

УТВЕРЖАЮ:  
Директор МБОУ «Новоколоминская СОШ» И.Ю. Яковлева  
Приказ №1 от 09 января 2025 г.



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Новоколоминская средняя общеобразовательная школа»

**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий  
в МБОУ «Новоколоминская СОШ»**

## 1. Общие положения

1.1. Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32, которые введены в действие с 01 января 2021 года.

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 Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Новоколоминская средняя общеобразовательная школа» (далее по тексту – МБОУ «Новоколоминская СОШ») возлагается на директора Яковлева И.Ю.

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.

2.3.7. 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.

## **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 (п.6).

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

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

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарноэпидемиологическому благополучию населения (п.10).

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

3.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (п.12).

#### **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 (п.6).

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 филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Чаинском районе 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.

4.9. Контролировать выполнение предписаний филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Чаинском районе и своевременно отчитываться в их выполнении.

#### **5. Организация взаимодействия с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Чаинском районе.**

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Чаинском районе.

5.2. 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



### Пояснительная записка

|  |   |
|--|---|
| Наименование юридического лица:                        | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Новоколоминская средняя общеобразовательная школа» (МБОУ «Новоколоминская СОШ») |
| Ф. И. О. руководителя, телефон:                        | Яковлева Ирина Юрьевна, 8(38 257) 4-66-34   |
| Юридический адрес:                                     | 636400, Томская область, Чаинский район, с. Новоколомино, ул. Обская, 13  |
| Фактический адрес:                                     | 636400, Томская область, Чаинский район, с. Новоколомино, ул. Обская, 13  |
| Количество работников:                                 | 24 человек  |
| Количество обучающихся:                                | 79 человек  |
| ОГРН   | 1027003353453   |
| ИНН  | 7015002028  |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности | № 824 от 29.03.2012   |

1. Настоящая Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32, которые введены в действие с 01 января 2021 года.

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- дошкольное, начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых.

4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- ГОСТ 31861-2012. Межгосударственный стандарт. Вода. Общие требования к отбору проб;
- СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.1/3.2.3146-13. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;

- СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32, которые введены в действие с 01 января 2021 года;
- Методическими рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020 года МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организациях»;
- Методическими рекомендациями Роспотребнадзора от 18.05.2020 № МР 2.4.0180-20 «Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;
- СанПиН 2.1..4.1071-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырьё и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СанПиН 2.2.2.540-96. 2.2.2. Технологические процессы, сырьё, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к ручным инструментам и организации работ. Санитарные правила и нормы;
- СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;
- СанПиН 2.2.0.555-96. 2.2. Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы;
- СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;
- СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03. 2.2.2. Гигиена труда, технологические процессы, сырьё, материалы, оборудование, рабочий инструмент. 2.4. Гигиена детей и подростков. Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 2.2.2.1327-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;
- СП 2.2.2.1327-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;
- приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 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».

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

| № п/п | Фамилия Имя Отчество       | Занимаемая должность        | Приказ о назначении                                      |
|-------|----------------------------|-----------------------------|--|
| 1     | Яковлева Ирина Юрьевна     | Директор                    | № 33-К от 01.09.2021                                     |
| 2     | Курганская Елена Юрьевна   | Заместитель директора по ВР | Доп. соглашение к трудовому договору от 01.09.2009 № 116 |
| 3     | Будкина Евгения Николаевна | Заведующая столовой         | № 51-ЛС от 01.09.2021                                    |

#### Мероприятия по осуществлению производственного контроля

| Объект контроля   | Определяемые показатели   | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль          | Нормативная документация | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
|---|---|------------------------|------------------------------------|--------------------------|--|
| <b>Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ</b> |   |                        |                                    |                          |  |
| Микроклимат   | Температура воздуха<br>Скорость движения воздуха<br>Относительная влажность | 2 раза в год           | Аккредитованная организация        | СанПиН 2.3/2.4.3590-20   | Акты проверки                                  |
|   | Температура воздуха<br>График проветривания                                 | Ежедневно              | Заведующая столовой<br>Будкина Е.Н | СанПиН 2.3/2.4.3590-20   | Журнал регистрации температуры и влажности     |
| <b>Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания</b>  |   |                        |                                    |                          |  |
| Расписание  | Объем образовательной нагрузки  | Ежедневно              | Учитель<br>Курганская Е.Ю.         | СанПиН 2.3/2.4.3590-20   | Расписание                                     |
| <b>Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования</b>  |   |                        |                                    |                          |  |
| Санитарно-противоэпидемический режим  | Дезинфекция<br>Дезинсекция<br>Дератизация                                   | 3 раза в год           | Аккредитованная организация        | СанПиН 2.3/2.4.3590-20   | Акты выполненных работ                         |
| Наличие дезинфицирующих и моющих  | Количество средств  | Ежедневно              | Директор<br>Яковлева И.Ю.          | СанПиН 2.3/2.4.3590-20   | Журнал расхода дезинфицирующих средств         |

|   |  |  |  |                           |                                |
|---|--|--|--|---------------------------|--------------------------------|
| средств для обработки инвентаря   |  |  |  |                           |                                |
| <b>Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции</b> |  |  |  |                           |                                |
| Рацион питания  | Наличие меню<br>Набор продуктов, используемых при формировании рациона питания | Ежедневно  | Заведующая столовой<br>Будкина Е.Н         | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20 | Ведомость контроля за питанием |
| Контроль суточной пробы   | Температура хранения   | Ежедневно  | Заведующая столовой<br>Будкина Е.Н         | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20 | Бракеражный журнал             |
| Качество готовой продукции  | Внешний вид, цвет, запах, вкус   | Ежедневно  | Заведующая столовой<br>Будкина Е.Н         | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20 | Бракеражный журнал             |
| Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню                            | Раздача  | Один раз в неделю  | Зам.<br>директора по ВР<br>Курганская Е.Ю. | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20 | Акт проверки                   |
| Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-дневному меню                          | Ежедневное меню, 10-дневное меню   | Один раз в неделю  | Зам.<br>директора по ВР<br>Курганская Е.Ю. | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20 | Протокол/акт проверки          |
| <b>Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников</b>         |  |  |  |                           |                                |
| Гигиеническая подготовка работников   | Прохождение работником гигиенической аттестации                                | Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кремово-кондитерской продукции, детского | Директор<br>Яковлева И.Ю.                  | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20 | Личные медицинские книжки      |



|                         |   |   |                                       |                               |                         |
|-------------------------|---|---|---------------------------------------|-------------------------------|-------------------------|
|                         |   | питания,<br>питания<br>дошкольников<br>, – ежегодно<br>Для остальных<br>категорий<br>работников –<br>один раз в<br>два года |                                       |                               |                         |
| Состояние<br>работников | Количество<br>работников с<br>инфекционн<br>ыми<br>заболевания<br>ми,<br>повреждения<br>ми кожных<br>покровов | Ежедневно   | Заведующая<br>столовой<br>Будкина Е.Н | СанПиН<br>2.3/2.4.3590<br>-20 | Гигиенический<br>журнал |

## Перечни

**1. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:** помещения пищеблока.

### Организация лабораторных исследований

| Показатели исследования   | Кратность  | Место замеров (количество замеров)  |
|---|--|---|
| Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)                 | 3 раза в год (школа)<br>Лето и осень для оздоровительного лагеря | 2 пробы исследуемого приема пищи на пищеблоке – салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда |
| Смывы на БКГП   | 3 раза в год (школа)<br>Лето и осень для оздоровительного лагеря | 10 смывов – объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала  |
| Определение патогенной микрофлоры в т.ч. сальмонелл                               | 3 раза в год (школа)<br>Лето и осень для оздоровительного лагеря | 2 пробы исследуемого приема пищи на пищеблоке – салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда |
| Определение Staphylococcus aureus   | 3 раза в год (школа)<br>Лето и осень для оздоровительного лагеря | 2 пробы исследуемого приема пищи на пищеблоке – салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда |
| Определение органолептических показателей и физических показателей полуфабрикатов | 3 раза в год (школа)<br>Лето и осень для оздоровительного лагеря | 1 проба исследуемого приема пищи на пищеблоке – вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда                  |

**2. Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность:** кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

**3. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации**

| Профессия | Количество работников | Характер производимых работ и вредный фактор                                     | Кратность медосмотра | Кратность профессионально-гигиенической подготовки |
|-----------|-----------------------|--|----------------------|--|
| Педагоги  | 15                    | Работы в образовательных организациях  | 1 раз в год          | 1 раз в 2 года                                     |
|           |                       | Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью |                      |  |
| Директор  | 1                     | Работы в образовательных организациях  | 1 раз в год          | 1 раз в 2 года                                     |



|                              |   |   |             |                |
|------------------------------|---|---|-------------|----------------|
|                              |   | Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала |             |                |
| Уборщицы служебных помещений | 2 | Работы в образовательных организациях   | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Работники пищеблока          | 3 | Работы в образовательных организациях   | 1 раз в год | 1 раз в год    |

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

| Наименование форм учета и отчетности   | Периодичность заполнения | Ответственное лицо              |
|--|--------------------------|---------------------------------|
| Журнал регистрации результатов производственного контроля  | По факту                 | Директор Яковлева И.Ю.          |
| Журнал аварийных ситуаций  | По факту                 | Директор Яковлева И.Ю.          |
| Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств   | Ежедневно                | Директор Яковлева И.Ю.          |
| Журнал бракеража скоропортящихся продуктов   | Ежедневно                | Заведующая столовой Будкина Е.Н |
| Журнал бракеража готовых блюд  | Ежедневно                | Заведующая столовой Будкина Е.Н |
| Ведомость контроля за питанием   | Ежедневно                | Заведующая столовой Будкина Е.Н |
| Журнал регистрации температуры и влажности   | Ежедневно                | Заведующая столовой Будкина Е.Н |
| Гигиенический журнал   | Ежедневно                | Заведующая столовой Будкина Е.Н |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения   | По факту                 | Директор Яковлева И.Ю.          |
| Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения | Ежедневно                | Директор Яковлева И.Ю.          |

**5. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор**

| Перечень возможных аварийных ситуаций | Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию                                  | Ответственное должностное лицо |
|---------------------------------------|---|--------------------------------|
| Пожар                                 | Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители | Первый обнаруживший            |

|   |   |  |
|---|---|--|
| Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи | Сообщить в соответствующую службу                           | Зам. директора по безопасности Разина А.В. |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов   | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку | Зам. директора по безопасности Разина А.В. |
| Другие аварийные ситуации   | Сообщить в соответствующую службу                           | Директор Яковлева И.Ю.                     |
|   |   | Заведующая столовой Будкина Е.Н.           |
|   |   | Зам. директора по ВР Курганская Е.Ю.       |
|   |   | Зам. директора по безопасности Разина А.В. |

**6. При возникновении следующих ситуаций, следует немедленно информировать:**

- аварийные ситуации на водопроводных сетях – коммунальная служба ПО ЖКХ по телефону 2-12-08;
- аварийные ситуации на электросетях – ОАО «Томская распределительная компания «Северных электрических сетей» по телефону 5-33-18;
- авария канализационной системы - коммунальная служба ПО ЖКХ по телефону 2-12-08;
- сообщения обо всех случаях инфекционных заболеваний - ТО ФС Роспотребнадзора по Томской области в Кривошеинском районе (с. Подгорное) по телефону 2-30-90;
- сообщение о случае отравления, в том числе, связанном с употреблением изготовленных блюд - ТО ФС Роспотребнадзора по Томской области в Кривошеинском районе (с. Подгорное) по телефону 2-30-90.

Программу разработали:  
Заместитель директора по ВР



Курганская Е.Ю.

Заведующая столовой



Будкина Е.Н.

Зам. директора по безопасности



Разина А.В.

Согласовано:  
Директор школы



Яковлева И.Ю.