

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа п. Малиновский»

Приказ

21.10.2021г.

№509

Об утверждении порядка проведения внутреннего контроля в МБОУ «СОШ п.Малиновский»

В соответствии с Санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» СП 2.4.3648-20 и Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения СанПиН 2.3/2.4.3590-20, с Санитарными правилами и нормами СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней", с целью контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБОУ «СОШ п. Малиновский»,

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Утвердить порядок проведения внутреннего контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБОУ «СОШ п.Малиновский (приложение).
2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.



И.В. Куклина

**Порядок проведения внутреннего контроля за соблюдением санитарных правил
и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа п. Малиновский»**

РАЗДЕЛ 1

Перечень основных действующих нормативных и методических документов по гигиене детей и подростков.

№ п/п	Наименование документа	Регистрационный номер
Раздел 1. Общие вопросы		
1	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	№ 52-ФЗ от 30.03.1999г.
2	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	№ 29-ФЗ от 02.01.2000г.
3	Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»	№ 157-ФЗ от 17.09.1998г.
4	Санитарные правила «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (Изменения и дополнения 1 к СП 1.1.1058-01)	СП 1.1.2193-07 Роспотребнадзор
5	Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.3648-20
6	Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»	СП 2.2.3670-20
7	Примерные программы производственного контроля на предприятиях торговли, общественного питания, в аптеках и парикмахерских	Утв. Пост. Главного гос. сан. Врача РФ от 30.07.02, 26
8	Санитарные правила и нормативы "Гигиенические требования к инсоляции и солнцезащите помещений жилых и общественных зданий и территорий" (с изменениями и дополнениями от 10.04.2017г.)	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1076-01 Минздрав России
9	Санитарные правила и нормативы "Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению общественных и жилых зданий"	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 Минздрав России
10	Санитарные нормы «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»	СН 2.2.4/2.1.8.562-96 Госкомсанэпиднадзор России
11	Санитарные правила и нормы "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений"	СанПиН 2.2.4.2548-96
12	Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	СанПиН 2.1.3684-21
13	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
14	Приказ Минтруда России, Минздрава России «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 от 31.12.2020г. № 1420н Минздрав России
15	Приказ Минздрава России «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными	№ 29н от 28.01.2021

	и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»	
16	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мебельной продукции»	ТР ТС 025/2012
Раздел 2. Гигиена		
2.1. Общеобразовательные организации		
17	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов	СанПиН 2.3.2.1078-01
18	Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.	СанПиН 2.3.2.1324-03
2.2. Детское питание		
19	Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
20	Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах	МР 2.4.5.0107 - 15
21	Правила оказания услуг общественного питания	Постановление Правительства РФ от 15.08.97г. № 1036
22	Методические рекомендации «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»	МР 2.3.6.0233-21
23	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	ТР ТС 021/2011
24	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»	ТР ТС 005/2011
25	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части её маркировки»	ТР ТС 022/2011
26	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»	ТР ТС 007/2011
27	Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей	ТР ТС 023/2011
28	Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию	ТР ТС 024/2011
29	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»	ТР ТС 033/2013
30	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»	ТР ТС 034/2013
31	Технический регламент Евразийского экономического Союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»	ТР ЕАЭС 040/2016
2.3. Состояние здоровья детей и подростков в зависимости от среды обитания и условий жизнедеятельности		
32	Санитарные правила и нормы СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"	СП 3.3686-21

РАЗДЕЛ 2

Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению внутреннего контроля.

- | | |
|--|--|
| 1. Директор МБОУ «СОШ п.Малиновский» | <u>Куклина Ирина Владимировна</u> |
| 2. Медицинский работник | <u>(по согласованию с БУ ХМАО-Югра «Пионерская районная больница»)</u> |
| 3. Заведующий хозяйством | <u>Демарчук Светлана Владимировна</u> |
| 4. Заместитель директора по воспитательной работе | <u>Баранова Лариса Владимировна</u> |
| 5. Социальный педагог | <u>Гладкова Надежда Валерьевна</u> |
| 6. Заведующий производством | <u>Козлова Татьяна Владиславовна</u> |
| 7. Начальник оздоровительного лагеря с дневным пребыванием | <u>(в соответствии с приказом об организации лагеря с дневным пребыванием детей)</u> |

РАЗДЕЛ 3

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке

Нормативная документация.

1. Трудовой Кодекс Российской Федерации статья 213.
2. приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «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»
3. приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»
4. Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.2000г. «О профилактической гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»
5. Приказ Минздравмедпрома РФ от 14 марта 1996 г. N 90"О порядке проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников и медицинских регламентах допуска к профессии"

Категории работников, объем и кратность медосмотров, прохождение профессиональной гигиенической подготовки

№	Категория	Обследование	Специалист
	Медицинский осмотр		
1.	Работники школы (кроме работников	ФЛГ или рентгенография легких 1 раз в год; ЭКГ 1 раз в год;	Акушер-гинеколог 1 раз в год Терапевт 1 раз в год.

	столовой)	Общий анализ крови 1 раз в год; Исследования уровня глюкозы в крови, 1 раз в год; Исследования уровня холестерина в крови 1 раз в год; Кровь на сифилис при поступлении на работу и дальнейшем 1 раз в год; Общий анализ мочи 1 раз в год Анализ кала на я/глист 1 раз в год; Мазок на гонорею при поступлении на работу Мазок на проведение бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования 1 раз в год Микроскопическое исследование отпечатков с поверхности кожи перианальных складок на яйца остриц Маммография или УЗИ молочных желез для женщин старше 40 лет 1 раз в 2 года УЗИ органов малого таза (для женщин) Измерение внутриглазного давления (старше 40 лет)	Дерматовенеролог 1 раз в год Отоларинголог 1 раз в год Стоматолог 1 раз в год Нарколог 1 раз в год Психиатр 1 раз в год Инфекционист (по эпидситуации) Невролог
2.	Работники лагеря с дневным пребыванием детей	ФЛГ 1 раз в год; ЭКГ 1 раз в год; Общий анализ крови 1 раз в год; Исследования уровня глюкозы в крови, 1 раз в год; Исследования уровня холестерина в крови 1 раз в год; Кровь на сифилис при поступлении на работу и дальнейшем 1 раз в год; Общий анализ мочи 1 раз в год Анализ кала на я/глист 1 раз в год; Мазок на гонорею при поступлении на работу Мазок на проведение бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования 1 раз в год Микроскопическое исследование отпечатков с поверхности кожи перианальных складок на яйца остриц Маммография или УЗИ молочных желез для женщин старше 40 лет 1 раз в 2 года Посев на диз.группу перед открытием лагеря с дневным пребыванием детей УЗИ органов малого таза (для женщин) Измерение внутриглазного давления (старше 40 лет)	Смотровой кабинет 1 раз в год Терапевт 1 раз в год. Дерматовенеролог 1 раз в год Отоларинголог 1 раз в год Стоматолог 1 раз в год Нарколог 1 раз в год Психиатр 1 раз в год Инфекционист (по эпидситуации) Невролог
3.	Работники столовой (повар, мойщик посуды, кухонная рабочая)	ФЛГ 1 раз в год; ЭКГ 1 раз в год; Общий анализ крови 1 раз в год; Исследования уровня глюкозы в крови, 1 раз в год; Исследования уровня холестерина в крови 1 раз в год; Кровь на сифилис при поступлении на работу и дальнейшем 1 раз в год; Общий анализ мочи 1 раз в год	Акушер-гинеколог 1 раз в год Терапевт 1 раз в год. Дерматовенеролог 1 раз в год Отоларинголог 1 раз в год Стоматолог 1 раз в год Нарколог 1 раз в год Психиатр 1 раз в год

		Анализ кала на я/глист 1 раз в год; Мазок на гонорею при поступлении на работу Мазок на проведение бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования 1 раз в год Микроскопическое исследование отпечатков с поверхности кожи перианальных складок на яйца остриц Маммография или УЗИ молочных желез для женщин старше 40 лет 1 раз в 2 года УЗИ органов малого таза (для женщин) Измерение внутриглазного давления (старше 40 лет)	Инфекционист (по эпидситуации) Невролог Офтальмолог и Оториноларинголог 1 раз в 2 года (для повара) Хирург и Офтальмолог 1 раз в год (для мойщика посуды и кухонной рабочей)
	Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация		
4.	Работники, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	При трудоустройстве и далее 1 раз в 2 года	
5.	Работники пищеблока	При трудоустройстве и далее ежегодно	
6.	Работники лагеря с дневным пребыванием детей	При трудоустройстве и далее 1 раз в 2 года	

Медицинский документ допуска работника

Для допуска к работе сотрудник образовательной организации должен иметь личную медицинскую книжку, в которую заносятся данные обследований и осмотров специалистов, результаты гигиенического обучения и аттестации, профилактические прививки согласно национального календаря прививок.

РАЗДЕЛ 4

Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно – эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

4.1. Для общеобразовательных организаций

1. Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа п.Малиновский» осуществляет образовательную деятельность на основании лицензии серии 86ЛЮ1 № 0001062, регистрационный №1853 от 30 декабря 2014 года, выданной службой по контролю и надзору в сфере образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры по образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования; и дополнительным программам детей и взрослых.

2. Оказание медицинских услуг обучающимся и воспитанникам общеобразовательного учреждения осуществляется на основании лицензии, выданной службой по контролю и надзору в сфере здравоохранения Ханты-Мансийского автономного округа-Югры по осуществлению доврачебной, врачебной и специализированной, медико-санитарной помощи по лечебному делу, сестринскому делу, стоматологии.

3. Составление расписания учебных занятий производится в соответствии с требованиями Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» СП 2.4.3648-20 п.2.10.3 ответственным лицом Цветковой Еленой Александровной, диспетчер ОО.

РАЗДЕЛ 5

Организация питания

Питание обучающихся организовано на базе школьной столовой, работающей на сырье. Доставка продуктов осуществляется по заключённым муниципальным контрактам, договорам, специализированным автотранспортом поставщика

Этапы многоступенчатого контроля сырья, полуфабрикатов, технологического процесса и готовой продукции в столовой.

№	Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки/исполнители	Определяемые показатели	Оформление результатов	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
1	2	3	4	5	6	7
1.	Входной контроль показателей и безопасности каждой партии поступающей пищевой продукции (контроль начинается с поступления продукции питания на склад пищеблока ОУ):					
	1.1.Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима при транспортировке сырья.	- осмотр транспорта, спецодежды, личные медицинские книжки	Соблюдение санитарных норм и правил при транспортировке пищевых продуктов		Информирование поставщика о необходимости и проведения санитарной обработки транспорта	Заведующий производством
	1.2.Контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары,	- приемка сырья; - приемка вспомогательн	<i>Требования к упаковке и маркировке:</i> - соответствие видов и наименований поступающей пищевой продукции маркировке на упаковке и товарно - сопроводительной документации;	Книга поступления пищевой продукции	Приостановка приемки сырья, информирова	Руководитель учреждения, заведующий производством

	посуды	ых материалов, инвентаря, производствен ной тары, посуды, приборов <i>Исполнители: заведующий производством, медреботник</i>	- соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; -соответствие упаковки и маркировки товара требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки», государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.). Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждаются всеми необходимыми сопроводительными документами: декларацией соответствия, свидетельством о государственной регистрации, ветеринарно-санитарной экспертизы	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственн ого сырья	ние руководства, возврат на склад предприятия или поставщику недоброкачест венных продуктов с оформлением акта	
2	Промежуточный контроль - Операционно- технологический контроль продукции на определенных этапах производственной цепочки 2.1. Контроль за соблюдением рецептуры и технологии 2.2.Контроль на этапе технологических процессов производства пищевых продуктов 2.3. Контроль качества полуфабрикатов 2.4. Контроль готовой продукции	1.Полуфабрик аты мясные, рыбные, овощные, мучные, тесто, фарши 2.Кулинарные изделия из мяса, рыбы, птицы 3.Супы, гарниры, соусы, холодные блюда и закуски, сладкие	2.1.Соблюдение рецептуры, технологии 2.2.Соблюдение норм закладки сырья, соблюдение температурного режима при приготовлении и отпуске блюд Соблюдение СанПиН при приготовлении, порционировании, раздаче кулинарных изделий и готовой пищи, резке хлеба (не допускать привлечение работников ОУ, обучающихся и воспитанников на основании пункта 3.5.7, СанПиН 2.3/2.4.3590-20). 2.3. Соблюдение дневного рациона питания, наличие и использование технологических карт, выполнение	Бракеражный журнал готовой кулинарной продукции (органолептичес кая оценка) Протоколы и результаты	Приостановка процесса, информирова ние руководства, установление причины несоответстви я и ее устранение При неудовлетвор ительных результатах	Руководитель учреждения, заведующий производством медреботник

	(органолептический и на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» 2.5. Контроль температуры готовности блюд	блюда, напитки 4. Мучные кулинарные изделия (собственная выпечка) 5. Готовая кулинарная продукция 6. Свежие овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды 7. Вода питьевая	натуральных норм питания, рекомендуемых объемов пищи 2.4. лабораторный и инструментальный контроль готовой продукции, воды (приложение № 1) 2.5. инструментальный контроль готовых блюд (проверяет повар каждую партию) Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.	лабораторных исследований Журнал термометрии готовых блюд	лабораторных исследований провести повторное исследование удвоенного количества образцов, дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений	
3	Контроль санитарно-гигиенического состояния производства в производственных цехах пищеблока: - соблюдение правил личной гигиены,	Санитарное состояние: - спец.одежды, -цеха, оборудования, инвентаря, тары, посуды,	Наличие графиков генеральной уборки помещений Обеспечение пищеблока ультрафиолетовыми бактерицидными лампами Проведение санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и	Журнал проведения санитарной обработки Журнал учёта работы бактерицидных	Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины	Руководитель учреждения, заведующий производством медработник

	- санитарных правил и норм, - качества мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря, тары, стен, пола.	- помещений, оборудования, - инвентаря, столовой и кухонной посуды	инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН. Соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря Осмотр работников пищеблока Соблюдение графика прохождения медосмотров работниками пищеблока и санитарного гигиенического обучения	ламп Журнал здоровья работников пищеблока	несоответствия и ее устранение	
4	Контроль санитарно – эпидемиологического режима В целом вся внутренняя политика ОУ направлена на формирование у каждого работника ответственности за качество и безопасность выпускаемой продукции	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала Оборудование, инвентарь в складах хранения овощей, цехе обработке овощей Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей (иерсиниоз) Паразитологические исследования смывов на наличие возбудителей (яиц гельминтов) Лабораторный и инструментальный контроль в пищеблоке (приложение № 1)	Журнал здоровья работников пищеблока, личные медицинские книжки Протоколы и результаты лабораторных исследований	При выходе неудовлетворительных результатов провести генеральные уборки помещений, усилить контроль	Заведующий производством

5	Контроль эффективности работы: - холодильного, - технологического оборудования, - инженерных сооружений и коммуникаций	Холодильное, технологическое оборудование	Утренний обход с целью проверки исправности технологического оборудования, готовности цехов пищеблоков, столовых к безопасному приему пищи в Учреждениях Наличие технического паспорта на оборудование, протокола испытаний	Журнал учета аварийных ситуаций, Журнал учёта неисправностей технологического/холодильного оборудования	Информирование руководства, проведение ремонтных работ	Руководитель учреждения, заведующий производством медработник
6	Контроль температурно-влажностных режимов хранения продовольственных товаров, сырья и полуфабрикатов	Система механической приточно-вытяжной вентиляции Режим хранения	Ежедневно	журнал по соблюдению температурного режима холодильного оборудования	Информирование руководства, проведение ремонтных работ	Руководитель учреждения, заведующий производством медработник
7	Контроль за соблюдением условий труда работающих и ведением принятого документооборота	Выборочно рабочие места	Ежедневно Наличие чистой спецодежды работников Соблюдение температурного режима в помещениях пищеблока Составление штатного расписания пищеблоков исходя из количества обучающихся и воспитанников в Учреждении Соблюдение охраны труда, аттестация рабочих мест. Наличие медицинской аптечки	Регулярная замена грязной спецодежды (или по мере необходимости) Договор с прачечной Наличие не менее трех комплектов спецодежды на одного работника Штатное расписание	Информирование руководства, проведение ремонтных работ. Разработка, внедрение дополнительных мероприятий по оздоровлению условий труда и нормативных правовых актов	Руководитель учреждения, заведующий производством медработник

При выявлении нарушений на этапах многоступенчатого контроля необходимо усилить критические контрольные точки и сконцентрировать усилия работников в наиболее опасных участках производства питания.

РАЗДЕЛ 6

Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для детей и персонала в период их пребывания в образовательной организации

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Ответственный за проведение контроля
1	2	3	4	5
1. Требования к санитарному содержанию помещений и дезинфекционные мероприятия				
1	Содержание помещений	- качество влажной уборки с применением моющих средств; - качество уборки столов в обеденном зале горячей водой с моющим средством	Ежедневно После каждого приема пищи	Заведующий хозяйством, медицинский работник, заведующий производством
2	Содержание санитарных узлов	- качество обработки санитарно-технического оборудования	Ежедневно	Заведующий хозяйством, медицинский работник, заведующий производством
3	Хранение и разведение дезинфицирующих средств	-условия и сроки хранения дезинфекционных средств, наличие маркировки	Ежедневно	Заведующий хозяйством, медицинский работник, заведующий производством
4	Содержание территории	Качество уборки территории	Ежедневно	Заведующий хозяйством
5	Лабораторно-инструментальные исследования в помещениях, предназначенных для пребывания обучающихся в образовательной организации		Приложение № 2	Руководитель учреждения, заведующий хозяйством
6	Проведение мероприятий по дератизации	Качество проведения дератизационных мероприятий	2 раза в год (весной, осенью)	Заведующий хозяйством
7	Проведение мероприятий по дезинсекции	Качество проведения дезинсекционных мероприятий	До начала учебного года/ по мере необходимости	Заведующий хозяйством
8	Проведение мероприятий по акарицидной обработки	Качество проведения акарицидной обработки	1 раз в год, перед началом летней оздоровительной смены и далее по мере необходимости по инструкции	Заведующий хозяйством
9	Проведение дератизационных мероприятий	Качество проведения барьерной дератизации с контролем	1 раз в год	Заведующий хозяйством
2. Требования к приёму обучающихся в общеобразовательные учреждения				

1	Контроль мероприятий по предупреждению заноса инфекции в общеобразовательное учреждение	Осмотр детей на педикулез. Отстранение детей с выявленным заболеванием. Наличие справки от педиатра после перенесенного заболевания	После каникул, 1 раз в четверть, выборочно 1-2 класса Немедленно	Медицинский работник, классный руководитель
3. Требования к кабинетам, оборудованных ВДТ и ПЭВМ				
1	Замеры параметров ЭМИ в кабинете информатики	Номенклатура, объём и периодичность проведения лабораторно – инструментальных исследований в кабинетах, оборудованных ВДТ и ПЭВМ в соответствии с СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 (приложение 3)	(приложение №2)	Заведующий хозяйством

РАЗДЕЛ 7

Перечень форм учёта и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением внутреннего контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических мероприятий

Школа:

- Журнал учёта проверок;
- Журнал учёта аварийных ситуаций;
- Журнал учёта прохождения медицинского осмотра сотрудниками;
- Журнал учета мероприятий производственного (внутреннего) контроля;

Медицинский кабинет:

- Медицинская карта ребёнка (форма 026/у – 2000);
- Журнал регистрации инфекционных заболеваний (Ф – 60);
- Журнал карантина;
- Журнал наблюдения за контактными в период карантина;
- Журнал ГО и ВН;
- Журнал аварийных ситуаций Ф-50 при проведении парентеральных процедур;
- Журнал инструктажа персонала;
- Журнал амбулаторного приёма;
- Журнал осмотра на педикулез и кожные заболевания;
- Журнал «Д» - учёта;
- Журнал учета заболеваемости;
- Журнал учета работы бактерицидной лампы;
- Журнал контроля организации физкультурно-спортивных мероприятий;
- Журнал регистрации травматизма;

- Журнал санитарного состояния школы;
- Журнал учёта профилактических прививок;
- Журнал учёта расхода спирта;
- Журнал учёта бактериологических препаратов;
- Журнал учёта температурного режима холодильников в процедурном кабинете;
- Журнал планирования профилактических прививок;
- Журнал соматических заболеваний;
- Журнал по отходам класса «Б»;
- Журнал регистрации выдачи сертификатов о профилактических прививках;
- Журнал прибывших и выбывших учащихся;
- Журнал осмотра специалистов;
- Журнал обследования на энтеробиоз;
- Журнал учета туб.инфицированных и с виражом;
- Журнал для сдачи медицинского инструментария в ЦСО;
- Журнал получения и транспортировки вакцины;
- Журнал учета состояния иммунитета против туляремии;
- Личная медицинская книжка работников образовательной организации;
- Справка о временной нетрудоспособности, пребывающих в карантине и прочих причинах отсутствия ученика, посещающего школу;
- Справки, графики, акты.

Пищеблок:

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал витаминизации готовых блюд;
- Журнал проведения генеральных уборок;
- Журнал здоровья;
- Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учёта работы бактерицидной лампы;
- Журнал разведения дезинфицирующих средств;
- Книга поступления пищевых продуктов;
- Сопроводительные документы на продукты питания;
- Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования;
- Ведомость контроля за рационом питания учащихся (накопительная ведомость).
- Журнал контроля за санитарным состоянием пищеблока;
- Журнал термометрии готовых блюд.

РАЗДЕЛ 8

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, в территориальный отдел службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в городе Югорске и Советском районе

№ п/п	Возможная аварийная ситуация	Контактные телефоны аварийных служб, органов надзора
1.	Отсутствие холодного, горячего водоснабжения, отопления Неполадки в канализационной системе	МУП «СТВК», диспетчер тел. 7-89-79 - сообщение в ТОУ Роспотребнадзора в г. Югорске и Советском районе (в течение 1 часа с момента возникновения ситуации) по тел. 7-38-91, 7-39-07 - приостановить эксплуатацию до завершения ремонтных работ - проведение дезинфекции и генеральной уборки после устранения аварийной ситуации - провести лабораторный контроль водопроводной воды по микробиологическим показателям (при необходимости) - занести информацию в «Журнал учета аварийных ситуаций»
2.	Отсутствие электроснабжения	ОАО «ТЭК», дежурная служба тел.44-6-66 - сообщение в ТОУ Роспотребнадзора в г. Югорске и Советском районе (в течение 1 часа с момента возникновения ситуации) по тел. 7-38-91, 7-39-07 - приостановить эксплуатацию до завершения ремонтных работ - организация ремонтных работ - информацию занести в «Журнал учета аварийных ситуаций»
3.	Возникновение пожара	ПЧ п. Пионерский тел. 4-07-01, - сообщить в ТОУ Роспотребнадзора об аварийной ситуации в течение 1 часа по тел. 7-39-07, 7-38-91
4.	Загрязнение помещений солями тяжёлых металлов (ртутью)	- сообщение в ТОУ Роспотребнадзора в г. Югорске и Советском районе (с момента возникновения ситуации) по 7-38-91, 7-39-07 - занести информацию в «Журнал учета аварийных ситуаций»
5.	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	- занести информацию в «Журнал учёта неисправностей холодильного и технологического оборудования» - ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования

Лабораторный и инструментальный контроль в пищеблоке

Виды исследований	Объект контроля	Количество не менее	Кратность не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 блюда исследуемого приёма пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания Обед (3 блюда)	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей: - иерсиниоз	Оборудование, инвентарь в складах хранения овощей, цехе обработке овощей	5 смывов	1 раз в год
Паразитологическое исследование смывов на наличие яиц гельминтов и цист патогенных кишечных простейших	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов 10 смывов	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 проба	2 раза в год
Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем (выборочно), питьевой фонтанчик	2 пробы	2 раза в год
Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем (выборочно), питьевой фонтанчик	2 пробы	1 раз в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место (пищеблок)	2	2 раза в год (май, ноябрь)
Исследование уровня искусственной освещённости в производственных помещениях	Рабочее место (пищеблок)	2	1 раз в год (ноябрь)
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место (пищеблок)	2	1 раз в год (ноябрь)

Лабораторно - инструментальные исследования в помещениях, предназначенных для
пребывания обучающихся в образовательной организации

Вид исследований	Объект исследования	Количество, не менее	Кратность, не реже
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов и цист патогенных кишечных простейших	В начальных классах: мебель, парты, радиаторы, подоконники, шторы В туалетных комнатах: ручки дверей, краны, наружные поверхности стульчиков	10 смывов 10 смывов	1 раз в год
Исследование параметров микроклимата	2 учебных кабинета, кабинет информатики	1 замер - температура воздуха в помещении, 1 замер – относительная влажность воздуха	1 раз в год При проведении спецоценки условий труда – 1 раз в 5 лет
Исследование уровня искусственной освещённости	2 учебных кабинета, кабинет информатики	3 точки в помещении	1 раз в год При проведении спецоценки условий труда – 1 раз в 5 лет
Замеры уровня шума в мастерских	2 мастерских	5 рабочих мест	1 раз в год При проведении спецоценки условий труда – 1 раз в 5 лет
Замеры параметров ЭМИ в кабинете информатики в соответствии с санитарно-гигиеническим паспортом кабинета	1 кабинет информатики	13 рабочих мест	1 раз в 5 лет После замены оборудования
Замеры шума в кабинете информатики от компьютеров (непостоянный)	1 кабинет информатики		1 раз в 5 лет
Замеры вредных веществ в кабинете информатики (формальдегид, озон)	1 кабинет информатики		1 раз в 5 лет

Номенклатура, объём и периодичность проведения лабораторно – инструментальных исследований в кабинетах, оборудованных ВДТ и ПЭВМ
в соответствии с СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03

№ п/п.	Параметры	Норматив	Периодичность (в СанПиНе не прописана)
1	Допустимые значения параметров неионизирующих электромагнитных излучений		
1.1	Напряженность электромагнитного поля на расстоянии 50 см. вокруг ВДТ по электрической составляющей:		
	в диапазоне частот 5 Гц-2 кГц	25В/м	
	в диапазоне частот 2-400 кГц	2,5 В/м	
1.2	Плотность магнитного потока:		
	в диапазоне 5 Гц-2кГц	250нТл	
	в диапазоне 2-400 кГц	25нТл	
1.3	Поверхностный электростатический потенциал	500В	
2	Допустимые значения параметров ионизирующих электромагнитных излучений:		
2.1	Мощность экспозиционной дозы рентгеновского излучения в любой точке на расстоянии 0,05м. от экрана и корпуса	7,74* 10 А/кг (0,1 мбэр/часили 100 мкР/час)	
3	Допустимые значения микроклимата, содержание аэроионов, вредных химических веществ в воздухе помещений		
3.1	Температура, град.С.	19-20-21	
3.2	Относительная влажность, %	62-58-55	
3.3	Скорость движения воздуха, м/с	не более 0,1	
3.4	Число ионов в 1 см. куб. воздуха Оптимальный уровень	п+ 1500-3000 п- 3000-5000	
4	Вредные химические вещества в воздухе:		
4.1	формальдегид	0,035 мг/м ³	
4.2	озон	0,03 мг/м ³ -ср/суточ. конц., 0,16 мг/м ³ -разовая.	
4.3	аммиак	0,04 мг/ м ³	
5	Допустимые значения шума и вибрации:		
5.1	Уровень шума на рабочем месте	не > 50 дБА	
5.2	Уровень вибрации (при наличии источников вибрации в смежных помещениях, выявлении вибрации при субъективном обследовании)	По частотному спектру с учетом скорректированного уровня дБ	
6	Допустимые значения освещенности помещений и рабочих мест		
6.1	Освещенность в зоне размещения рабочего документа, лк.	300-500	
6.2	Освещенность экрана	не>300лк.	
6.3	Освещенность классной доски		
6.4	Показатель ослепленности для источников общего искусственного освещения	не > 20	
6.5	Коэффициент пульсации	не > 5%	
6.6	Чистка стекол оконных рам и светильников (как часто)	-	Не реже двух раз в год