

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 156 с углубленным изучением информатики  
Калининского района Санкт-Петербурга

Принято  
Общее собрание  
работников  
Образовательного  
учреждения  
Протокол № 3  
от 29.08.2025 г.  
Председатель:

Кравцов В.М.

Согласовано  
Профсоюзный Комитет  
ГБОУ СОШ № 156  
Протокол № 11  
от 29.08.2025  
Председатель ПК:  
Еникова Е.Д.

Утверждено  
Приказ по ГБОУ  
СОШ № 156  
№ 188 от  
29.08.2025 г.  
Директор:  
Белик А.Е.

## ПРОГРАММА

производственного контроля  
за соблюдением требований санитарных правил  
и выполнением санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий в  
ГБОУ СОШ № 156 Калининского района Санкт-Петербурга  
на 2025 – 2026 учебный год

Санкт-Петербург  
2025 год

## 1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) 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 осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3. Организация производственного контроля в ГБОУ СОШ № 156 возлагается на директора ГБОУ СОШ № 156 Белик Александру Евгеньевну.

1.4. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требования 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 на человека.

- *Безопасные условия для человека* – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность 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.

*Цель программы:* организация производственного контроля в образовательном учреждении в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, утверждёнными Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 22 июля 2010 г., СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» от 23 июля 2008 года № 45, СанПиН 2.4.2.2821-Ю «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», вступившие в силу 01 сентября 2011 года.

*Задачи:*

- установить санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, содержанию и организации режима работы в школе;
- установить порядок и периодичность производственного контроля, в том числе лабораторных исследований по микробиологическим показателям, по согласованию с органами госсанэпидслужбы;
- проводить работу по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми.

## **2. Требования к соблюдению санитарных правил**

### **2.1. Руководитель образовательного учреждения обеспечивает:**

- наличие настоящих санитарных правил и норм в школе и доведение их содержания до работников;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками образовательного учреждения;
- организацию производственного и лабораторного контроля;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил и норм;
- приём на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение периодических медицинских обследований всеми работниками учреждения;
- организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения не реже раза в 2 года;
- выполнение постановлений, предписаний центров госсанэпиднадзора;
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами;
- исправленную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения;

- проведение при необходимости мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-гигиенической работы с персоналом путём проведения семинаров, бесед, лекций.

## 2.2. Ответственный за питание в школе отвечает за:

- за организацию питания и пищеблоке школы, в том числе за качеством поступающей продукции, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;
- выполнение требований санитарных правил работниками пищеблока и техперсоналом;
- создание необходимых условий для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- выполнение постановлений, предписаний центров госсанэпиднадзора;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы здоровья (осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания), ведомость контроля за питанием и другие документы, в соответствии с настоящими санитарными правилами;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих и дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение при необходимости мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию питьевого режима;
- порядком и объемом лабораторных исследований в соответствии с приложением 12 к СанПиН

2.4.5.2409-08

- организацию санитарно-гигиенической работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

## 2.3. Медицинские работники проводят:

- медицинские осмотры детей при поступлении в учреждение с целью выявления больных на педикулез;
- наблюдение за состоянием здоровья воспитанников, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;
- работу по организации углублённых профилактических осмотров учащихся и проведении профилактических прививок;
- распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием;
- информирование руководителей учреждения, воспитателей, классных руководителей, учителя физической культуры о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;

## 2.4. Медицинский педагогический контроль за организацией физического воспитания включает:

- динамические наблюдения за состоянием здоровья и физическим развитием детей, физической подготовленностью, функциональными возможностями детского организма;
- медико-педагогические наблюдения за организацией двигательного режима, методикой проведения различных форм занятий физическими упражнениями и их воздействием на организм ребенка, контроль за осуществлением системы закаливания;
- контроль за санитарно-гигиеническим состоянием мест проведения занятий (помещение, участок), физкультурного оборудования, одежды и обуви детей;

- гигиеническое обучение и воспитание по вопросам физического воспитания, формирование мотивации к регулярным занятиям физической культурой;
- профилактику травматизма.

#### 2.5. Требования к личной гигиене персонала:

- все работники проходят медицинские осмотры и обследования в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке;
- каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении гигиенической подготовки и аттестации. Лица, уклоняющиеся от медосмотров, профессиональной и гигиенической подготовки, не имеющие личной медицинской книжки установленного образца с результатами медосмотров и профессиональной гигиенической подготовки, к работе не допускаются

### **3. Порядок организации и проведения производственного контроля**

3.1. 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).

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

#### 3.3. Производственный контроль включает:

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

3.3.2. Организация медицинских осмотров.

3.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.

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

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

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

3.3.7. 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.

### **4. Состав программы производственного контроля**

#### Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

4.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).

4.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).

4.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).

4.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п. 10).

4.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п. 11).

4.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п. 12).

4.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п. 13).

#### **5. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля**

- Белик Александра Евгеньевна – директор школы;
- Авдеева Светлана Вячеславовна – ответственная за питание;
- Рыбакова Зоя Владимировна – заместитель директора по ВР;
- Бородин Кристина Михайловна – заместитель директора по АХР.

#### **Лица, ответственные за организацию производственного контроля осуществляют следующие мероприятия:**

|   | Наименование                                                                                                                                                                             | Период                          |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 1 | Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацией производственного контроля | Постоянно                       |
| 2 | Контроль за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, гигиенической подготовки                                                                                               | Постоянно                       |
| 3 | Контроль за состоянием территории, своевременной дератизации и дезинфекции помещений                                                                                                     | Постоянно                       |
| 4 | Проверка температуры воздуха в классах, спортзале                                                                                                                                        | Ежедневно                       |
| 5 | Проверка поступающей на реализацию продукции - документальная и органолептическая, а также сроков и условий её транспортировки, хранения и реализации                                    | Постоянно                       |
| 6 | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, использование средств индивидуальной защиты, соблюдение правил личной гигиены                       | Постоянно                       |
| 7 | Проверка температуры внутри холодильника                                                                                                                                                 | Ежедневно                       |
| 8 | Контроль за работой пищеблока, организацией питания, организацией учебного процесса, физического воспитания, оздоровления обучающихся                                                    | Постоянно                       |
| 9 | Контроль за освещённостью классов, спортивного зала                                                                                                                                      | При изменении системы освещения |

|    |                                                       |           |
|----|-------------------------------------------------------|-----------|
| 10 | Контроль за бактериологическим, санитарно-химическим. | раз в год |
|----|-------------------------------------------------------|-----------|

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

|     | Наименование нормативного документа                                                                                                                                          | Регистрационный номер                                                                 |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.  | «О санэпидблагополучии населения».                                                                                                                                           | ФЗ № 52 от 30.03.1999 г.                                                              |
| 2.  | «О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.                                                                                                      | 2300/1 от 07.02.1992г.                                                                |
| 3.  | «О качестве и безопасности продуктов питания»                                                                                                                                | ФЗ № 29-03 от 02.01.2000 г.                                                           |
| 4.  | «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля                             | ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008 г.                                                          |
| 5.  | Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в ОУ»                                                                                              | СанПиН 24.2. 2821-10                                                                  |
| 6.  | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». | СанПиН 24.5.2409-08                                                                   |
| 7.  | «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».                                                | СанПиН 2.1.4. 1074-01                                                                 |
| 8.  | «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»                                                                            | СанПин 23.2. 1078-01                                                                  |
| 9.  | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»           | СП 1.1. 1058-01                                                                       |
| 10. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»           | сп 1.1. 2193-07                                                                       |
| 11. | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»                                                                                           | СанПиН 23.2. 1324-03                                                                  |
| 13. | «Гигиенические требования к персональным электронным вычислительным машинам и организации работы», изменения № 1, № 2                                                        | СанПин 2.22. /2.4. 1340-03<br>СанПиН 2.2.2/2.4. 2198-07<br>СанПин 2.2.2./2.4. 2620-10 |

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

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

**8. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ М 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке**

| № п/п | Профессия                                                                                                                                                                                                                                               | Количество | Характер производимых работ и вредный фактор                                     | П.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу | Кратность периодического медосмотра | Кратность профессионально-гигиенической подготовки |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1.    | Педагоги: учителя, социальный педагог, педагог-организатор, заместители директора по учебно-воспитательной работе, заместитель директора по воспитательной работе, заместитель директора по административно-хозяйственной работе, заведующий хозяйством | 72         | Работы в школьных образовательных учреждениях                                    | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г-                  | 1 раз в год                         | 1 раз в 2 года                                     |
|       |                                                                                                                                                                                                                                                         |            | Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью | п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011г.                                   |                                     |                                                    |

|    |                                                               |   |                                                                                             |                                                        |             |                |
|----|---------------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------|----------------|
| 2. | Директор                                                      | 1 | Работы в школьных образовательных учреждениях                                               | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|    |                                                               |   | Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.  | п.4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г.   |             |                |
| 3. | Заместитель директора по административно-хозяйственной работе | 1 | Работы в школьных образовательных учреждениях                                               | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | раз в год   | раз в 2 года   |
|    |                                                               |   | Подъем и перемещение груза                                                                  | п.4.1.приложение к приказу № 302н от 12.04.201 Гг.     |             |                |
|    |                                                               |   | Работа, связанная с мышечным напряжением                                                    | п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от               |             |                |
| 4. | Учитель технологии                                            | 1 | Пыль растительного происхождения                                                            | п.2.7. приложение приказа № 302н от 12.04.2011 г.      |             |                |
| 5. | Документовед. учитель информатики                             | 4 | Работы в школьных образовательных учреждениях                                               | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|    |                                                               |   | Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминалом. | 4.4.3. приложение приказ №302н от 12.04.20Пг.          |             |                |
|    |                                                               |   | Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ                       | п.-3.2.2.4. приказ № 302н от 12.04.20Пг.               |             |                |
| 6. | Уборщица служебных и производственных помещений               | 5 | Работы в школьных образовательных учреждениях                                               | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | раз в 2 года   |

|    |                                                                           |   |                                                                   |                                                          |           |  |
|----|---------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------|--|
|    |                                                                           |   | Синтетические моющие средства                                     | п. 1.3.3. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.   |           |  |
|    |                                                                           |   | Хлор и его соединения                                             | п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. |           |  |
| 8. | Рабочие по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, уборщик территории | 5 | Работа в школьном образовательном учреждении                      | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.   |           |  |
|    |                                                                           |   | Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. | п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.   |           |  |
|    |                                                                           |   | подъем и перемещение груза                                        | п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.     |           |  |
|    |                                                                           |   | Пониженная температура воздуха                                    | п. приложения к приказу №302н от 12.04.2011г.            |           |  |
|    |                                                                           |   | Подъем и перемещение груза                                        | п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.     | раз в год |  |

**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, Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Санкт-Петербургу и Ленинградской области**

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.

4. Пожар.
5. Разлив ртути.
6. Непредвиденные ЧС
7. Выход из строя электротехнологического и холодильного оборудования.

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

| № п/п | Наименование мероприятий                                                                                                                                                 | Периодичность                                                  |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| 1.    | Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований                                                                                                               | постоянно                                                      |
| 2.    | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников                                                                                                | при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9 |
| 3.    | Проведение профилактических работ по дезинсекции и дератизации.                                                                                                          | постоянно                                                      |
| 4.    | Проверка качества и своевременности уборки помещений и территорий                                                                                                        | постоянно                                                      |
| 5.    | Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов                                         | постоянно                                                      |
| 6.    | Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением | постоянно                                                      |
| 7.    | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок                                                   | постоянно                                                      |
| 8.    | Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания                                                                                 | постоянно                                                      |
| 9.    | Обеспечение СИЗ. спецодеждой персонал ОУ                                                                                                                                 | постоянно                                                      |
| 10.   | Санпросветработа                                                                                                                                                         | постоянно                                                      |
| 11.   | Профилактика травматизма и несчастных случаев                                                                                                                            | постоянно                                                      |

**11. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального, среднего общего и среднего основного образования**

| Показатели исследования | Кратность   | Место замеров количество замеров                                                                                      | Примечание |
|-------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Питьевая вода           | 1 раз в год | проба (по хим. показателям) раз в год (запах, цветность, мутность), проба по мб показателям — (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год |            |

|                                                                                                        |                               |                                                                                                                                       |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Отбор проб воды<br>горячего и<br>холодного<br>водоснабжения                                            | 1 раз в год                   | до 5 проб на объекте                                                                                                                  |  |
| Химический анализ<br>горячей и холодной<br>воды                                                        | 1 раз в год                   | запах, цветность, мутность,<br>водородный показатель (рН),<br>железо общее                                                            |  |
| Освещенность                                                                                           | 1 раз в год в<br>темное время | 2 помещения (по 5 точек в<br>каждом)                                                                                                  |  |
| Микроклимат                                                                                            | 1 раз в год                   | 1 точка                                                                                                                               |  |
| Инструментальные<br>замеры мебели                                                                      | 1 раз в год                   | 1 класс, 1 группа                                                                                                                     |  |
| Санитарно-<br>эпидемиологическая<br>экспертиза<br>общественных<br>зданий и<br>сооружений,<br>помещений | 1 раз в год                   | дошкольные<br>образовательные и<br>общеобразовательные<br>учреждения) по результатам<br>лабораторных измерений<br>физических факторов |  |
| Измерение<br>электромагнитных<br>полей                                                                 | 1 раз в год                   | на одном рабочем месте<br>пользователя ПЭВМ<br>компьютерного класса<br>государственного<br>образовательного<br>учреждения             |  |
| Отбор проб<br>пищевых продуктов                                                                        | 1 раз в год                   | 3 пробы                                                                                                                               |  |