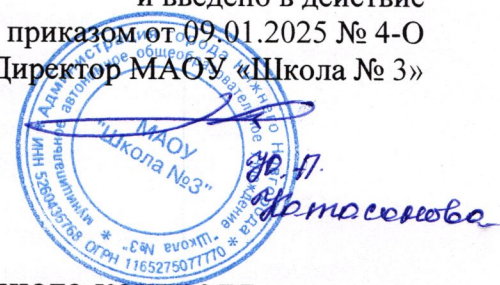


УТВЕРЖДЕНО
и введено в действие
приказом от 09.01.2025 № 4-О
Директор МАОУ «Школа № 3»



Программа организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 4 ноября 2022 года) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля в МАОУ «Школа №3» возлагается на директора.

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), 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. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализуемой продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.4. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

3. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (**приложение 1**).

3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (**приложение 2**).

3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (**приложение 3**).

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (**приложение 4**).

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (**приложение 5**).

3.6. Перечень документов, представляемых образовательной организацией для проверки территориальным органом Роспотребнадзора (**приложение 6**).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

4.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (**приложение 1**).

4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.

4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

4.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

5. Организация взаимодействия с Территориальным отделом Управления Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области в Нижегородском районе г. Нижнего Новгорода.

В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - эпидемиологических (профилактических) мероприятий» юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

6. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля

должность	функции по осуществлению производственного контроля
<p>директор Учреждения</p>	<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 профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников; – организация работы по созданию и обеспечению безопасных условий труда и проведения образовательного (воспитательного) процесса в соответствии с законодательными и иными нормативными правовыми актами по охране труда, локальными актами по охране труда и Уставом Учреждения; – обеспечение финансирования мероприятий по созданию здоровых и безопасных условий труда и образовательного процесса в соответствии с законодательными и иными нормативными правовыми актами по охране труда и здоровья; – обеспечение безопасности работников и обучающихся при эксплуатации зданий, сооружений, инженерно-технических систем и оборудования, своевременная организация их технических осмотров и ремонта; – организация своевременного проведения обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических (в течение трудовой деятельности) медицинских осмотров работников и обучающихся; – информирование работников об условиях и охране труда на рабочих местах, о существующем риске повреждения здоровья и полагающихся им компенсациях и средствах индивидуальной защиты; – организация совместно с уполномоченным работниками представительным органом административно-общественного контроля за состоянием охраны труда в Учреждении;
<p>директор Учреждения</p>	<ul style="list-style-type: none"> – принятие мер по предотвращению аварийных ситуаций, сохранению жизни и здоровья работников и обучающихся при возникновении таких ситуаций.
<p>заместитель директора</p>	<ul style="list-style-type: none"> – общий контроль за соблюдением санитарных требований к

<p>по учебно-воспитательной работе</p>	<p>организации режима дня и учебных занятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечение контроля за безопасностью используемых в образовательном процессе оборудования, инструмента, приборов, технических и наглядных средств обучения.
<p>заместитель директора по АХЧ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обеспечение соблюдения требований, производственного контроля, охраны труда при эксплуатации зданий и сооружений Учреждения, инженерно-технических систем (отопления, горячего и холодного водоснабжения, электроснабжения, канализации, вентиляции), организация их периодического осмотра и ремонта; - ведение паспорта санитарно-технического состояния образовательного здания Учреждения; - личный контроль за санитарно-гигиеническое содержание всех помещений и территории образовательного здания Учреждения; - организация проведения ежегодных измерений сопротивления изоляции электроустановок и электросетей, проверки заземляющих устройств, периодического испытания и освидетельствования водогрейных и паровых котлов, сосудов, работающих под давлением; - контроль технического состояния: <ul style="list-style-type: none"> • освещенности; • систем тепло- и водоснабжения; • системы канализации.
<p>специалист по охране труда</p>	<ul style="list-style-type: none"> - информирование работников о полагающихся им СИЗ и принятых мерах по защите работников от воздействия опасных и вредных производственных факторов; - организация работы: <ul style="list-style-type: none"> • по поставке средств индивидуальной и коллективной защиты; • по оценке поступивших от поставщиков средств индивидуальной и коллективной защиты. - осуществление контроля за: <ul style="list-style-type: none"> • своевременностью и полнотой обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты; • состоянием и исправностью средств индивидуальной и коллективной защиты; • надлежащим учетом и контролем выдачи средств индивидуальной защиты; • порядком организации, хранения СИЗ и ухода за ними. - составление перечня контингента работников, подлежащих обязательным медицинским осмотрам; - осуществление контроля за: <ul style="list-style-type: none"> • соблюдением в структурных подразделениях организации законодательных и нормативных правовых актов по охране труда; • проведением профилактической работы по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний; • выполнением мероприятий, направленных на создание здоровых и безопасных условий труда в организации.
<p>заведующий производством</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ведение журнала учёта температурного режима холодильного оборудования; - ведение журнала учёта температуры и влажности в складских

(столовой)	<p>помещениях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции; - ведение журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции; - ведение ведомостей контроля за рационом питания - ведение журнала учета неисправностей технологического и холодильного оборудования; - ведение журнала регистрации и контроля бактерицидной установки; - осуществление контроля за ведение журналов дезинфекции холодильников; - осуществление контроля за ведение журналов разморозки, уборки и дезинфекции холодильного оборудования; - осуществление проверки качества поступающей на реализацию продукции – документальная и органолептическая, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации; - осуществление проверки качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдения правил личной гигиены.
медицинский работник	<ul style="list-style-type: none"> - ведение гигиенического журнала (сотрудников); - организации лабораторно-инструментальных исследований;
медицинский работник	<ul style="list-style-type: none"> - организации медицинских осмотров работников; - ведения журнала учёта параметров микроклимата в Учреждении; - ведение ведомостей контроля за рационом питания; - ведение журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд; - визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий в учебных помещениях, соблюдением требований СанПиНа, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений.
заведующий учебным кабинетом	<ul style="list-style-type: none"> - осуществление контроля соблюдения температурного режима; - осуществление контроля соблюдения требований к освещенности; - ведение журнала регистрации и контроля бактерицидной установки.

**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	2	3
	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 4 ноября 2022 года)	№ 52-ФЗ от 30 марта 1999 г.
	Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (с изменениями на 2 июля 2021 года)	№ 157-ФЗ от 17 сентября 1998 г.
	Федеральный закон «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» (с изменениями на 5 декабря 2022 года)	№ 77-ФЗ от 18 июня 2001 г.
	Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» в редакции Федерального закона от 9 января 1996 года № 2-ФЗ (с изменениями на 5 декабря 2022 года)	№ 2300-1 от 7 февраля 1992 г.
	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции, действующей с 1 января 2022 года)	№ 29-ФЗ от 2 января 2000 г.
	Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (с изменениями на 4 ноября 2022 года)	№ 294-ФЗ от 26 декабря 2008 г.
	Федеральный закон «О техническом регулировании» (в редакции, действующей с 23 декабря 2021 года)	№ 184-ФЗ от 27 декабря 2002 г.
	Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок» (с изменениями на 24 декабря 2014 года)	№ 825 от 15 июля 1999 г.
	Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о Федеральной службе по надзору в сфере здравоохранения» (с изменениями на 13 октября 2022 года)	№ 323 от 30 июня 2004 г.
	Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»	№ 229 от 29 июня 2000 г.
	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации, Министерства здравоохранения Российской Федерации «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»	№ 988н/1420н от 31 декабря 2020 г.
	Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.3648-20
	Постановление Главного государственного санитарного врача	СанПиН

	Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	2.3/2.4.3590-20
	Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 2 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21 (с 01.03.2021)
	Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 3 «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-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» (с изменениями на 14 февраля 2022 года)	СанПиН 1.2.3684-21 (с 01.03.2021)
	Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 года № 36 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изменениями на 27 марта 2011 года)	СанПиН 2.3.2.1078-01
	Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13 июля 2001 года № 18 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» (с изменениями на 6 июля 2007 года)	СП 1.1.1058-01
	Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 марта 2007 года № 13 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01»	СП 1.1.2193-07
	Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2003 года № 98 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03
	Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (с изменениями на 25 мая 2022 года)	СанПиН 3.3686-21
	Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
	Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 3 «Об утверждении санитарных правил и норм 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	СанПиН 1.2.3684-21

	производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями на 14 февраля 2022 года)	
	Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»	№ 1122н от 6 декабря 2021 г.
	Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 882)	ТР ТС 023/2011
	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 декабря 2013 года № 68)	ТР ТС 034/2013
	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 декабря 2013 года № 67) (с изменениями на 15 июля 2022 года)	ТР ТС 033/2013
	Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 года № 58) (с изменениями на 18 сентября 2014 года)	ТР ТС 029/2012
	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 года № 797) (с изменениями на 28 апреля 2017 года)	ТР ТС 007/2011
	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года № 769) (с изменениями на 18 октября 2016 года)	ТР ТС 005/2011
	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 881) (с изменениями на 14 сентября 2018 года)	ТР ТС 022/2011
	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880) (с изменениями на 14 июля 2021 года)	ТР ТС 021/2011

**Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов
производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека
и среды его обитания**

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
<p align="center">Зрительное напряжение при работе на компьютере</p>	<p align="center">Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения)</p>	<p align="center">Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.</p>
<p align="center">Физические перегрузки опорно- двигательного аппарата</p>	<p>При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.</p>	<p align="center">Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг — для мужчин, 10 кг — для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.</p>

**Перечень
контингента работников МАОУ «Школа № 3»,
подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической
подготовке в соответствии с Порядком проведения обязательных предварительных и
периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи
213 Трудового кодекса Российской Федерации,
утвержденным приказом Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 г. № 29н**

№.№ п/п	должность	количество работников	характер производимых работ и вредный фактор	приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 № 29н	кратность периодического осмотра	кратность профессиональной гигиенической подготовки
1	директор	1	работа в образовательной организации	приложение к Порядку, пункт 25	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	заместитель директора	3	работа в образовательной организации	приложение к Порядку, пункт 25	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	учитель	20	работа в образовательной организации	приложение к Порядку, пункт 25	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	педагог-психолог	1	работа в образовательной организации	приложение к Порядку, пункт 25	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	старший вожатый	2	работа в образовательной организации	приложение к Порядку, пункт 25	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	специалист по охране труда	1	работа в образовательной организации	приложение к Порядку, пункт 25	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	инженер-программист	1	работа в образовательной организации	приложение к Порядку, пункт 25	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	главный бухгалтер	1	работа в образовательной организации	приложение к Порядку, пункт 25	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	бухгалтер	1	работа в образовательной организации	приложение к Порядку, пункт 25	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	библиотекарь	1	работа в образовательной организации	приложение к Порядку, пункт 25	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	дворник	1	работа в образовательной организации	приложение к Порядку, пункт 25	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	уборщик служебных помещений	2	работа в образовательной организации	приложение к Порядку, пункт 25	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	гардеробщик	2	работа в образовательной организации	приложение к Порядку, пункт 25	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	рабочий по обслуживанию зданий	1	работа в образовательной организации	приложение к Порядку, пункт 25	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	секретарь учебной части	1	работа в образовательной организации	приложение к Порядку, пункт 25	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	социальный педагог	1	работа в образовательной организации	приложение к Порядку, пункт 25	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	сторож	2	работа в образовательной организации	приложение к Порядку, пункт 25	1 раз в год	1 раз в 2 года

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, Территориального отдела Управления Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области в Нижегородском районе г. Нижнего Новгорода.

№.№ п/п	ситуации	мероприятия
1	отсутствие электроснабжения	<ul style="list-style-type: none"> – сообщение в ТО Роспотребнадзора; – сообщение в управление образованием администрации Московского района; – организация ремонтных работ
2	отсутствие водоснабжения	<ul style="list-style-type: none"> – сообщение в ТО Роспотребнадзора; – сообщение в управление образованием администрации Московского района; – сокращение или отмена учебных занятий; – организация доставки воды в необходимом количестве; – приостановка работы пищеблока
3	выход из строя технологического и холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> – ограничение ассортимента блюд; – организация ремонта оборудования
4	аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	<ul style="list-style-type: none"> – сообщение в ТО Роспотребнадзора; – сообщение в управление образованием администрации Московского района; – остановка работы; – организация ремонта отопительных систем
5	аварийные ситуации на канализационной системе	<ul style="list-style-type: none"> – остановка работы; – организация ремонта канализационной системы
6	инфекционные заболевания	<ul style="list-style-type: none"> – сообщение в ТО Роспотребнадзора; – сообщение в управление образованием администрации Московского района; – проведение санитарно-профилактических мероприятий
7	случаи отравления, в том числе связанные с приготовлением блюд	<ul style="list-style-type: none"> – вызов скорой помощи; – сообщение в ТО Роспотребнадзора; – сообщение в управление образованием администрации Московского района
8	пожар	<ul style="list-style-type: none"> – вызов пожарных по телефону 101; – сообщение в управление образованием администрации Московского района
9	возникновение криминальной ситуации; угроза теракта	<ul style="list-style-type: none"> – информирование правоохранительных органов по телефону 102; – сообщение в управление образованием администрации Московского района

Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля

объект контроля	определяемые показатели	периодичность контроля	лица, проводящие контроль	нормативная документация	формы учета (регистрации) результатов контроля
1	2	3	4	5	6
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
микроклимат	— температура воздуха; — скорость движения воздуха; — относительная влажность	2 раза в год	аккредитованная организация	ГОСТ 30494-2011; Методические указания МУК 4.3.2756-10	Протокол инструментального контроля гигиенических требований к микроклимату производственных помещений
	— температура воздуха; — график проветривания	ежедневно	заместитель директора по АХЧ; заведующий учебным кабинетом	СП 2.4.3648-20	Журнал учета температурного режима
водоснабжение	качество и безопасность питьевой и горячей воды	в случае возникновения в системе водоснабжения аварийных ситуаций или технических нарушений	заместитель директора по АХЧ	СанПиН 2.1.3684-21	информирование ТО Роспотребнадзора (в течение 2 часов по телефону и в течение 12 часов в письменной форме с момента возникновения аварийной ситуации, технических нарушений).
электроустановки и электрические сети	— контроль параметров сети (по встроенным приборам), работоспособности счетчиков, контроль положения коммутационной аппаратуры, температуры в помещении, состояния индикаторов и датчиков;	ежемесячно	ответственный за электрохозяйство	ПТЭЭП	
	— визуальный осмотр и контроль состояния защитных средств (перчатки диэлектрические, коврики диэлектрические, защитные очки и пр.) с целью проверки даты очередного испытания и наличия механических и иных дефектов;	2 раза в год	ответственный за электрохозяйство	приказ Министерства энергетики Российской Федерации от 30 июня 2003 г. № 261	Журнал учета и содержания средств защиты
	— проведение эксплуатационных испытаний средств защиты: штанги изолирующие, изолирующие клещи, указатели напряжения, галоши диэлектрические;	1 раз в год	ответственный за электрохозяйство; специалисты сторонней организации	приказ Министерства энергетики Российской Федерации от 30 июня 2003 г. № 261	Протокол испытаний
	— проведение эксплуатационных электрических	2 раза в год	ответственный за электрохозяйство; специалисты	приказ Министерства энергетики	Протокол испытаний

	испытаний средств защиты: перчатки диэлектрические;		сторонней организации	Российской Федерации от 30 июня 2003 г. № 261	
	— проверка главной заземляющей шины (ГЗШ) в вводном распределительном устройстве;	2 раза в год	ответственный за электрохозяйство; специалисты сторонней организации	ПТЭЭП	Акт проверки
	— контроль работоспособности электромагнитных устройств и электронных модулей ШС, ША, ШО;	2 раза в год	ответственный за электрохозяйство; специалисты сторонней организации	ПТЭЭП	Акт проверки
электроустановки и электрические сети	— осмотр открытой электропроводки и устранение видимых неисправностей;	ежемесячно	ответственный за электрохозяйство	ПТЭЭП	
	— испытание сопротивления изоляции проводов и кабелей в помещениях;	1 раз в год	ответственный за электрохозяйство; специалисты сторонней организации	ПТЭЭП	Протокол испытаний
	— осмотр светильников и устранение видимых неисправностей;	ежедневно	рабочий по обслуживанию зданий	ПТЭЭП	
	— проверка исправности систем аварийного освещения;	1 раз в квартал	ответственный за электрохозяйство	ПТЭЭП	Акт проверки
	— проверка работоспособности аварийного освещения при отключении рабочего освещения, замена (при необходимости) ламп, стартеров, элементов питания;	2 раза в год	ответственный за электрохозяйство	ПТЭЭП	Акт проверки
	— чистка светильников наружного освещения, проверка надежности креплений, герметичности уплотнителей (обязательно при замене ламп или ремонте);	2 раза в год	рабочий по обслуживанию зданий	ПТЭЭП	
	— проверка исправности цепи заземления, измерение сопротивления изоляции переносного электроинструмента;	2 раза в год	ответственный за электрохозяйство; специалисты сторонней организации	ПТЭЭП	Журнал регистрации инвентарного учета, периодической проверки и ремонта переносных и передвижных электроприемников, вспомогательного оборудования к ним
	— проверка затяжки винтов клеммной колодки, работы переключателей мощности и работоспособности ТЭНов конфорок электрических плит;	2 раза в год	ответственный за электрохозяйство; специалисты сторонней организации	ПТЭЭП	Акт проверки
	— диагностика и настройка приборов автоматики, элементов электрической цепи управления холодильного оборудования;	1 раз в год	ответственный за электрохозяйство; специалисты сторонней организации	ПТЭЭП	Акт выполненных работ
	— измерение сопротивления заземления между	1 раз в квартал	ответственный за электрохозяйство; специалисты	ПТЭЭП	Протокол измерений

	зажимом заземления оборудования и металлическими частями механического кухонного оборудования, которые доступны в процессе работы;		сторонней организации		
	— измерение сопротивления заземления между зажимом заземления посудомоечного оборудования и металлическими частями посудомоечного оборудования, которые доступны в процессе работы;	1 раз в квартал	ответственный за электрохозяйство; специалисты сторонней организации	ПТЭЭП	Протокол измерений
	— измерение сопротивления заземления между электрических швейных машин (ЭШМ) и металлическими частями ЭШМ, которые доступны в процессе работы;	1 раз в квартал	ответственный за электрохозяйство; специалисты сторонней организации	ПТЭЭП	Протокол измерений
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
режим образовательной деятельности	— обеспечение учебной мебели (парты, столы, стулья) цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой;	регулярно	заместитель директора по УВР; заведующий ученой частью	СП 2.4.3648 -20	
	— порядок расстановки парт (столов) в учебных аудиториях;	регулярно	заместитель директора по УВР;	СП 2.4.3648 -20	
	— порядок рассадки детей в учебных аудиториях с учетом роста, наличия заболеваний органов дыхания, слуха и зрения;	регулярно	заместитель директора по УВР; заведующий ученой частью	СП 2.4.3648 -20	
	— оборудование учебных досок, для работы с которыми используется мел, дополнительными источниками искусственного освещения;	регулярно	заместитель директора по УВР; заведующий ученой частью	СП 2.4.3648 -20	
	— оборудование окон помещений регулируемые солнцезащитными устройствами, москитными сетками;	регулярно	заместитель директора по УВР; заведующий ученой частью	СП 2.4.3648 -20	
	— контроль общей продолжительности использования ЭСО на уроках;	регулярно	заместитель директора по УВР; заведующий ученой частью	СП 2.4.3648 -20	
	— контроль введения в режим дня и проведения, физкультминуток во время занятий, гимнастики для глаз;	регулярно	заместитель директора по УВР; заведующий ученой частью	СП 2.4.3648 -20	
	— контроль соотношения времени, затраченного на непосредственное	регулярно	заместитель директора по УВР; заведующий ученой частью	СП 2.4.3648 -20	

	выполнение физических упражнений, к общему времени занятия физической культурой (не менее 70 %);				
	— соблюдение требований реализации объема обязательной части образовательной программы;	регулярно	заместитель директора по УВР; заведующий ученой частью	СП 2.4.3648 -20	
	— распределение образовательной недельной нагрузки;	регулярно	заместитель директора по УВР; заведующий ученой частью	СП 2.4.3648 -20	
	— планирование и организация факультативных занятий и занятий по программам дополнительного образования;	регулярно	заместитель директора по УВР; заведующий ученой частью	СП 2.4.3648 -20	
	— соблюдение требований организации работ в учебных кабинетах технологии;	регулярно	заместитель директора по УВР	СП 2.4.3648 -20	
	— оформление в классных журналах листов здоровья для каждого обучающегося;	регулярно	заместитель директора по УВР	СП 2.4.3648 -20	
	— проведение дезинфекционных мероприятий при использовании в учебном процессе электронного оборудования.	регулярно	заместитель директора по УВР; заведующий ученой частью	СП 2.4.3648 -20	
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
санитарно-противоэпидемиологический режим	— уборка туалетов, умывальных, душевых, помещений для оказания медицинской помощи, обеденных залов столовой, производственных цехов пищеблока;	ежедневно	заместитель директора по АХЧ	СП 2.4.3648 -20	Журнал по уборке и обработке помещений
санитарно-противоэпидемиологический режим	— генеральная уборка во всех видах помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств.;	ежемесячно	заместитель директора по АХЧ	СП 2.4.3648 -20	
Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции					
входной контроль поступающего сырья	— контроль за наличием необходимой сопроводительной документации;	при поступлении	заведующий производством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
	— маркировочные ярлыки на поступающие на пищеблок пищевые продукты;	при поступлении	заведующий производством	ТР ТС 021/2011	
	— проверка органолептических показателей пищевой продукции;	при поступлении каждой партии	заведующий производством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
технологическое оборудование	— контроль соответствия технологического, холодильного, моечного оборудования, инвентаря, посуды пищеблока требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией;	постоянно	заместитель директора по АХЧ; заведующий производством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
контроль за риском	— регистрация	ежедневно	заведующий	СанПиН	Журнал учета

возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов	показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях;		производством	2.3/2.4.3590-20	температурного режима холодильного оборудования; Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
технология приготовления пищи	— контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции;	ежедневно	члены бракеражной комиссии	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
	— отбор и хранение суточной пробы;	ежедневно	заведующий производством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
рацион питания	— реализация основного (организованного) меню для всех возрастных групп детей;	ежедневно	директор	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
состояние здоровья работников пищеблока	— осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний;	ежедневно	медицинский работник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал
санитарно-профилактические, дезинфекционные мероприятия	— порядок уборки производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока, хранения уборочного инвентаря;	постоянно	заместитель директора по АХЧ	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
санитарно-профилактические, дезинфекционные мероприятия	— порядок хранения работниками пищеблока одежды второго и третьего слоя, обуви, головных уборов, а также иных личных вещей;	постоянно	заместитель директора по АХЧ	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
	— содержание дезинфицирующих средств;	постоянно	заместитель директора по АХЧ	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
СИЗ	— наличие и правильность использования средств индивидуальной защиты работниками пищеблока;	регулярно	специалист по охране труда; заведующий производством	Приказ Минтруда России от 09.12.2014 № 997н (п. 122 Типовых норм)	

**Перечень документов, представляемых образовательной организацией
для проверки территориальным органом Роспотребнадзора**

наименование	основание	примечания
ОБЩИЕ		
Санитарно-эпидемиологическое заключение	ст. 28 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ	в заключении должны быть указаны все виды и места осуществления образовательной и медицинской деятельности
Договор на медицинское обслуживание обучающихся и педагогических работников образовательной организации	ст. 41 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ	образовательная организация обязана организовать медицинское обслуживание обучающихся
Технический план здания образовательной организации	СП 2.4.3648 -20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»	расположения помещений и сантехнического оборудования должны соответствовать сведениям технической документации
ОПАСНЫЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ФАКТОРЫ		
Программа производственного контроля образовательной организации	СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»	программа составляется в произвольной форме. При этом прописываются обязательные сведения, наличие которых требует раздел 3 СП 1.1.1058-01
Протоколы о результатах лабораторно-инструментальных исследований:	Письмо Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 13 апреля 2009 года N 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля»	
— соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно сопроводительной документации;	Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов",	проверка товарно сопроводительной документации
— соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	проверка товарно сопроводительной документации
— соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);	ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования (с Изменениями N 1, 2)»; СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»	проверка товарно сопроводительной документации
— лабораторный и инструментальный контроль на этапах технологического процесса (овоскопирование яйца, контроль	СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности	ежедневно

качества фритюрных жиров);	пищевых продуктов»	
— лабораторный и инструментальный контроль готовой продукции: (органолептические показатели, физико-химические и микробиологические показатели);	СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»	ежедневно, каждый вид блюда 1 раз в 6 месяцев 30% от каждого вида блюд собственного производства
— контроль качества питьевой воды по микробиологическим и органолептическим показателям;	СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»	две пробы в месяц (согласно п.4.5., таблица 8 СанПиН 2.1.4.1074-01)
— проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте.	Приказ Минтруда России от 24.01.2014 N 33н «Об утверждении Методики проведения специальной оценки условий труда, Классификатора вредных и (или) опасных производственных факторов, формы отчета о проведении специальной оценки условий труда и инструкции по ее заполнению»	по результатам проведения в установленные сроки специальной оценки условий труда (не реже 1 раза в 5 лет)
Вентиляция:		
— паспорт системы вентиляции	СП 336.1325800.2017 «Системы вентиляции и кондиционирования воздуха. Правила эксплуатации»	паспортизацию проводят один раз во время пусконаладочных работ или сразу после них, вторично это делается только при реконструкции, модернизации системы или локальной замене оборудования
— акт проверки эффективности работы вентиляции;	ГОСТ Р ЕН 13779-2007 «Вентиляция в нежилых зданиях. Технические требования к системам вентиляции и кондиционирования»	акт составляется после пусконаладочных работ на основании проверки соответствия показателей вентиляции требуемым в проектной документации. По желанию собственника работы могут производиться повторно каждые 3 года
— журнал учета работ по проведению очистки и дезинфекции систем вентиляции;	СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»	
— акт выполненных работ по дезинфекции.		
Графики проветривания	Письмо Роспотребнадзора от 10 марта 2020 года N 02/3853-2020-27 «О мерах по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»	в условиях коронавирусной инфекции рекомендуется регулярное (каждые 2 часа) проветривание рабочих помещений
Документы, подтверждающие безопасность строительных и отделочных материалов, мебели, игрушек, оборудования, посуды и т.д., (декларации, сертификаты)	СП 2.4.3648 -20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	запрещено использовать продукцию, которая может быть опасна для детей
Документы по дезинфекции, дератизации и дезинсекции (договора, акты выполненных работ)	СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»; СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение» СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий"	отсутствие насекомых и грызунов не является основанием для отсутствия договора дезинфекции, дератизации и дезинсекции; кратность плановых обследований на заселенность членистоногими здания образовательного учреждения, должна составлять не менее 2 раз в месяц ; кратность обследований образовательной организации на наличие грызунов – 2 раза в месяц
Журнал получения и расхода дезинфицирующих средств	Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	лицо, ответственное за заполнение документа, назначается приказом по образовательной организации; приказ Минкультуры РФ от 25.08.2010 № 558 устанавливает необходимость хранения документа на протяжении 5 лет.
Журнал по уборке и обработке помещений и поверхностей	СП 2.4.3648 -20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения,	журнал ведется в произвольной форме

	отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	
Договор оказания услуг на вывоз твердых бытовых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 589-ФЗ «Об отходах производства и потребления»	договор заключают с региональным оператором, в зоне деятельности которого расположена образовательная организация
Договор на вывоз ртутьсодержащих отходов и люминесцентных ламп	Постановление Правительства РФ от 28 декабря 2020 г. N 2314 "Об утверждении Правил обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств, электрических ламп, ненадлежащие сбор, накопление, использование, обезвреживание, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда жизни, здоровью граждан, вреда животным, растениям и окружающей среде"	договор заключают со специализированной организацией, у которой есть лицензия на вывоз отходов I класса опасности
Договор на оказание услуг по техническому обслуживанию кухонного, теплового и холодильного оборудования	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	
ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ		
Договор поставки (контракт на поставку) продуктов питания	Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 19.03.2020 N 140 «Об утверждении типового контракта на поставку продуктов питания»	заключают на поставку непереработанной пищевой продукции
Документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов и бутилированной воды (декларации, свидетельства о государственной регистрации, ветеринарные сертификаты и пр.)	ТР ТС 021\2011 «О безопасности пищевой продукции»	документы предоставляет поставщик пищевых продуктов; документы могут быть составлены в бумажном и (или) электронном виде
Журналы, графики:		
— журнал учета проведения генеральных уборок;	СП 2.4.3648 -20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	периодичность проведения генеральной уборки на пищеблоке – не реже 1 раза в месяц
— план-график проведения генеральных уборок на пищеблоке;		
— журнал учета проведения текущих уборок;		
— журнал учета получения и расходования дезинфицирующих средств и проведения дезинфекционных работ на объекте;	Приказ ЦГСЭН в г. Москве от 01.06.2001 N 99 "О реализации постановления главного государственного санитарного врача по г. Москве от 22.02.2001 N 4 "Об учете дезинфицирующих средств и проведении дезинфекционных мероприятий на объектах г. Москвы"	
— журнал учета дезинфекции, дезинсекции и дератизации;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	требования к оформлению включают обязательную нумерацию страниц; журнал должен быть представлен в виде прошнурованной тетради, концы шнуровки – оклеены и скреплены печатью с подписью руководителя образовательной организации
— журнал дезинфекции холодильников;	Дезинфекция холодильника проводится: — когда холодильная камера готовится к массовому поступлению продуктового груза; — после освобождения холодильника от продуктов;	дезинфекция холодильных камер и лабораторные анализы должны проводиться только специалистами; согласно действующим санитарным правилам для холодильников, лабораторные

	<p>— в случае появления плесени на внутренних поверхностях камеры или ее оборудовании;</p> <p>— в случае поражения плесенью хранящихся продуктов;</p> <p>— при неудовлетворительных результатах проведенных службой микробиологических исследований воздуха и/или стен холодильной камеры.</p>	<p>анализы соскобов с поверхностей и пробы воздуха в камерах с температурой: ниже -12 градусов должны делаться 1 раз в 3 месяца или чаще;</p> <p>выше -12 градусов должны делаться 2 раза за 3 месяца или чаще</p>
— журнал контроля концентрации рабочих растворов дезинфицирующих средств;	<p>СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»</p>	<p>журнал предназначен для регистрации проведенных замеров;</p> <p>контроль содержания действующих веществ в рабочих растворах является важной составляющей для проведения эффективных дезинфекционных мероприятий</p>
— журнал регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки;	<p>Р 3.5.1904-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях»</p>	<p>журнал является не просто обязательным отчетным документом, он служит для учета рабочего времени оборудования и является той самой базой, на основе которой рассчитывается срок замены ламп.</p>
— санитарный журнал	<p>форма № 308-у; приказ Минздрава СССР от 4 октября 1980 года N 1030 «Об утверждении форм первичной медицинской документации учреждений здравоохранения»</p>	<p>Порядок заполнения санитарного журнала:</p> <p>— все записи обязательно должны быть датированы;</p> <p>— после устранения нарушений в санитарный журнал вносится отметка об исполнении;</p> <p>— журнала должен быть прошит, пронумерован и удостоверен печатью юридического лица;</p> <p>— в день выполнения проверки в санитарный журнал должна быть внесена запись о выявленных в ходе проверки замечаниях и предложен перечень мер, с помощью которых руководитель будет устранять нарушения</p>
— журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;	<p>Информационное письмо Министерства здравоохранения РФ от 18 февраля 1994 года N 06-15/1-15 «Профилактическая витаминизация детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях»</p>	<p>витаминизация проводится в соответствии с «Инструкцией по профилактической витаминизации детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях» под контролем медицинского работника</p>
— журнал С-витаминизации блюд Форма 3-лп;	<p>Приказ Министерства здравоохранения РФ от 5 августа 2003 года N 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»</p>	<p>витаминизация проводится в соответствии с «Инструкцией по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях» под контролем медицинского работника</p>
— журнал отбора проб на пищеблоке;	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"</p>	<p>— пробы отбирается непосредственно после приготовления пищи из общего котла стерильными или прокипяченными ложками в специально выделенные обеззараженные и промаркированные (отмечается дата и время отбора) стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками, отдельно - каждое блюдо или кулинарное изделие;</p> <p>— суточные пробы хранятся не менее 48 часов после изготовления блюда при температуре +2 - +6 °С в отдельном холодильнике или специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии</p>
— гигиенический журнал;	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"</p>	<p>— в учреждении (в случае отсутствия медицинского работника) выбирается ответственный сотрудник, который осматривает работников на предмет гнойничковых и инфекционных заболеваний и вносит сведения о результатах осмотра в гигиенический журнал;</p> <p>— также разрешено ведение электронной версии журнала;</p> <p>— сотрудники с признаками кишечных инфекций, гнойничковых заболеваний на коже и инфекционных заболеваний временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.</p>
— журнал учета температурного		<p>— на каждый холодильник оформляется</p>

режима холодильного оборудования;		отдельный журнал по определенной учетной форме, который хранится год, обязательно пронумерованный, прошнурованный, с подписью и печатью учреждения на последней странице; — данные термометров записываются утром – через 2 часа после начала работы, и вечером – за 2 часа до окончания.
— журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;		— используя различные измерительные приборы (термометр и гигрометр), человек, ответственный за ведение учета, получает показания температуры и относительной влажности; — для каждого значения предусмотрена отдельная графа, куда в цифровом виде вносится информация.
— журнал бракеража готовой пищевой продукции;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	— бракеражный журнал оформляется заполнением соответствующих граф, нумерацией, визой и печатью Учреждения. Документ обязательно прошнуровывают и хранят у заведующего производством; — вместо специализированной комиссии в сфере общепита осуществлять бракераж и заниматься заполнением журнала установленного образца разрешено старшему повару (заведующему производством).
— журнал учета обращения пищевых отходов;	Постановление Правительства Нижегородской области от 26 октября 2011 года № 873 «Об утверждении Типовых правил обращения с пищевыми отходами»	— остатки еды должны своевременно утилизироваться. В теплый период (при температуре выше + 8 С) отходы хранятся не больше 12 часов, в холодный (ниже + 8 С) срок хранения составляет 30 часов; — для сбора пищевых отходов должны использоваться отдельные баки. В ДОУ нельзя выкидывать остатки еды в общие емкости; — бачки для сбора отходов пищеблока оснащаются крышками и устанавливаются в не доступном для детей месте; — по мере заполнения баков пищевые отходы выносятся в контейнеры к месту временного хранения. Если в течение смены бак не полностью заполнен, его выносят в конце дня; — емкости в конце дня обрабатывают дезинфицирующими растворами, тщательно промывают проточной водой. — на территории следует предусмотреть отдельные контейнеры для сбора пищевого и бытового мусора. — пищевые отходы не передаются для дальнейшего использования другим лицам; — вывоз остатков, образующихся на пищеблоке ОУ, с территории осуществляется специализированной организацией после заключения договора-обслуживания.
— журнал инструктажа по личной гигиене;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	— журнал инструктажа по личной гигиене – специальный документ, который используется для учета и контроля работы в сфере общественного питания; — в документе указывается тип инструктажа (первичный, внеплановый, повторный, на рабочем месте), должность сотрудника, который прослушивает инструкции, отметка о допуске на рабочее место и наличии медицинской книжки.
— журнал учета измерения температуры у сотрудников пищеблока;	пункт 3.4. письма Роспотребнадзора от 20 апреля 2020 года N 02/7376-2020-24 «О направлении рекомендаций по организации работы предприятий в условиях распространения рисков COVID-19»	— термометрия должна происходить бесконтактным способом; — рекомендуемая периодичность термометрии в течение рабочего дня — 4 часа (п. 4.7 письма №02/7376-2020-24).
— журнал оценки качества фритюрного жира;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	журнал ведется в соответствии с Инструкцией по жарке изделий во фритюре в предприятиях общественного питания и контролю за качеством фритюрных жиров (№ 143-5/129-19)
Примерное цикличное	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	— меню должно быть утверждено не менее чем на 2 недели;

<p>меню для обучающихся 7-11 и 12-18 лет</p> <p>Ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей</p> <p>Меню дополнительного питания</p>	<p>"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"</p>	<p>— в меню должны стоять ссылки на рецептуры блюд для детского питания.</p> <p>меню должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле)</p>
<p>Технологические карты</p>	<p>ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»</p>	<p>— технологическая карта на продукцию общественного питания - документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия);</p> <p>— оформляют вручную, машинописным способом или в автоматизированном режиме.</p>
<p>ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ</p>		
<p>Расписание занятий</p>	<p>СП 2.4.3648 -20</p> <p>«Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»</p>	<p>расписание должно быть составлено с учетом гигиенических нормативов</p>
<p>Классные журналы</p>		<p>в журналах должны быть оформлены листы здоровья с информацией об антропометрических данных, группе здоровья, группе занятий физкультурой, состоянии здоровья, рекомендуемом размере учебной мебели</p>
<p>ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ</p>		
<p>Журнал осмотра обучающихся на педикулез</p>	<p>СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (глава XIII)</p>	<p>— обучающиеся общеобразовательных организаций подлежат осмотру на педикулез и чесотку - 4 раза в год;</p> <p>— журнал ведется в бумажном и электронном вариантах Первый используется для первоначального занесения информации, второй – для формирования будущих отчетов о проведенной работе.</p>
<p>Журнал учета инфекционных заболеваний</p>	<p>Приказ Министерства здравоохранения РФ от 29 декабря 1978 года N 1282 «О введении измененных форм статистической отчетности учреждений и органов здравоохранения об инфекционных заболеваниях и утверждении медицинской документации»</p>	<p>— журнал ведется во всех лечебно-профилактических учреждениях, в медицинских кабинетах дошкольных детских учреждений, школ, летних оздоровительных учреждений и др.;</p> <p>— на каждое инфекционное заболевание (бактерионосительство), учитываемое по экстренным извещениям, отводятся отдельные листы журнала.</p>
<p>Журнал учета профилактических прививок</p>	<p>Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний»</p>	<p>— в школьные годы за сроками вакцинации детей обычно следит сотрудник медпункта — всем ученикам прививки часто ставят централизованно, в один день;</p> <p>— если у ребенка есть особенности здоровья, требующие отдельной схемы вакцинопрофилактики, или если график прививок курирует врач-педиатр, нужно обсудить это с представителями школьной администрации.</p>
<p>Медицинские карты обучающихся</p>	<p>Приказ Министерства здравоохранения РФ от 3 июля 2000 года N 241 «Об утверждении «Медицинской карты ребенка для образовательных учреждений»;</p> <p>Письмо Министерства здравоохранения РФ от 7 декабря 2015 года N 13-2/1538 «О сроках хранения медицинской документации»</p>	<p>— ведется в соответствии с Инструкцией о порядке ведения учетной формы N 026/у-2000 "Медицинская карта ребенка для образовательных учреждений дошкольного, начального общего, основного общего, среднего (полного) общего образования, учреждений начального и среднего профессионального образования, детских домов и школ-интернатов";</p> <p>— срок хранения медицинской карты – 10 лет.</p>
<p>Медицинские справки обучающихся</p>		<p>— нельзя допускать учеников в образовательную организацию, если нет документа об отсутствии у него заболевания;</p> <p>— справки выдают в учреждениях</p>

	организации	здравоохранения.
ТРЕБОВАНИЯ К РАБОТНИКАМ		
<p>Личные медицинские книжки работников с отметками о результатах медосмотров, лабораторных обследованиях, прививках, заболеваниях, допуске к работе, гигиенической подготовке</p>	<p>Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации 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), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»</p>	<p>сотрудников образовательной организации нельзя допускать к работе без этих документов</p>
<p>Журнал контроля состояния здоровья работников в целях предупреждения коронавирусной инфекции</p>	<p>Методические рекомендации МР 3.1/2.4.0178/1-20 «Рекомендации по организации работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»</p>	<p>ведется в особый период</p>