



**РЕСПУБЛИКА КРЫМ
МИНИСТЕРСТВО
ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ**

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Республики Крым
«Кадетская школа-интернат «Крымский кадетский корпус»

ПРОГРАММА

**ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ
САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО -
ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**

г. Алушта

УТВЕРЖДАЮ

Директор Государственного бюджетного
общеобразовательного учреждения Республики
Крым «Кадетская школа – интернат «Крымский
Кадетский корпус»

Н.А. Балабай

« ____ » _____ 2015 г.

ПРОГРАММА

производственного контроля за соблюдением
санитарных правил и выполнением санитарно -
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
Государственного бюджетного
общеобразовательного учреждения республики
Крым «Кадетская школа – интернат «Крымский кадетский корпус»
(утверждена приказом от « ____ » _____ 2015 г.)

Учредитель: **Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым**

Директор: **Балабай Николай Александрович**

Юридический адрес, реквизиты:

298 617 г. Алушта ул 60 лет СССР д 20

Тел. 53212

ОГРН 1149102124984 от 11.12.2014

ИНН 9101004880

КПП 910101001

ОКПО 00776025

ОКВЭД 80.12.2

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 РК «Кадетская школа – интернат «Крымский кадетский корпус» возлагается на директора **Балабая Николай Александровича**.

1.4. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для воспитанников и персонала Кадетского корпуса 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 учреждения.

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 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 о выявленных нарушениях и нештатных ситуациях.

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.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

3. Содержание программы производственного контроля.

Согласно части, III СП 1.1.1058-01 Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

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

3.2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;

3.3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний);

3.4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации;
(в ред. Изменений и дополнений N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13)

3.6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;

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

3.8. 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, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор;

(п. 3.8. в ред. Изменений и дополнений N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13)

3.9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Перечень указанных мероприятий определяется степенью потенциальной опасности для человека деятельности (выполняемой работы, оказываемой услуги), осуществляемой на объекте производственного контроля, мощностью объекта, возможными негативными последствиями нарушений санитарных правил. (Пункт 3.5 СП 1.1.1058-01 для ГБОУ неактуален)

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

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

№ пп	Наименование документа	Регистрационный номер
Раздел 1. Общие вопросы		
1.	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	СП 1.1.1058 – 01 Минздрав России
2.	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
3.	Гигиенические нормативы «Перечень веществ, продуктов, производственных процессов, бытовых и природных факторов, канцерогенных для человека (Дополнения и изменения 1 к ГП 1.1.725 – 98)	Минздрав России ГН 1.2.1841 – 04
4.	Санитарные правила и нормативы «Гигиенические требования к инсоляции и солнцезащите помещений жилых и общественных зданий и территорий»	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1076 – 01 Минздрав России
5.	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
Раздел 2. Гигиена		
2.4. Гигиена детей и подростков		
2.4.1. Общеобразовательные учреждения		
6.	Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах интернатах для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей	СП 2.4.990-00 Минздрав России
9.	Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях	СанПиН 2.4.2.1178 – 02 Минздрав России

№ пп	Наименование документа	Регистрационный номер
13.	Методические указания по использованию средств физического воспитания для совершенствования трудового и профессионального обучения школьников	МУ 4551 – 88 от 15.01.88 Минздрав СССР
15	Методические рекомендации «Врачебный контроль за нагрузкой учащихся на уроках физической культуры в общеобразовательных школах»	МР 11-14/30 – 7 от 27.12.84 Минздрав СССР
19	Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы	Сан ПиН 2.2.2/2.4. 1340 -03 Минздрав России
2.4.2.	Детское питание	
20	Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения	5786 – 91 от 29.05.91 Минздрав СССР
21	Методические указания по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах	315 от 22.12.85 Минздрав СССР
22.	Методические указания «Оценка эффективности профилактической витаминизации учащихся средних школ»	11-32/6-33 от 07.07.87 Минздрав СССР
23.	Методические рекомендации «Организация работы комиссии по детскому питанию»	11-14/5 – 6 от 01.03.84 Минздрав СССР
24.	Методические рекомендации «Организация питания учащихся в школах и группах продлённого дня»	11-14/10 – 6 от 22.07.81 Минздрав СССР
27	Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы- интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования).	1100/904 – 99- 115 от 1999г. Минздрав России
29	Инструкция по использованию концентратов поливитаминных напитков для профилактики полигиповитаминозов в дошкольных, школьных, детских лечебно- профилактических учреждениях и домашних условиях.	06-15/2-15 от 18.02.94 Минздрав России
30	Инструкция по проведению С- витаминизации	978-72 от 06.06.72 Минздрав

№ пп	Наименование документа	Регистрационный номер
	питания (к приказу МЗ СССР 695 от 24.08.72)	СССР
31	Санитарные правила «Организация детского питания»	СанПиН 2.3.2.1940-05 Роспотребнадзор
32	Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального среднего профессионального образования.	СанПиН 2.4.5.2409-08 Роспотребнадзор
2.4.3. Гигиена труда детей и подростков		
33.	Гигиенические критерии допустимых условий и видов работ для профессионального обучения и труда подростков	СанПиН 2.4.6.664-97 Минздрав России
34.	Методические указания «Медико-биологические критерии оценки условий труда с целью определения противопоказаний и показаний к применению труда подростков»	МУ 2.4.6.665-97 Минздрав России
35	Методические рекомендации «Об организации и режиме работы трудовых объединений школьников»	1818-78 Минздрав СССР
36	Временные методические рекомендации по профилактике неблагоприятного влияния пестицидов на здоровье подростков и молодёжи, привлекаемой на сельскохозяйственные работы	5784-91 от 12.03.91 Минздрав СССР
2.4.4. Предметы детского обихода		
37	Методические указания «Об использовании школьной мебели»	3225-85 Минздрав СССР
38	Методические указания «Гигиенические требования к детской обуви»	3234-85 Минздрав СССР
39	Методические указания «Гигиенические оценка одежды для детей, подростков и взрослых»	МУК 4.1/4.3.1485-03 Минздрав России
2.4.5. Состояние здоровья детей и подростков в зависимости от среды обитания и условий жизнедеятельности		
40	Методические указания «использование скрининг-тестов при массовых медицинских обследованиях детей дошкольного и школьного возрастов»	11-14/4-6 от 25.01.84 Минздрав СССР
42	Методические указания по применению бактерицидных ламп для обеззараживания воздуха	11-16/03-06 от 28.02.95 Госкомсанэпиднадзор России

№ пп	Наименование документа	Регистрационный номер
	и поверхностей в помещениях	
43	Руководство «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях»	Р 3.1.683-98 от 19.01.98 Минздрав России
44	Методические рекомендации «Оценка физического развития и состояния здоровья детей и подростков, изучение медико-социальных причин формирования отклонений в здоровье»	01-19/31-17 от 17.03.86 Минздрав СССР
47	Методические рекомендации по профилактике психических расстройств у детей и подростков	10-11/135 от 30.12.86 Минздрав СССР
48	Методические рекомендации, по комплексной оценке, состояния здоровья детей и подростков при массовых врачебных осмотрах	08-14/4 от 27.04.82 Минздрав СССР

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

№ п/п	Должность	Фамилия, инициалы.
1.	Директор ГБОУ	Балабай Н.А.
2.	Заместитель директора по АХР	Лакатош Б.В.
3.	Заместитель директора по ВР	Санжаревский Э. В.
4.	Заместитель директора по УР	Фролов Ю.В.
5.	Врач - педиатр	Борисенко В.Н.
6.	Диет - сестра	Баркетова В.И.
7.	Шеф - повар	Мигаль А.Е.
8.	ст. воспитатель	Хосонов В.Т.
9.	ст. воспитатель	Байда М.Н.

3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, и периодичности отбора проб

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
компьютере	общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.
Контакт с активными химическими соединениями	При работе с моющими средствами возможно вдыхание паров активных химических соединений, попадания их на открытые участки тела.	Работа проводится в средствах индивидуальной защиты.

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

Нормативно – правовые документы:

1. Трудовой Кодекс Российской Федерации **статья 213**
2. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 16. августа **2004г. № 83** «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения этих осмотров (обследований)»
3. Приказ Минздравмедпрома РФ от 14 марта **1996г. №90** «о порядке проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников и медицинских регламентах допуска к профессии»
4. Приказ Министерства здравоохранения СССР от 29.09.**1989г. № 555** (пункты 13.5-13.7) «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств»
5. Приказ Министерства Здравоохранения РФ от **12.04.2011 г № 302 Н.** « О порядке проведения обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Периодичность медосмотра	Периодичность профессионально- гигиенической подготовки
1.	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
2.	Педагоги: учителя, социальный педагог, заместитель по учебной работе, заместитель директора по ВР	10	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
3.	Заместитель директора по административно – хозяйственной работе	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
			Подъем и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
4.	библиотекарь	1	Пыль растительного происхождения	п.2.7. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
5.	Воспитатель	14	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раза в год	1 раз в 2 года

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Периодичность медосмотра	Периодичность профессионально- гигиенической подготовки
			Подъем и перемещение груза вручную.	п. 4.1.1. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2001г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
6.	Секретарь, бухгалтер, учитель информатики, Делопроизвод итель	6	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
			Зрительно- напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.	п. 4.4.3. приложение №1 приказ №302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ	п.3.2.2.4. приказ № 302н от 12.04.2011г.		
8.	Рабочие по комплексному обслуживани ю и ремонту зданий, сторожа.	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.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Подъем и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Периодичность медосмотра	Периодичность профессионально- гигиенической подготовки
9.	Водитель	1	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	-
			Подъем и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 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.		
10.	Уборщик служебных помещений		Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	
11.	Шеф – повар, повар, рабочие кухни	8	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.
			Работы в организациях общественного питания	п. 15. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г	1 раз в год.	1 раз в 2 года.
12	Медицинские работники	3	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.
			Работы мед. персонала	п. 17. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год.	1 раз в 2 года.

6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;

6.1 Организация уборки помещений и банно – прачечного обеспечения.

№п\п	Наименование объекта производственного контроля	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Ответственный за проведение контроля	Регламентирующая нормативная, и методическая документация
Требования к санитарному содержанию помещений и дезинфекционные мероприятия					
1	Содержание помещений	- качество влажной уборки с применением моющих средств; - качество уборки столов групповых помещениях горячей водой с моющим средством - качество уборки столов в столовой, посуды с применением с дезинфицирующим раствором - качество уборки пола в столовой - качество уборки ковров в групповых и спальнях комнатах -качество влажной уборки мебели в спальнях комнатах, в учебных кабинетах	2 раза в день 2 раза в день Ежедневно (5 раз) после приёма пищи Ежедневно (5 раз) Ежедневно Ежедневно	Технический работник, помощник воспитателя, медицинский работник Технический работник, медицинский работник, помощник воспитателя	Нормативная и техническая документация. График генеральной уборки; Приказ об утверждении генеральных уборок; Должностные инструкции; СанПин 2.4.5.2409-08
	Содержание	- качество обработки санитарно-	Ежедневно	Технический	Должностная

№п\п	Наименование объекта производственного контроля	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Ответственный за проведение контроля	Регламентирующая нормативная, и методическая документация
	санитарных узлов	технического оборудования		работник, помощник воспитателя. Медицинский работник	инструкция, СанПин 2.4.5.2409-08 Нормативная и техническая документация
	Смена постельного белья и полотенец	-кратность смены белья, маркировка	1 раз в 2 недели постельного белья. Полотенец- 1 раз в неделю и чаще по мере загрязнённости	Воспитатель, медицинский работник, кастаньяша	Должностные инструкции СанПин 2.4.990-00
	Хранение дезинфицирующих средств	- условия и сроки хранения дезинфицирующих средств, наличие маркировки	Ежедневно	Медработник	СанПин 2.4.52409-08 Инструкция по применению, сертификат соответствия.
2.	Требования к приёму детей в образовательное учреждение				

№п\п	Наименование объекта производственного контроля	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Ответственный за проведение контроля	Регламентирующая нормативная, и методическая документация
	Контроль мероприятий по предупреждению заноса инфекции в ОУ	- приём учащихся с каникул при предоставлении справки педиатра и при личном осмотре Отстранение учащихся с выявленными заболеваниями Наличие справки от педиатра после перенесённого заболевания, а также отсутствие ребенка более 3 дней.	Ежедневно По показаниям 1 раз в неделю и по обращению воспитателя Ежеквартально	Медработник Медицинский работник Медицинский работник	Должностные инструкции СанПин 2.4.990-00 Минздрава России. Журналы контроля (согласно номенклатуре)

6.2 Организация питания

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение в лице директора:

1.1. Является ответственным лицом за организацию и полноту охвата воспитанников и обучающихся горячим питанием.

1.2. Организует питание в образовательном учреждении в течении полной рабочей недели. Обеспечивает 100% охват горячим питанием.

1.3. Создаёт условия для организации горячего питания в образовательном учреждении. Отвечающие требованиям действующих нормативных документов

1.4. Обеспечивает выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждениями.

1.5. Поддерживает санитарное состояние водопроводных, канализационных сетей и сооружений на территории пищеблока образовательного учреждения в надлежащем виде, с обеспечением температурного режима. Обеспечивает наличие резервных электрических водонагревателей.

1.6. Обеспечивает освещение помещений пищеблока и столовой в соответствии с требованиями

1.7. Организует проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации помещений пищеблока и столовой.

1.8. Обеспечивает исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования пищеблока.

1.9. Обеспечивает наличие достаточного количества и надлежащего качества производственного инвентаря, посуды, сертифицированных моющих и дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения.

Контролирует соблюдение правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекции. Правильность эксплуатации технологического оборудования.

Создаёт комиссию по контролю за организацией питания. Который на основании положения осуществляет контроль за качеством работы пищеблока и качеством приготовления блюд.

1.10 Создаёт бракеражную комиссию в составе не менее трёх человек: представителя администрации образовательного учреждения, работника пищеблока и медицинского работника.

1.11 Обеспечивает своевременную доставку необходимых продуктов в соответствии с меню. Разработанным согласно требований санитарного законодательства Российской Федерации.

1.12 Обеспечивает соблюдение технологии приготовления блюд, условий хранения и реализации товара в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

1.13 Обеспечивает отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд и условия её хранения в соответствии с рекомендациями действующих СанПиН.

1.14 Осуществляет ежедневную С- витаминизацию готовой пищи с регистрацией в «журнале витаминизации третьих и сладких блюд»

Имеет в наличии технологические карты с отражением рецептуры и технологии приготовления блюд, составленные в соответствии с **Распоряжением Совета Министров Республики Крым от 10.02.2015 № 73 - р «Об утверждении Плана мероприятий по организации питания обучающихся (воспитанников) государственных общеобразовательных организаций, детских домов, несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации специализированных учреждений, студентов учреждений среднего профессионального образования Республики Крым в 2015 году»** а также другими методическими рекомендациями и нормативно-правовыми документами в рамках действующего законодательства Российской Федерации.

1.10 Обеспечивает ежедневное ведение учётной документации пищеблока по установленным формам: «Журнал бракера пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «журнал здоровья», «журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования», «Ведомость контроля за рационом питания».

1.11 В случае выбраковки поставленной продукции бракеражной комиссией, производит её замену.

1.12 Разрабатывает и строго выполняет цикличное меню питания. Замену блюд в меню в исключительных случаях, в соответствии с таблицей замены продуктов.

1.13 Производит еженедельный подсчёт данных о фактическом выполнении меню по продуктам питания

1.14 Организует производственный контроль, включающий лабораторно-инструментальные исследования в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

1.15 Обеспечивает наличие на пищеблоке аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.

1.16 Обеспечивает сотрудников пищеблока санитарной одеждой, организует регулярную стирку санитарной одежды

1.17 Обеспечивает своевременное прохождение работниками пищеблока предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров.

1.18 Обеспечивает приём на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, наличие личных медицинских книжек на каждого работника.

1.19 Обеспечивает ежегодную аттестацию сотрудников пищеблока на знания требований санитарного и другого законодательства.

1.20 Проводит работу по пропаганде здорового питания среди обучающихся и воспитанников образовательных учреждений

1.21 Владеет анализом состояния питания в образовательном учреждении, информирует родителей о состоянии питания детей.

2. Врач-педиатр: руководит и несет персональную ответственность за исполнением производственного контроля в части организации питания обучающихся и обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в учреждении.

Диетсестра:

2.1. Осуществляет контроль за организацией питания в образовательном учреждении Областного бюджетного общеобразовательного учреждения Кадетская школа-интернат «Северский кадетский корпус», в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи в период своего рабочего времени, утверждённого для осуществления деятельности учреждения Областного бюджетного общеобразовательного учреждения Кадетская школа-интернат «Северский кадетский корпус»

2.2. Осуществляет контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке с обязательной отметкой в «Журнале санитарного состояния учреждения» (ф.309 – у) по мере необходимости, но не реже 1 раза в неделю.

2.3. Осуществляет контроль за проведением С- витаминизации 3-х блюд в период своего рабочего времени, утверждённого для осуществления деятельности в данном образовательном учреждении.

2.4. Ежедекадно анализирует подсчёт данных о фактическом выполнении меню по продуктам питания, проведённых ответственным лицом, ведёт «Ведомость контроля за рационом питания»

2.5. Входит в состав бракеражной комиссии, осуществляя оценку качества блюд, с отметкой результата бракеража в «Журнале бракеража готовой продукции» в период своего рабочего времени, утверждённого для осуществления деятельности в данном образовательном учреждении.

2.6. Осуществляет контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб, проводимого ответственным лицом.

2.7. Ежедневно проводит осмотр сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

2.8. Систематически проводит санитарно-просветительскую работу среди воспитанников и учащихся, их родителей и педагогов, посвящённую основам рационального питания.

2.9. Своевременно информирует директора учреждения Областного бюджетного общеобразовательного учреждения Кадетская школа-интернат «Северский кадетский корпус» о выявленных недостатках для принятия соответствующих мер.

Медицинская сестра:

3.1. Осуществляет контроль за здоровьем и структурой заболеваемости

учащихся.

3.2 своевременно фиксирует результаты лечебно-профилактической работы в карты учащихся.

3.3. Проводит профилактическую и лечебную работу.

3.4. прогнозирует тенденции изменения здоровья учащихся для внесения предложений по корректировке стратегии развития школы

3.5 планирует и организует процесс разработки и реализации программы лечебно-профилактической деятельности школы;

3.6 еженедельно проводит санитарно-просветительскую работу с обучающимися;

3.7 ведет учетно-отчетную документацию по лечебно-профилактической работе и иную необходимую документацию;

3.8 обеспечивает инфекционную безопасность школы;

3.9 проводит противозидемические и карантинные мероприятия;

4.1 своевременно и качественно осуществляет профилактические и лечебно-диагностические процедуры, назначенные врачом;

4.2 осуществляет правильное хранение, учет и списание лекарственных препаратов, соблюдение правил приема лекарств учащимися;

4.3 Своевременно оказывает неотложную доврачебную помощи при острых заболеваниях, несчастных случаях и различных видах катастроф с последующим вызовом необходимых специалистов;

4.4 введение лекарственных препаратов в профилактических целях и по жизненным показаниям, в соответствии с установленным порядком действий в каждом конкретном случае;

4.5 немедленное информирование непосредственного руководителя о всех острых заболеваниях или несчастных случаях, осложнениях, возникших в результате проведения медицинских манипуляций или о случаях нарушения внутреннего распорядка учреждения;

4.6 соблюдает санитарно-гигиенические требования, предъявляемых к организации работы медицинского кабинета и процедурной;

4.7 ежедневно оценивает качество горячего питания с записью в соответствующий журнал;

4.8 ежедневно проверяет открытые поверхности тела работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний

Этапы многоступенчатого контроля сырья, полуфабрикатов, технологического процесса и готовой продукции в Областном бюджетном общеобразовательном учреждении Кадетская школа-интернат «Северский кадетский корпус», имеющем пищеблок.

№	Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки	Определяемые показатели	Оформление	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
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, санитарные книжки грузчика	Соблюдение санитарных норм и правил при транспортировке продуктов	Санитарный паспорт	Проведение санобработок и транспорта	Исполнитель (Поставщик)

№	Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки	Определяемые показатели	Оформление	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
	1.2. Контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды	- приёмка сырья; - приёмка вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды, приборов <u>Исполнители:</u> шеф-повар, кладовщик, медработник, зам.директора по АХР	<i>Требования к упаковке и маркировке:</i> - соответствие видов и наименований поступающей пищевой продукции маркировке и товарно- сопроводительной документации; СанПин 2.3.2.10.78- 01 - соответствие принадлежности продукции к партии указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям СанПиН,	Журнал входного контроля пищевой продукции Акт входного контроля на соответствие продуктов питания требованиям и стандартам	Приостановка приёмки сырья, информирование руководства, возврат поставщику.	Директор, зам директора по АХР, Шеф - повар

№	Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки	Определяемые показатели	Оформление	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
			государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.) Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждается всеми необходимыми сопроводительным и документами: ветеринарным сертификатом, сертификатом происхождения или ветеринарным свидетельством (сырьё подвергается входному контролю			

№	Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки	Определяемые показатели	Оформление	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
			со стороны специалистов производственной лаборатории и Госветинспекции), а также удостоверением качества и декларацией соответствия			
2.	Промежуточный контроль. Операционно- технологический контроль продукции на определённых этапах производственной цепочки 2.1. Контроль за соблюдением рецептуры и	1.Полуфабрикатн ые мясные, рыбные, овощные, мучные, тесто, фарши 2. Кулинарные изделия из мяса, рыбы, птицы 3. Супы, гарниры, соусы, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки 4. Мучные	2.1. Соблюдение рецептуры, технологии	Бракеражный журнал.	Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и её устранение	Директор, Зам директора по АХР, шеф- повар медработник

№	Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки	Определяемые показатели	Оформление	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
	технологии 2.2. Контроль на этапе технологических процессов производства пищевых продуктов 2.3. Контроль качества полуфабрикатов 2.4. Контроль готовой продукции (органолептически и на соответствие требованиям СанПиН 2.3.2.1078	кулинарные изделия (собственная выпечка) 5. Готовая кулинарная продукция 6. Свежие овощи, картофель, бахчевые фрукты, ягоды 7. Вода питьевая	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 пунктов 7.4, 7.5 СанПиН			

№	Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки	Определяемые показатели	Оформление	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
	– 01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» и техническим условиям		2.4.5.2409-08) 2.3. Соблюдение дневного рациона питания, наличие и использование технологических карт, выполнение натуральных норм питания, рекомендуемых объёмом пищи 2.4. Вода: - микробиологически е показатели (2 раза в год – август. Февраль) - химические показатели, радиологические показатели (1 раз в год)			
3.	Контроль	Санитарное	1. Наличие	Журнал	Приостановка процесса	Директор,

№	Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки	Определяемые показатели	Оформление	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
	санитарно – гигиенического состояния производства в производственных цехах пищеблока: - соблюдение правил личной гигиены, - санитарных правил и норм, - качества мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря, тары, стен, пола. <i>В целом вся внутренняя политика ОУ направлена на</i>	состояние: - спец.одежды, - цеха, оборудования, инвентаря, тары, посуды - помещений, оборудования - инвентаря столовой и кухонной посуды	графиков генеральной уборки помещений. 2. Обеспечение пищеблока ультрафиолетовым и бактерицидными лампами 3. Проведение санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН 4. Соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря 5. Осмотр работников	проведения санитарной обработки Журнал здоровья работников пищеблока Санитарные	информирование руководства, установление причины несоответствия и её устранение	Шеф- повар зам. директора по АХР

№	Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки	Определяемые показатели	Оформление	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
	<i>формирование у каждого работника ответственности за качество и безопасность выпускаемой продукции</i>		пищеблока, соблюдение графика прохождения медосмотров работниками пищеблока и санитарно гигиенического обучения	книжки		
4	Контроль эффективности работы: -холодильного - технологического оборудования - инженерных сооружений и коммуникаций	Холодильное, технологическое оборудование	Утренний обход с целью проверки исправности технологического оборудования, готовности цехов пищеблока, столовой к безопасному приёму пищи в школе- интернате Наличие	Журнал учёта аварийных ситуаций, нарушений технологических процессов	Информирование директора, проведение ремонтных работ	Директор, зам директора по АХР, шеф- повар Медицинский работник

№	Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки	Определяемые показатели	Оформление	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
			технического паспорта на оборудование, протокола испытаний			
5.	Контроль температурно – влажных режимов хранения Продовольственных товаров, сырья и полуфабрикатов	Система механической приточно-вытяжной вентиляции Режим хранения	Ежедневно	Журнал по соблюдению температурного режима холодильного оборудования	Информирование директора, зам. по АХр, проведение ремонтных работ	Директор, зам директора по АХР, Шеф-повар Медработник
6.	Контроль за соблюдением условий труда работающих и ведением принятого документооборота	Выборочно рабочие места	Ежедневно Наличие чистой спец.одежды работников Соблюдение температурного режима в	График стирки спец.одежды	Информирование директора, зам. по АХр, проведение ремонтных работ. Разработка и внедрение дополнительных мероприятий по оздоровлению условий труда и нормативно правовых актов	Директор, зам директора по АХР, шеф-повар медработник

№	Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки	Определяемые показатели	Оформление	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
			помещения пищеблока Составление штатного расписания пищеблока исходя из количества обучающихся, воспитанников в школе- интернате Соблюдение охраны труда, аттестация рабочих мест Наличие медицинской аптечки	Штатное расписание		

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

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

Форма1. "Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья"

Дата и час, поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов)	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание *
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Примечание:

* Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Форма2. "Журнал бракеража готовой кулинарной продукции"

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

Форма3. "Журнал здоровья"

№ п/п	Ф.И.О. работника*	Должность	Месяц/дни: апрель							
			1	2	1	4	5	6.	...	30
1.	Образец заполнения:	подсобный рабочий	Зд.**	Отстранен	б/л.	В.	отп	отп		Зд.
2.										
3.										

Примечание:

* Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену

** Условные обозначения: Зд. - здоров; Отстранен - отстранен от работы; Отп. - отпуск; В. - выходной; б/л. - больничный лист.

Форма4. "Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд"

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание

Форма5. "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования"

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в град. С						
		месяц/дни: апрель						
		1	2	3	6.	...	30	

Формаб. "Ведомость контроля за рационом питания"

№ п/п	Наименование группы продуктов	Норма* продукта в граммах г (нетто)	Фактически выдано продуктов в нетто по дням в качестве горячих завтраков (всего), г на одного человека / количество питающихся					В среднем за 10 дней	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	10		

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, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

№ п/п	Аварийная ситуация	Порядок действий
1	Отключение электроснабжения.	Вызов аварийной Крымэнерго, освещение резервными источниками, доведение информации до ответственного лица Роспотребнадзора по телефону 5 20 62.
2	Аварии на системе водопровода, канализации	Вызов аварийной «Крымводоканала», до их приезда устранение аварии своими силами.
3	Отключение тепла в холодный период года.	Обогрев резервными источниками (кондиционерами)
4	Пожар.	Вызов пожарной команды, Действие согласно инструкций.
5	Непредвиденные ЧС: смерчи, ураганы, наводнения; обвалы, обрушения	Принять меры к эвакуации личного состава
6	Выход из строя электротехнологического и холодильного оборудования	Принять меры к реализации части продукции, остальную переместить в резервные холодильники доведение информации до ответственного лица Роспотребнадзора по телефону 5 20 62.

9. Объём и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований.

№ п\п	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
1	Микробиологическое исследования проб, готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства.	сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, овощные блюда.	2-3 блюда исследуемого приема пищи.	1 раз в квартал.
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре.	Суточный рацион питания	1	1 раз в год.
3	Контроль проводимой витаминизации блюд.	Третьи блюда.	1 блюдо	2 раза в год.
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала.	10 смывов	1 раз в год.
5	Микробиологические исследования смывов на наличие, возбудителей иерсиниозов.	Оборудование, инвентарь в складах хранение овощей, цехе обработки овощей	10 смывов	1 раз в год.
6	Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты	10 смывов	1 раз в год
7	Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм и правил. Гигиенических нормативов по хим. и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах.	2 пробы	По химическим показателям 1 раз в год, Микробиологическим показателям 2 раза в год.

№ п\п	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
8	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
9	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год.
10	Исследование уровня шума в производственных помещениях.	Рабочее место.	2	1 раз в год.
11	Акарицидная обработка	Территория учреждения	1	1 раз в год.
12	Дезинсекция	Спальный корпус, учебные корпуса, пищеблок	1	По показаниям.
13	Дератизация	, мед блок.	1	1 раз в год.
14	Проф. гигиеническая переподготовка и аттестация сотрудников школы	Сотрудники школы	все	1 раз в год.

Заместитель директора по АХР

Б.В. Лакатош

