

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
Чалтырская средняя общеобразовательная школа №3
(МБОУ СОШ №3)**

УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ СОШ № 3

С.А.Бугаян

17.02.2023



**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
МБОУ СОШ № 3**

Пояснительная записка

| | |
|--|---|
| Наименование юридического лица: | муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Чалтырская средняя общеобразовательная школа № 3 (МБОУ СОШ №3) |
| Ф. И. О. руководителя, телефон: | Бугаян Сусанна Асватуровна, (863) 49 2-15-76 |
| Юридический адрес: | 346800, с. Чалтырь, ул. 6-я линия, д. 86 |
| Фактический адрес: | 346800, с. Чалтырь, ул. 6-я линия, д. 86 |
| Количество работников: | 100 человек |
| Количество обучающихся: | 783 человека |
| Свидетельство о государственной регистрации | № 204389 серия 61-АЕ от 23.09.2009 |
| ОГРН | 1056122007391 |
| ИНН | 6122008417 |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности | № 4649 от 23.04.2015 |

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

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:

- 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 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- 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»;
- 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».

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

| № п/п | Фамилия Имя Отчество | Занимаемая должность | Приказ о назначении |
|-------|------------------------------|--|------------------------|
| 1 | Бугаян Сусанна Асватуровна | Директор | №148 от 02.11.2022 |
| 2 | Хошафян Сейран Аршакович | Зам. директора по АХЧ | №179 от 21.11.2022 |
| 3 | Усачева Юлия Алексеевна | Зам. директора по УВР | № 181 от 22.11.2022 |
| 4 | Киракосян Шохагат Сейрановна | Зам. директора по УВР | № 29 п 8 от 01.09.2005 |
| 5 | Чобаян Сируник Саркисовна | Ответственный по питанию | № 129 от 31.08.2019 |
| 6 | Соломонян Сона Самвеловна | Специалист по охране труда | №188 от 28.11.2022 |
| 7 | Хлиян Вартитер Капреловна | Секретарь учебной части Ответственный за работу с кадрами | № 88 от 24.08.2009 |

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

| Объект контроля | Определяемые показатели | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Нормативная документация | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
|---|--|------------------------|---------------------------------------|---|--|
| Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ | | | | | |
| Микроклимат | Температура воздуха Частота проветриваний | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ Хошафян С.А. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20 | |

| | | | | | |
|-----------------------------------|--|---------------------------|--|---|--|
| | | | | | График проветриваний |
| Освещенность территории помещений | Наличие и состояние осветительных приборов | 1 раз в 3 дня | Зам. директора по АХЧ Хошафян С.А. | СП 2.4.3648-20 | Журнал производственного контроля |
| | Наличие, целостность и тип ламп | | | | |
| Шум | Наличие источников шума на территории и в помещениях | Ежемесячно | Зам. директора по АХЧ Хошафян С.А. | СП 2.4.3648-20 | Журнал результатов производственного контроля |
| | Условия работы оборудования | По плану техобслуживания | Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости) | СП 2.4.3648-20, план техобслуживания | |
| Загрязняющие воздух вещества | Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ | Каждая поступающая партия | | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21 | Журнал учета входного контроля товаров и продукции |
| | Контроль работы вентиляции | Ежеквартально | Рабочий по обслуживанию здания | | Журнал результатов |

| | | | | | |
|--|---|---|---|------------------------------------|---|
| | | | | | производственный контроль |
| Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания | | | | | |
| Режим образовательной деятельности | Объем образовательной нагрузки обучающихся | При составлении и пересмотре расписания занятий | Зам. директора по УВР Усачева Ю.А. и Киракосян Ш.С. | СП 2.4.3648-20 | Расписание занятий (гриф согласования) |
| | | Один раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УВР Усачева Ю.А. | | Классный журнал ООО,СОО |
| | | Один раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УВР Киракосян Ш.С. | | Классный журнал НОО |
| Ученическая мебель и оборудование | Оценка соответствия ученической мебели росту-возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений) | 2 раза в год (август, январь) | Зам. директора по УВР Усачева Ю.А. и Киракосян Ш.С. | СанПиН 1.2.3685-21 | Журнал регистрации и результатов производственного контроля |
| | | Каждая партия | Зам. директора по АХЧ Хошафян С.А. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | |

Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования

| | | | | | |
|---|---|--|------------------------------------|--|---|
| Санитарное состояние помещений и оборудования | Кратность и качество текущей уборки | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ Хошафян С.А. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20 | График текущей уборки и дезинфекции помещений |
| | Кратность и качество генеральной уборки | Ежемесячно, до 01.01.2024 года – еженедельно | Зам. директора по АХЧ Хошафян С.А. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, СП 3.1/2.4.359 8-20 | Журнал учета проведения генеральной уборки |
| Санитарно-противоэпидемический режим | Дезинфекция | | Зам. директора по АХЧ Хошафян С.А. | СП 2.4.3648-20 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| | Дезинсекция | Профилактика – ежедневно | Зам. директора по АХЧ Хошафян С.А. | СанПиН 3.3686-21 | |
| | | Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости | Спецорганизация | | |
| | Дератизация | Обследование – ежемесячно | Зам. директора по АХЧ Хошафян С.А. | СанПиН 3.3686-21 | |
| Уничтожение – весной и осенью, | | Спецорганизация | | | |

| | | | | | |
|--|--|---|---|--|---|
| | | по необходимости | | | |
| Санитарное состояние площадки для сбора отходов | Вывоз ТКО и пищевых отходов | При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно | Дворник, региональный оператор по обращению с ТКО | СанПиН 2.1.3684-21 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| | Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки | При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней | | | |
| Наличие дезинфицирующих и моющих средств | Количество средств | Еженедельно | Зам. директора по АХЧ Хошафян С.А. | СП 2.4.3648-20 | Журнал расхода дезинфицирующих средств |
| Дезинфицирующие средства и рабочие растворы дезсредств | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ Хошафян С.А. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14 | Журнал расхода дезинфицирующих средств |
| Внутренняя отделка помещений | Состояние отделки | Ежеквартально | Рабочий по обслуживанию здания | СП 2.4.3648-20 | Журнал визуального производственного контроля |
| Наличие СИЗ | Использование СИЗ | Ежедневно | Специалист по ОТ | | Журнал учета |

| | | | | | |
|---|--|--|--|-------------------------|--|
| | | | Соломония н С.С. | | выдачи СИЗ |
| Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления | | | | | |
| Качество поступающей пищевой продукции и сырья | Партия поступивших продуктов и продовольственного сырья | По необходимости | Чобанян С.С. Ответственный по питанию | СанПиН 2.3/2.4.359 0-20 | Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности и продукции |
| Условия хранения пищевой продукции и сырья | Вся пищевая продукция | Ежедневно | Ответственный по питанию Чобанян С.С. | СанПиН 2.3/2.4.359 0-20 | Отчет |
| Рацион питания | Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи | Ежедневно | Ответственный по питанию Чобанян С.С. | СанПиН 2.3/2.4.359 0-20 | Ведомость контроля за рационом питания |
| Соответствие рациона питания обучающихся меню | Ежедневное меню, двухнедельное меню | Один раз в месяц | Ответственный по питанию Чобанян С.С. | СанПиН 2.3/2.4.359 0-20 | Протокол/ акт проверки |
| Готовящаяся пищевая продукция | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | Каждый технологический цикл производства | Ответственный по питанию Чобанян С.С. | СанПиН 2.3/2.4.359 0-20 | Отчет |
| Суточная проба | Партия приготовленной пищевой продукции | Ежедневно от каждой партии | Ответственный по питанию | СанПиН 2.3/2.4.359 0-20 | Ведомость |

| | | | | | |
|---|--|-------------|------------------------------------|-------------------------|--|
| | | | Чобанян С.С. | | |
| Дезинфекционные средства для мытья посуды | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | Еженедельно | Зам. директора по АХЧ Хошафян С.А. | СанПиН 2.3/2.4.359 0-20 | Журнал расхода дезинфицирующих средств |

Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников

| | | | | | |
|-------------------------------------|---|--|--|---|----------------------------|
| Гигиеническая подготовка работников | Прохождение работником гигиенической аттестации | Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кондитерской продукции, детского питания, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года | Ответственный по питанию Чобанян С.С.(родительский контроль) Отв.за работу с кадрами Хлиян В.К. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20 | Личные медицинские книжки. |
|-------------------------------------|---|--|--|---|----------------------------|

| | | | | | |
|----------------------|--|-----------|--|-------------------------|-----------------------------------|
| Состояние работников | Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждения | Ежедневно | Ответственный по питанию Чобанян С.С. (родительский) | СанПиН 2.3/2.4.359 0-20 | Гигиенический журнал (сотрудники) |
|----------------------|--|-----------|--|-------------------------|-----------------------------------|

| | | | | | |
|--------------------------|--------------------|--|-------------------------------------|--|--|
| | ми кожных покровов | | ий контроль) | | |
| | Медосмотр | Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно | Отв. за работу с кадрами Хлиян В.К. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н | Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения |
| Профилактика заболеваний | Вакцинация | По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям | Отв. за работу с кадрами Хлиян В.К. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, приказ Минздрава от 21.03.2014 № 125н | Личные медицинские книжки |

7. Перечни

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

Организация лабораторных исследований

| Назначение помещений | Вид и показатели исследования | Место/объект исследования (обследования) | Объем (количество, число точек или проб) | Кратность |
|----------------------|--|--|--|-----------------|
| Пищеблок | Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда | 2 – 3 блюда исследуемого приема пищи | 1 раз в квартал |
| | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Суточный рацион питания | 1 | 1 раз в год |
| | Контроль проводимой витаминизации блюд | Третьи блюда | 1 блюдо | 2 раза 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 иерсиниозов | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей | 5 – 10 смывов | 1 раз в год |

| | | | | |
|--|--|---|-----------|---|
| | Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 10 смывов | 1 раз в год |
| | Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) | 2 пробы | По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год |
| | Исследование параметров микроклимата производственных помещений (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность) | Рабочее место | 2 точки | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды) |
| | Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях | Рабочее место | 2 точки | 1 раз в год в темное время суток |
| | Исследование уровня шума в производственных помещениях | Рабочее место | 2 точки | 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося |

| | | | | |
|----------------------------|---|--|---|---|
| | | | | источником шума |
| Учебные и рабочие кабинеты | Оценка параметров микроклимата (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность) | Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские | Не менее 10% помещений | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды) |
| | | Рабочие места (за исключением рабочих мест пищеблока) | 10% рабочих мест (по 2 точки) | 1 раз в год |
| | Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионный состав воздуха) | Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный, библиотека | Не менее 10% помещений | После ремонтных работ, установки новой мебели, покупки книг |
| | | Помещения с оргтехникой, кондиционерами, принудительной вентиляцией | 1 проба | 1 раз в год и при покупке новой оргтехники, ПЭВМ, ремонта |
| | Контроль уровня искусственной освещенности, коэффициент пульсации | Классы, кабинеты, оборудованные персональным и ЭСО, мастерские, залы спортивный, музыкальный | Не менее 20% помещений | 1 раз в год, в темное время суток |
| | Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей | Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские (при наличии ЭСО) | Не менее 20% классов и кабинетов, 100% мастерских | 1 раз в год |
| | Оценка параметров шума | Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские | Не менее 10% помещений, подлежащих оценке | 1 раз в 2 года |

| | | | | |
|--------------------|--|---|---|--|
| | Оценка уровней вибрации | Мастерские | Все помещения | 1 раз в 2 года |
| Гигиенический блок | Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | Питьевая вода из разводящей сети помещений: питьевые фонтанчики (4 шт.) | 2 пробы 2 раза в год | По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год |
| Бассейн | Качество воды в ванне бассейна (мутность, цветность, запах) | Бассейновая вода | Не менее чем в 2 точках: поверхностный слой толщиной 0,5 – 1,0 сантиметра и на глубине 25 – 30 сантиметров от поверхности и зеркала воды | 1 раз в рабочие часы |
| | Основные микробиологические показатели (общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии, колифаги и золотистый стафилококк) | | | 2 раза в месяц |
| | Паразитологические | | | 1 раз в квартал |
| | Температура и влажность относительная | Воздух водной зоны | 1 проба | 1 раз в рабочие часы |
| | Подвижность | | | Перед открытием и после ремонта или замены вентиляционного оборудования |
| | Освещенность | Все помещения | 2 точки | 1 раз в год |
| | Уровень звука | Все помещения | 1 точка | Перед открытием и после ремонта или замены |

| | | | | |
|--|---|--|---------|------------------------------|
| | | | | вентиляционного оборудования |
| | Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность) | Все помещения (кроме температуры воздуха в залах ванн) | 2 точки | 2 раза в год |

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: сметана, творожная запеканка, пицца.

в) 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 | 58 | 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 | | |
| Заместитель директора по АХЧ | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | | Подъем и перемещение груза вручную | | |
| | | Работа, связанная с мышечным напряжением | | |
| Делопроизводитель | 1 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Работники пищеблока | 7 | Работы в образовательных организациях | 1 раз в год | ежегодно |

г) 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 учета температурного режима в холодильном оборудовании | Ежедневно | Ответственный по питанию Чобанян С.С. |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Ответственный по питанию Чобанян С.С. |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно | Ответственный по питанию Чобанян С.С. |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Ответственный по питанию Чобанян С.С. |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Директор Бугаян С.А. |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Зам. директора по АХЧ Хошафян С.А. |
| Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств | Еженедельно | Зам. директора по АХЧ Хошафян С.А. |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Ответственный по питанию Чобанян С.С. |
| Журнал регистрации температуры и влажности | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ Хошафян С.А. |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно | Ответственный по питанию Чобанян С.С. |
| Ведомость контроля своевременности прохождения вакцинации | По факту | Отв.за кадры Хлиян В.К. |
| Классный журнал | 1 раз в неделю (выборочно) | Зам. директора по УВР Киракосян Ш.С.и Усачева Ю.А. |

| | | |
|--|----------------------------|------------------------------------|
| Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ Хошафян С.А. |
| Личные медицинские книжки. | Один раз в год | Отв.за кадры Хлиян В.К. |
| Журнал учета выдачи СИЗ | Не менее одного раза в год | Зам. директора по АХЧ Хошафян С.А. |

д) 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 АХЧ Хошафян С.А. |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку | Зам. директора по АХЧ Хошафян С.А. |
| Другие аварийные ситуации | Сообщить в соответствующую службу | Зам. директора по АХЧ Хошафян С.А. |
| | | Дежурный администратор Вахтер, сторож |
| | | Директор Бугаян С.А. |

Программу разработали:

Заместитель директора по АХЧ

Хошафян С.А.

Ответственный по питанию

Чобанян С.С.

Ответственный по кадрам

Хлиян В.К.

Согласовано с специалистом по охране
труда

Соломонян С.С.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 323345818813549925348293945354967287176906039466

Владелец Бугаян Сусанна Асватуровна

Действителен с 09.11.2023 по 08.11.2024