

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1
пгт.КИРОВСКИЙ»

ПРИКАЗ
пгт. Кировский

04 декабря 2024г.

№ 244/1

Об утверждении Программы производственного контроля

В соответствии с требованиями Трудового кодекса Российской Федерации и СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий», руководствуясь Уставом школы

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Программу производственного контроля.
2. С момента подписания настоящего приказа ввести в действие Программу организации и осуществлять контроль проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий
3. Лицам ответственных за организацию и проведение производственного контроля:
 - 3.1. Изучить Программу организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий;
 - 3.2. Обеспечить выполнение Программы организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и

выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой

Директор



Милюк.Л.А.



Утверждаю
Директор МБОУ «СОШ №1 пгт.Кировский»
Л.А.Милюк

ПРОГРАММА (ПЛАН)

ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в МБОУ «СОШ №1 пгт.Кировский»

Настоящая **Программа производственного контроля** в МБОУ «СОШ №1 пгт.Кировский» регламентирует организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания и отдыха воспитанников в образовательном учреждении.

В Программе определены лица, организации и лабораторно-испытательные организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля в образовательном учреждении.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для учащихся и сотрудников влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организация осуществления лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников образовательного учреждения;
- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;
- своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях

технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Содержание Программы производственного контроля МБОУ «СОШ №1 пгт.Кировский» соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений).

В программу производственного контроля вносятся изменения при изменении основного вида деятельности или других существенных изменений деятельности.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №1 пгт.Кировский Кировского района» (МБОУ «СОШ №1 пгт.Кировский»)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: начальное общее образование; основное общее образование, среднее общее образование дополнительное образование детей.
Юридический адрес:	Приморский край, Кировский район, пгт.Кировский, ул.Партизанская, 76
Фактический адрес:	Приморский край, Кировский район, пгт.Кировский, ул.Партизанская, 76
Характеристика здания	
Тип строения	отдельно стоящее 3-х этажное здание
Площадь	м ²
Оборудование	электронные средства обучения (ЭСО), оргтехника; оборудование для осуществления образовательной деятельности, станки
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, искусственная (приточно-вытяжная)
Система отопления	Централизованное, водяное
Система водоснабжения	холодная, централизованная, горячая - водонагреватель
Система канализации	подключена к централизованной сети канализации

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

- Федеральный закон от 30.03.1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с изменениями и дополнениями;
- Федеральный закон от 21.11.2011г № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (с изменениями на 26 сентября 2024 года);
- Федеральный закон от 17.09.1998г № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (с изменениями на 25 декабря 2023 года);

- Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/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 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменением (СП 1.1.1058-01);
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- 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 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания";
- 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 продуктов»;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;
- 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»;
- ТР ТС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- ТР ЕАЭС 044/2017"О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду";
- МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;
- МУК 4.3.3975-24 Методические указания по инструментальному контролю и оценке освещения рабочих мест»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза».

3. Перечень работников МБОУ «СОШ пгт.Кировский», на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
1	Директор	общий контроль соблюдения официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; организация плановых медицинских осмотров работников; организация профессиональной подготовки и аттестации работников; разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений; контроль прохождения персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;	Приказ
2	Воспитатель, учитель	контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; исполнение мер по устранению выявленных нарушений;	Приказ
3	Завхоз	контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории образовательной организации; организация лабораторно-инструментальных исследований; ведение учетной документации; разработка мер по устранению выявленных нарушений; контроль охраны окружающей среды	Приказ
4	Повар	контроль организации питания; витаминизации блюд; ведение учетной	Приказ

	документации;	
--	---------------	--

4. 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.

№	Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Форма учета результатов
1	Микроклимат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	В зимний период ежедневно 2 раза в год – в теплый и холодный периоды	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
2	Освещенность	Искусственная	1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток	Помещения для детей и рабочие места (10 точки)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
3	Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	мастерские (2 точки)	СанПиН 1.2.3685-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
4	Контроль санитарного фона и пищевой продукции	Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП), паразитологические исследования	1 раз в квартал 2 раза в год	5 5	СанПиН 3.3686-21	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля
		Сальмонеллез	2 раза в год	5	СанПиН 3.3686-21	
6	Качество питьевой	Микробиологи	1 раз в	Питьевая	СанПиН	Протокол,

	воды	ческие исследования	квартал внепланово после ремонта систем водоснабжения	вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах (1 проба)	1.2.3685- 21	журнал инструментал ьных и лабораторных методов производстве нного контроля
7	Санитарно- бактерио- логическое исследование пищевой продукции	Микробиологи ческие исследования проб готовых блюد	1 раз в квартал	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2 блюда)	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20, ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментал ьных и лабораторных методов производстве нного контроля
8	Санитарно- химические показатели (органолептические показатели)	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Рацион питания (1 проба)	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Протокол, журнал инструментал ьных и лабораторных методов производстве нного контроля
		Контроль проводимой витаминизации блюд	1 раза в год	Третьи блюда (1 проба)	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	Протокол, журнал инструментал ьных и лабораторных методов производстве нного контроля
		Качество питьевой воды (запах, привкус, цветность,	2 раза в год	Питьевая вода (пищеблок) 1 проба		Протокол, журнал инструментал ьных и лабораторных

		мутность, железо)				методов производственного контроля
		Исследование овощной продукции на нитраты	1 раз в год	Пищевлок 1 проба	ТР ТС 021/2011	Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля

5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический и внеочередной медосмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Директор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель директора по УВР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Заместитель директора по АХР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Воспитатель ЛОЛ	1+ ЛОЛ	1 раз в год	1 раз в год
5	Учитель	36	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Секретарь учебной части	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Повар	2	1 раз в год	ежегодна
8	Кухонный работник	6	1 раз в год	ежегодно
9	гардеробщик	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Уборщик служебных помещений	6	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Рабочий по обслуживанию здания	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Сторож	3	1 раз в год	1 раз в 2 года

6. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

1.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Тепловое излучение	Повар, кухонный работник	Отчет о проведении специальной оценки условий труда

1.2. Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	Лицензия

7. 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

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Зам. директора по АХР
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность: текущей влажной уборки	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (не реже 2 раз в день)	Зам. директора по АХР
	– генеральной уборки		Ежемесячно	
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	При заполнении 2/3 объема	Региональный оператор по обращению с ТКО, завхоз
	Очистка хозяйственной площадки	СанПиН 3.3686-21	2 раза в неделю	Дворник
Рабочие растворы дез.средств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств, приготовление растворов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Зам. директора по АХР
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Зам. директора по АХР
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		По необходимости	
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	Ежедневно	Зам. директора по АХР

	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	состояние осветительных приборов	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Зам. директора по АХР
	очистка плафонов и оконных стекол		по мере загрязнения	
Микроклимат помещений	температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Зам. директора по АХР
	кратность проветривания;			
	влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	повар
Шум	наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Зам. директора по АХР
	условия работы оборудования	План тех. обслуживания	План тех. обслуживания	Аккредитованная лаборатория
Спортивный инвентарь и маты Спортивное оборудование	Кратность протирки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Учитель физкультуры
	Кратность испытания		В начале учебного года	Учитель физкультуры
Входной контроль поступающей продукции и товаров	наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Повар, заведующий
	соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			
	соответствие товара гигиеническим нормативам и			

	санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Ежеквартально	Зам. директора по АХР
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	-качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; - условия доставки продукции транспортом	СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20	Каждая партия	Повар, заведующий
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20	Ежедневно	Повар, заведующий
	время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Повар
	температура и влажность на складе \		Ежедневно	Повар, заведующий
	температура холодильного оборудования			
Приготовление пищевой продукции	соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20	Каждый технологический цикл	Повар, заведующий
	поточность технологических процессов			Повар, заведующий
	температура готовности блюд		Каждая партия	
Готовые блюда	- суточная проба; - витаминизация;	СанПиН 2.3/2.4.3590 -	Ежедневно	Повар, заведующий

	дата и время реализации	20	Каждая партия	Повар, заведующий
Обработка посуды и инвентаря	содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20	Ежедневно	Завхоз
	состояние оборудования, инвентаря и посуды			Повар, заведующий
	обработка инвентаря для сырой готовой продукции			Повар
Контроль обеспечения условий образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.364820	2 раза в год, сентябрь, май	Зам. директора по АХР
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями		Каждая партия	Зам. директора по АХР
Показатели образовательной деятельности	Режим дня		1 раз в неделю	Директор
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.364820	Ежедневно	Воспитатели, учителя
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Директор
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в месяц	Медработник ЦРБ
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.364820	В течение учебного года	Директор
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При возникновении эпид. ситуации	директор

Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник ЦРБ
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежегодно	Директор
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		1 раз в 2 года	

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам осуществления производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Повар
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Повар
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Повар
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Повар
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Повар
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник ЦРБ
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник ЦРБ
Личные медицинские книжки работников	По факту	Директор
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Зам. директора по АХР
Журнал визуального производственного контроля	По факту	Зам. директора по АХР
Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний	По факту	Зам. директора по АХР

9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении

которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№ п/п	Ситуация	Действия
1	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; организация подвоза воды для технических целей; обеспечение запаса бутилированной воды
2	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; проветривание; наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3	Возникновение заболеваемости сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев	введение карантина; реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	приостановление деятельности до ликвидации аварии; вызов специализированных служб, информирование Роспотребнадзор
5	Неисправная работа холодильного оборудования	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня; использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов
6	Пожар	вызов пожарной службы; эвакуация; приостановление деятельности

10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	По необходимости	Директор
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и	При формировании штата и по необходимости	Директор

	проведение производственного контроля		
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Директор
4	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет	Директор
5	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Директор
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Директор
7	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Директор
8	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Директор
9	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Директор
10	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Директор
11	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Директор