организацией и  качеством питания. | Журнал бракеража готовой продукции. | | 3.6. | Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной. | Ежедневно | Комиссия по контролю  за организацией и  качеством питания. | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. | | **4. *Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).*** | | | | | | 4.1. | Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов. | Ежедневно | Комиссия по контролю  за организацией и  качеством питания. | Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности. | | 4.2. | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры). | Ежедневно | Комиссия по контролю  за организацией и  качеством питания. | Журнал температурного режима | | **5. *Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной***  ***среды пищеблоков.*** | | | | | | 5.1. | Условия труда. Производственная среда пищеблоков. | Ежедневно | Комиссия по контролю  за организацией и  качеством питания. | Визуальный контроль | | ***6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных),***  ***инвентаря и оборудования*** | | | | | | 6.1. | Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них. | Ежедневно | Комиссия по контролю  за организацией и  качеством питания. | Визуальный контроль | | 6.2. | Инвентарь и оборудование пищеблока. | 1 раз в неделю. | Комиссия по контролю  за организацией и  качеством питания. | Визуальный контроль | | **7. *Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке*** | | | | | | 7.1. | Сотрудники пищеблоков | Ежедневно | Комиссия по контролю  за организацией и  качеством питания.  Медсестра | Медицинские книжки сотрудников.  Журнал здоровья | | 7.2. | Санитарно-противоэпидемический режим. | 1 раз в неделю | Комиссия по контролю  за организацией и  качеством питания. | Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.  Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины. | | **8. *Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема***  ***пищи обучающихся*** | | | | | | 8.1. | Контингент питающихся детей | Ежедневно | Комиссия по контролю  за организацией и  качеством питания. | Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи. | | 8.2. | Режим питания | Ежедневно | Комиссия по контролю  за организацией и  качеством питании | График приема пищи. | | 8.3. | Гигиена приема пищи. | Ежедневно | Комиссия по контролю  за организацией и  качеством питания. | Акты по проверке организации питания школьной комиссии. |   **Лабораторный контроль**   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | № | Вид исследований | Объект исследования (обследования) | Количество, не менее | Перио-  дичность | Учетно-отчетная форма | | 1 | Качество готовой продукции  Микробиологические исследования проб готовых блюд | вторые блюда |  | 1 раз в год | Акт проверки | | 2 | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Суточный рацион питания | 2-3 блюда исследуемого приема пищи | 1 раз в год | Акт проверки | | 3 | Контроль проводимой витаминизации | Третьи блюда | 1 блюдо | 1 раз 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, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 10 смывов | 1 раз в год | Акт проверки | | 6 | Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) | 2 пробы | По хими-  ческим пока-  зателям-  1 раз в год,  микробиоло-  гическим по-  казателям –  2 раза в год | Акт проверки | | 7 | Исследование параметров микроклимата производственных помещений | Рабочее место | 2 | 2 раза в год  (в холодный  и теплый  периоды) | 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 оборудова-  ния, являю-  щегося  источником  шума | Акт проверки | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **Контроль за организацией медицинского обслуживания** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Документация | Наличие договора  на организацию медицинского обслуживания | | | | Ежегодно | | | | Договор | | Михайловская  Т.Н. | | | | | |  |
| Медицинские осмотры учащихся | Организация медицинских осмотров учащихся | | | | В соответствии с нормативными документами | | | | Медицинская карта ребенка | | Фельдшер ФАПа | | | | | |  |
| Проведение медицинским персоналом осмотров детей на педикулез после каждых каникул | | | | После  каждых каникул | | | | Журнал  осмотра | |  |
| Медицинские осмотры персонала | Наличие медицинской документации (в том числе личных медицинских книжек) по медосмотрам, обследованиям, прививкам персонала | | | |  | | | | Регламентированная  документация | |  |
| Проведение предварительных медосмотров перед приемом на работу | | | | Перед  исполнением  обязанностей | | | |  |
| Осуществление комплекса мероприятий по профилактике гриппа | Выявление, регистрация, учет, мероприятия в отношении источника инфекции и лиц, бывших в контакте, мероприятия в очаге гриппа, осуществление противоэпидемических мероприятий в период подъема заболеваемости, осуществление специфической и неспецифической профилактики | | | | При выявлении лиц с заболеванием, в предэпидемический период.  В течение эпидемической вспышки | | | | В *соответствии* с утвержденной медицинской документацией | |  |
| Осуществление комплекса мероприятий по профилактике острых кишечных инфекций | Выявление больных (носителей), мероприятия в отношении больных и лиц, бывших в контакте, проведение мероприятий в очаге | | | | При выявлении лиц с заболеванием | | | |  |

**Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование мероприятий** | **Периодичность** |
| 1. | Контроль над соблюдением санитарно-гигиенических требований | постоянно |
| 2. | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников | при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9 |
| 3. | Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции. | постоянно |
| 4. | Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории. | постоянно |
| 5. | Контроль над качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов. | постоянно |
| 6. | Контроль над организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб. | постоянно |
| 8. | Контроль над температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания. | постоянно |
| 9. | Контроль над наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, одежды, обуви, мебели, игрушек, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов. | постоянно |
| 10. | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения. | постоянно |
| 11. | Санпросветработа | постоянно |
| 12. | Профилактика травматизма и несчастных случаев | постоянно |

**Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю:**

1.​ Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

2.​ Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

3.​ Журнал здоровья.

4.​ Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

5.​ Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

6.​ Ведомость контроля над рационом питания.

**Г Р А Ф И К**

**проведения уборки помещений МКОУ «Некрасовская СОШ»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Мероприятия** | **Сроки** |
| 1 | Уборка столовой проводится после каждого приема пищи. | Ежедневно |
| 2 | Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором. | Ежедневно |
| 3 | Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимума. | Ежедневно |
| 4 | Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам. | Ежедневно |
| 5 | Остатки пищи обеззараживаются и удаляются. | Ежедневно |
| 6 | Борьба с мухами и грызунами. | Постоянно |
| 7 | Влажная уборка подсобных помещений. | Ежедневно |
| 8 | Генеральная уборка помещений | ежемесячно |
| 9 | Влажная уборка кабинетов, игровых комнат и фойе | Ежедневно |
| 10 | Влажная уборка помещений дополнительного образования | Ежедневно |

**Перечень контингента работников, подлежащих периодическим и (или) предварительным медосмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке.**

**Поименные списки работников на основании перечня контингентов работников,**

**подлежащих периодическим и (или) предварительным медосмотрам:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | ФИО | Занимаемая должность |
|  | Михайловская Татьяна Николаевна | директор |
|  | Муртузалиев Абдулкадыр Мирзамаго медович | зам. директора по УВР |
|  | Змейкова Елена Романовна | зам. директора по ВР |
|  | Рамазанова Патима Магомедовна | Учитель математики |
|  | Хужатулаев Ахмед Омарасхабович | Учитель технологии |
|  | Муртузалиева Саният Мирзамагомедовна | Учитель начальных классов |
|  | Алиева Раиса Гаджикурбановна | учитель нач. классов |
|  | Чабанова Светлана Владимировна | Учитель начальных классов |
|  | Будунова Асият Сапиюлаевна | Учитель начальных классов |
|  | Бодонов Руслан Магомедович | Учитель начальных классов |
|  | Хоролова Шахзанат Магомедовна | Учитель начальных классов |
|  | Магомедова Аминат Гасбулаевна | Учитель род.яз |
|  | Девлетгереева Джума Муссаевна | Учитель рус.яз |
|  | Меджидова Луиза Мухтаровна | Учительрус.яз |
|  | Курухова Патима Алихановна | Учитель анг.языка |
|  | Алиев Али Мусиевич | учитель физики, математики |
|  | Алиева Патимат Рамазановна | учитель биологии, географии |
|  | Михайловская Марина Юрьевна | социальный педагог |
|  | Юсупова Асият Магомедовна | учитель истории |
|  | Хабибов Бухари Магомедович | завхоз |
|  | Хабибов Наиб Бухариевич | рабочий |
|  | Бровченко Татьяна Викторовна | уборщик сл.помещений |
|  | Курбанмагомедова Зарема Мусаевна | уборщик сл.помещений |
|  | Алиева Асият Руслановна | уборщик сл.помещений |
|  | Хабибов Муртузали Магомедович | сторож |
|  | Хабибов Гела Магомедович | сторож |
|  | Рамазанова Патимат Магомедовна | Кух.рабочая |
|  | Хаджиева Муминат Курбановна | повар |
|  | Загирова Заира Магомедовна | повар |

**​ Сведения о выполнении программы производственного контроля представлять территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по РД в г.Кизляре, 368830, г.Кизляр, ул.Махачкалинская, д. 10, – 1 раз в год (по запросу).**