

*Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
основная общеобразовательная школа № 11 имени Героев воинов-интернационалистов
города Новокуйбышевска городского округа Новокуйбышевск Самарской области
446208, Россия, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Гагарина, 4
8(84635) 2-02-32*

СОГЛАСОВАНО

Председатель
профсоюзного комитета
_____ Карапетова И.В.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом № 327/1-од
от «19» октября 2022г.
Директор ГБОУ ООШ №11
г. Новокуйбышевска
_____ Левина Н.Б.

ПРОГРАММА (ПЛАН)

**производственного контроля за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в
ГБОУ ООШ № 11 г. Новокуйбышевска**

Настоящая Программа производственного контроля в ГБОУ ООШ № 11 г. Новокуйбышевска регламентирует организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания и отдыха учащихся воспитанников в ГБОУ ООШ № 11 г. Новокуйбышевска, в том числе и в структурных подразделениях.

В Программе определены лица, организации и лабораторно-испытательные организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля в ГБОУ ООШ № 11 г. Новокуйбышевска.

Целью производственного контроля в ГБОУ ООШ № 11 г. Новокуйбышевска, регламентированного Программой, является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников, учащихся и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организация осуществления лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников детского сада;
- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;
- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Содержание Программы производственного контроля ГБОУ ООШ № 11 г. Новокуйбышевска соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений). В программу производственного контроля вносятся изменения при изменении основного вида деятельности детского сада или других существенных изменений деятельности.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное исокращенное наименование:	государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа №11 имени Героев воинов-интернационалистов города Новокуйбышевска городского округа Новокуйбышевск Самарской области (далее - ГБОУ ООШ № 11 г. Новокуйбышевска)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет	1) образовательная: <ul style="list-style-type: none"> • дошкольное образование;

образовательная организация	<ul style="list-style-type: none"> начальное общее, основное общее образование. <p>2) медицинская:</p> <ul style="list-style-type: none"> по оказанию первичной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, лечебной физкультуре, сестринскому делу в педиатрии; оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии.
Юридический адрес:	446208, Россия, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Гагарина, д. 4.
Фактический адрес:	446208, Россия, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Гагарина, д. 4; 446208, Россия, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Гагарина, д. 6; 446208, Россия, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Кадомцева, д. 6; 446208, Россия, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Миронова, д. 21в; 446208, Россия, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Гагарина, д. 9а; 446208, Россия, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Гагарина, д. 11а.
Характеристика здания	
Тип строения	<ul style="list-style-type: none"> здание школы: отдельно стоящее 3-х этажное здание без подвального помещения; здание СП «Детский сад «Лужайка»: отдельно стоящее 2-х этажное здание без подвального помещения; здание СП «Детский сад «Надежда»: отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным помещением. здание СП «Детский сад «Сказка»: отдельно стоящее 2-х этажное здание без подвального помещения; здание СП «Детский сад «Буратино», 1 корпус: отдельно стоящее 2-х этажное здание без подвального помещения; здание СП «Детский сад «Буратино», 2 корпус: отдельно стоящее 3-х этажное здание без подвального помещения.
Площадь	<ul style="list-style-type: none"> здание школы: 4090,0 кв. м. здание СП «детский сад «Лужайки»: 1061,0 кв. м. здание СП «детский сад «Надежда»: 868,0 кв. м. здание СП «детский сад «Сказка»: 907,2 кв. м. здание СП «детский сад «Буратино», 1 корпус: 1066,4 кв. м. здание СП «детский сад «Буратино», 2 корпус: 2477,3 кв. м.
Оборудование	оборудование для проведения образовательной деятельности
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованные
Система канализации	подключено к городской 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»;
- Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «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».
- 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»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- 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 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»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 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»;
- МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;
- МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;
- МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;
- МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза»;

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

№ п/п	Должность	Функции
1	Директор, руководитель структурным подразделением, старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> • общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; • организация плановых медицинских осмотров работников; • организация профессиональной подготовки и аттестации работников; • контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми. • исполнение мер по устранению выявленных нарушений.
2	Медработник (по согласованию), лицо его замещающее	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; • медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; • контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; • ведение учета и отчетности по производственному контролю.
3	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> • контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; • ведение учетной документации; • разработка мер по устранению выявленных нарушений; • контроль охраны окружающей среды.
4	Лицо, ответственное за организацию питания	<ul style="list-style-type: none"> • контроль организации питания; • отслеживание витаминизации блюд; • ведение учетной документации.

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.

Лабораторные исследования и испытания организует и проводит НМБУ «Центр – Сервис», как собственник всех помещений по собственному графику.

5. Все работники структурных подразделений и школы подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации с кратностью:

- первичный медицинский осмотр – при устройстве на работу;
- периодический медицинский осмотр – 1 раз в год;
- гигиеническая подготовка и аттестация – 1 раз в 2 года (все кроме работников пищеблока, помощников воспитателя, младших воспитателей, кладовщиков);
- гигиеническая подготовка и аттестация работников пищеблока, младших воспитателей, помощников воспитателя, кладовщиков – 1 раз в год.

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

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	Заведующий хозяйством, дворник, кладовщик, машинист по стирке и ремонту	Отчет о проведении специальной оценки условий труда

		спецодежды, повар.	
2	Тепловое излучение	Повар, кухонный рабочий	Отчет о проведении специальной оценки условий труда

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
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно: утром и вечером	Заведующий хозяйством
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность: - текущей влажной уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (не реже 2 раза в день)	Медработник, заведующий хозяйством
	- генеральной уборки		Ежемесячно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами	Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	Федеральные законы от 24.06.1998 № 89-ФЗ, от 21.11.2011 № 323-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в три месяца	Специализированная организация, у которой есть лицензия, заведующий хозяйством
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 3.3686-21	2 раза в неделю (при заполнении 2/3 объема)	Региональный оператор по обращению с ТКО, заведующий хозяйством
	Очистка хозяйственной площадки		2 раза в неделю	Дворник
Рабочие растворы дезинфицирующих средств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник, заведующий хозяйством
Дезинсекция	- профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством, рабочий по обслуживанию зданий
	- обследование		2 раза в месяц	Специализи-

	- уничтожение		По необходимости	рованная организация
Дератизация	- профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Заведующий хозяйством, рабочий по обслуживанию зданий
	- обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	- уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	- состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заведующий хозяйством
	- очистка плафонов и оконных стекол		По мере загрязнения	
Микроклимат помещений	- температура воздуха	СП 2.4.3648-20, график проветриваний	Ежедневно (в течении дня)	Заведующий хозяйством
	- кратность проветривания			
	- влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Кухонный рабочий
Песок в песочницах и на игровых площадках	Кратность смены песка		Ежегодно весной	Старший воспитатель, заведующий хозяйством
	Закрытие песочницы		Ежедневно	
Спортоборудование	Кратность испытаний	СП 2.4.3648-20	В начале учебного года, перед открытием летнего лагеря	Заведующий хозяйством, инструктор/учитель по физической культуре, специалист по ОТ
Ковровые покрытия	Кратность очистки/влажной уборки		Ежедневно / не реже 1 раза в месяц	Заведующий хозяйством
Столы для приема пищи в группах	Кратность промывания		До и после приема пищи	Воспитатель, младший воспитатель, помощник воспитателя
Игрушки	Кратность мытья		Ежедневно	Воспитатель
Постельное бельё	Кратность		По мере	Кастелянша,

	замены		загрязнения, но не реже 1 раза в 7 дней	воспитатель
Входной контроль поступающей не пищевой продукции и товаров	- наличие декларации или сертификата	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Заведующий хозяйством
	- 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 воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.)			
Внутренняя отделка стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Рабочий по комплексному Обслуживанию здания, заведующий хозяйством
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
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, рабочий лист ХАССП	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за закупку и приемку пищевой продукции и сырья
Хранение пищевой	– сроки и условия	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, рабочий лист ХАССП	Ежедневно	Ответственный за

продукции и продовольственного сырья	хранения пищевой продукции			организацию питания, кладовщик	
	– время смены кипяченной воды			Каждые три часа	Ответственный за организацию питания, руководитель СП.
	– температура и влажность на складе			Ежедневно	Кладовщик
	– температура холодильного оборудования				
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, рабочий лист ХАССП	Каждый технологический цикл	Ответственный за организацию питания	
	– поточность технологических процессов			Каждая партия	Повар
	– температура готовности блюд				
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, рабочий лист ХАССП	Ежедневно от каждой партии	Повар, медсестра	
	– дата и время реализации готовых блюд			Каждая партия	Ответственный за организацию питания
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, рабочий лист ХАССП	Ежедневно	Медработник	
	- состояние оборудования и посуды			Медработник, заведующий хозяйством	
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции			Ответственный за организацию питания	
Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности					

Мебель и оборудование	- оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раз в год, сентябрь, май	Руководитель СП, заведующий хозяйством, медработник
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями		Постоянно	Заведующий хозяйством
Соблюдение использования технических средств обучения	Кратность использования	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Руководитель СП, заместитель директора по УВР
Показатели воспитательно-образовательной деятельности	Режим дня групп, классов	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Руководитель СП, старший воспитатель, заместитель директора по УВР, заместитель директора по ВР
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья обучающихся и воспитанников				
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	Кратность проведения	СП 2.4.3648-20	Постоянно	Медработник, воспитатель, педагогический работник
Контроль за утренним приемом детей, термометрия	Кратность проведения	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Воспитатели, медработник, педагогический работник
Вакцинация	Кратность проведения	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
Осмотр воспитанников на педикулез	Кратность проведения	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических	Кратность проведения	Программа мероприятий	По необходимости	Медработник, руководитель СП

мероприятий при карантине				
Плановые медицинские осмотры	Кратность проведения	СП 2.4.3648-20	По графику	Медработник
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние работников, в том числе пищеблока	количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медработник, руководитель СП, заведующий хозяйством
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока, младших воспитателей, помощников воспитателей, кладовщиков	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Медработник
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока, младших воспитателей, помощников воспитателей, кладовщиков)		1 раз в 2 года	

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный за организацию питания
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный за организацию питания
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 за организацию питания

Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Личные медицинские книжки работников		
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	По факту	Заведующий хозяйством

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	Ответственные
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; • сокращение рабочего дня; • организация подвоза воды для технических целей; • обеспечение запаса бутилированной минеральной воды 	Директор, руководитель СП
2.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; • проветривание; • наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; • реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети 	Директор, руководитель СП
3.	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> • введение карантина; • реализация мероприятий по профилактике заболеваний 	Директор, руководитель СП
4.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> • приостановление деятельности до ликвидации аварии; • вызов специализированных служб 	Директор, руководитель СП
5.	Неисправная работа	<ul style="list-style-type: none"> • прекращение работы пищеблока; 	Директор,

	холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> сокращение рабочего дня; использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов 	руководитель СП
6.	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> вызов пожарной службы; эвакуация; приостановление деятельности 	Директор, руководитель СП

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	При создании учреждения и по необходимости	Директор, руководитель СП
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Директор, руководитель СП
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Директор, руководитель СП
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 переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник, руководитель СП
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Медработник, руководитель СП
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-	Постоянно	Руководитель СП, заведующий хозяйством

	методические документы)		
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник, руководитель СП
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Руководитель СП, заведующий хозяйством
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Директор, руководитель СП
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Директор, руководитель СП

Программу разработали:

Заведующий хозяйством ГБОУ ООШ № 11 г. Новокуйбышевска

Абрамова Е.В.

Специалист по охране труда

Шестова С.С.

Согласовано:

Директор ГБОУ ООШ № 11 г. Новокуйбышевска

Левина Н.Б.

Руководитель СП ДС «Надежда»

Фёдорова О.В.

Руководитель СП ДС «Буратино»

Маторина Т.Е.

И.о. руководителя СП ДС «Лужайка»

Нагорнова В.А.

И.о. руководителя СП ДС «Сказка»

Яковченко И.Н.