

Утверждаю:
Директор ГБОУ СО «Екатеринбургская школа-интернат «Эверест»

/Е.А.Сальникова/

2020 г.

М.П



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ.

ГБОУ СО «Екатеринбургская школа-интернат «Эверест»

(наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя или их объекта)

Екатеринбург, 2021 г.

Содержание

№№	Наименование пункта программы	Стр.
1.	Цели и задачи программы	3
2.	Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.	4
3.	Паспортные данные предприятия	15
4.	Перечень объектов производственного контроля	17
5.	Организация сбора и удаления, образующихся твердых бытовых и промышленных отходов (вид, место сбора и утилизации, наименование предприятия):	26
6.	Организация мероприятий, направленных на борьбу с грызунами и насекомыми на территории предприятия	28
7.	Перечень должностей работников, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам)	29
8.	Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды и (или) безвредности факторов производственного контроля, в том числе при хранении, транспортировки, реализации и утилизации продукции а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг	29
9.	Карта контроля критичных точек	31
10.	Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля	38
11.	Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуацией, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор	40

1. Цели и задачи программы

Основной целью разработки программы производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды его обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем своевременного выполнения санитарных правил, профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля их соблюдения.

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

№ п/п	Наименование документа	Регистрационный номер
	Нормативные акты санитарного законодательства	
1	Кодексы	
1.1	Гражданский кодекс Российской Федерации	
2.	Законы	
2.1	Федеральный закон от 21.11.2011 г. «Об основах охраны здоровья граждан РФ»	№ 323-ФЗ
2.2	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	52-ФЗ
2.3	Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	29-ФЗ
2.4	Федеральный Закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)»	134-ФЗ
2.5	Федеральный закон «О защите прав юридических и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»	294 ФЗ
2.6	Федеральный Закон «Об охране окружающей среды»	№ 7 ФЗ
2.7	Федеральный Закон «Об охране атмосферного воздуха»	№ 96 ФЗ
2.8	Закон Российской Федерации от 26.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации»;	№273-ФЗ
2.9	Федеральный закон от 04.05.2011г. «О лицензировании отдельных видов деятельности»;	№99-ФЗ

2.10	Федеральный Закон от 23.02.2013г. «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;	№15-ФЗ
2.11	Федеральный закон от 12.06.2008 Технический регламент на молоко и молочную продукцию;	№ 88-ФЗ
2.12	Федеральный закон от 24.06.2008 Технический регламент на масложировую продукцию;	№ 90-ФЗ
2.13	Федеральный закон 27.10.2008 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей	№ 178-ФЗ
2.14	«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010г.	№ 299
3	Санитарные правила	
3.1	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий	СП 1.1.1058-01.
3.2	Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности. ОСПОРБ-99/2010	СП 2.6.1.2612.
3.3	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий Изменения и допол. К СП 1.1.1058-01	СП 1.1.2193-07
3.4	Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней	СП 3.1/3.2.3146-13
3.5	Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности	СП 3.5.1378-03

3.6	Санитарные правила по гигиене труда водителей автомобилей	Утв. 05 мая 1988 г.
3.7	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	СП 2.3.6.1079-01
3.8	Обеспечение безопасности иммунизации	СП 3.3.2342-08
3.9	Условия транспортировки и хранения медицинских иммунобиологических препаратов	СП 3.3.2.3332-16
3.10	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведения дератизации»	СП 3.5.3.3223-14
3.11	«Профилактика легионеллеза»	СП 3.1.2.2626-10
3.12	«Профилактика туберкулеза»;	СП 3.1.2.3114-13
3.13	«Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»	СП 3.1.2.3117-13
3.14	«Профилактика клещевого вирусного энцефалита»	СП 3.1.3.2352-08
3.15	«Профилактика кори, краснухи и эпидемиологического паротита»	СП 3.1.2.2952-11
3.16	«Профилактика дифтерии»	СП 3.1.2.3109-13
3.17	«Профилактика острых кишечных инфекций»	СП 3.1.1.3108-13
3.18	«Профилактика вирусного гепатита В»	СП 3.1.1.2341-08
3.19	«Профилактика вирусного гепатита А»	СП 3.1.2825-10

3.20	«Профилактика иерсениоза»	СП 3.1.7.2615-10
4	Санитарные нормы и правила	
4.1	Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений	СП 2.2.4.548-96.
4.2	Гигиенические требования к аэрационному составу воздуха производственных и общественных помещений	СП 2.2.4.1294-03
4.3	Гигиенические требования к условиям труда женщин	СП 2.2.0.555-96
4.4	Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы	СП 2.2.2/2.4.1340-03
4.5	Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий	СП 2.2.1/2.1.1.1278-03.
4.6	Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих.	СП 3.5.2.1376-03
4.7	Гигиенические требования к охране поверхностных вод	СанПин 2.1.5.980-00
4.8	Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы	СанПин 2.1.7.287-03
4.9	Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления	СанПин 2.1.7.1322-03
4.10	Электромагнитные поля в производственных условиях	СанПин 2.2.4. 1191-03
4.11	Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.	СанПин 2.4.5.2409-08
4.12	Организация детского питания	СанПин 2.3.2.1940-05
4.13	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов	СанПин 2.3.2.1324-03

4.14	Гигиенические требования к устройству, содержанию, оборудованию и режиму работы специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации.	СанПин 2.4.1201-03
4.15	"Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях" (в редакции Изменений №1, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.06.2011г. №85, Изменений №2, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 25.12.2013г. №72);	СанПиН 2.4.2.2821-10
4.16	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья».	СанПиН 2.4.2.3286-15
4.17	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы организаций для детей –сирот и детей, оставшихся без попечения родителей».	СанПиН 2.4.3259-15
4.18	«Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества».	СанПиН 2.1.2.1188-03
4.19	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;	СанПиН 2.1.3.2630-10
4.20	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»;	СанПиН 2.1.4.1074-01
4.21	«Гигиенические требования к изданиям учебным для общего и начального профессионального образования»	СанПиН 2.4.7.1166-02
4.22	«Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»	СанПиН 2.1.7.1322-03
4.23	«Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами»	СанПиН 2.1.7.2790-10
4.24	«Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»	СанПиН 2.2.4.548-96

4.25	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;	СанПиН 2.3.2.1078-01
4.26	«Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест».	СанПиН 2.1.6.1332-01
4.27	Изменение № 1 к СанПин 2.2.2./2.4.1340-03.	СанПин 2.2.2./2.4.2.2198-07
4.28	Изменение № 1 к СанПин 2.2.2./2.4.1340-03.	СанПин 2.2.2./2.4.2.2620-10
4.29	Изменение № 1 к СанПин 2.2.2./2.4.1340-03.	СанПин 2.2.2./2.4.2.2732-10,
4.30	«Санитарно-эпидемиологические требования к безопасности условий труда работников, не достигших 18-летнего возраста»	СанПиН 2.4.6.2553-09
4.31	«Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»	СанПиН 3.2.3215-1
4.32	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации, проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»	СанПиН 3.5.2.1376-03
4.33	«Санитарные правила содержания территорий населенных мест»	СанПиН 42-128-4690-88
4.34	«Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах».	СанПиН 2.2.4.3359-16
4.35	«Нормы радиационной безопасности» (НРБ-99/2009»	СанПиН 2.6.1.2523-09
5	Санитарные нормы	
5.0	Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий	СН 2.2.4/2.1.8.566-96.
5.1	Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки.	СН 2.2.4/2.1.8.562-96.

6	Гигиенические нормативы	
6.1	Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны.	ГН 2.2.5.1313-03.
6.2	(ОБУВ) Ориентировочно безопасные уровни воздействия вредных веществ в атмосфере воздуха населенных мест	ГН 2.1.6.1339-03
6.3	«Предельно-допустимые (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест».	ГН 2.1.6.1338-03
7	Методические документы, руководства	
7.1	Гигиенические критерии оценки и классификации условий труда по показателям вредности и опасности факторов производственной среды, тяжести и напряженности трудового процесса	Р 2.2.755-99.
8	Постановления, приказы	
8.1	Приказ МЗ РФ «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».	№ 302н от 12.04.2011 г.
8.2	Приказ МЗ Свердловской области «О совершенствовании системы организации и проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников Свердловской области»	№360-п от 11.04.2012 г.
8.3	Постановление Правительства РФ от 15.08.2013 «Об утверждении правил оказания платных образовательных услуг»	№ 706
9	Методические указания, инструкции, положения	

9.1	Требования к обеззараживанию, уничтожению и утилизации шприцев инъекционного однократного применения»	МУ 3.1.2313-08
9.2	Отделения. Кабинеты физиотерапии. Общие требования безопасности	ОСТ 42-21-16-86
10	Регламенты	
10.1	Технический регламент таможенного союза "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков"	ТР ТС 007/2011
10.2	Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции»;	ТР ТС 025/2012
10.3	Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	ТР ТС 021/2011;
10.4	Технический регламент таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»	ТР ТС 022/2011
10.5	«О безопасности упаковки»;	ТР ТС 005/2011
10.6	Технический регламент таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»	ТР ТС 027/2012
10.7	«Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	ТР ТС 029/2012
10.8	Технический регламент таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»	ТР ТС 023/2011
10.9	Технический регламент таможенного союза «Технический регламент на масложировую	(ТР ТС 024/2011);

	продукцию»	
10.10	Технический регламент таможенного союза « О безопасности молока и молочной продукции»	(ТР ТС 033/2013);
10.11	Технический регламент таможенного союза « О безопасности мяса и мясной продукции»	(ТР ТС 034/2013);

3. ПАСПОРТНЫЕ ДАННЫЕ ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА, ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ (ИЛИ ОТДЕЛЬНОГО ОБЪЕКТА).

1.	Наименование юридического лица (индивидуального предпринимателя), объекта:	<i>ГКОУ СО «Екатеринбургская школа-интернат «Эверест»</i>
2.	Юридический адрес:	<i>620142, г. Екатеринбург, ул. Цвиллинга, 14</i>
3.	Телефон/факс:	<i>(343) 257-51-84</i>
4.	Электронная почта:	<i>Everest31@e1.ru</i>
5.	ОККОНХ	<i>92310</i>
6.	ИНН	<i>6661058681</i>
7.	ОКПО	<i>44140848</i>
8.	Фамилия, имя, отчество руководителя, заместителя	<i>Директор Сальникова Евгения Александровна</i>
9.	Телефоны руководителя, заместителя	<i>(343) 257-51-84 (343) 257-17-67</i>
10.	Численность работающих, в том числе женщин подростков:	<i>96 человек, из них женщин - 85, работающих подростков - нет</i>
11.	Вид деятельности, работ услуг	<i>Образовательная деятельность по программе начального общего, основного общего, среднего) общего образования, дополнительного образования, дошкольного образования</i>
12.	Наименование лаборатории	
13.	Статус лаборатории (№ аттестата аккредитации, лицензии)	
14.	Объем исследований по области аккредитации	

15.	Отвод земельного участка (размещение)	<i>Министерство по управлению государственным имуществом Свидетельство о государственной регистрации права</i>
16.	Проектная документация	
17.	Ввод в эксплуатацию	<i>1963 год</i>
18.	Лицензируемые, сертифицируемые виды деятельности	<i>Лицензия № 18254, от 11 февраля 2016 г. на право ведения образовательной деятельности. Лицензия №ЛО-66-01-003872 от 02 февраля 2016 года на осуществление медицинской деятельности.</i>
19.	Санитарно защитная зона	<i>Не предусмотрена</i>
20.	Водный объект для хоз.-питьевого и культурно-массового использования	
21.	ПДВ	<i>Выбросы вредных веществ в атмосферу не производятся</i>
22.	ПДС	<i>Сброс вредных веществ не осуществляется</i>
23.	Источники физических факторов	<i>Указаны в Программе лабораторного контроля</i>
24.	Источники ионизирующего излучения	<i>Отсутствует</i>
25.	Работы с биологическими и микробиологическими организмами и их токсинами	<i>Не проводятся</i>
26.	Программы, методики и режимы обучения	<i>Персонал пищеблока и медперсонал обучаются в ЦЕО ТУ Роспотребнадзора по Свердловской области</i>
27.	Порядок, условия и способы сбора использования, обезвреживания, хранения и захоронения отходов производства и потребления	<i>В соответствии с СанПиН 2.1.7.728-99</i>

3. Перечень химических, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований.

№ п/п	Перечень веществ, факторов, объектов.	Точки для отбора проб, проведения исследований, испытаний	Кратность отбора проб, проведения исследований, испытаний	Данные о лаборатории, выполняющей исследования
Условия труда				
1.	Химические вещества	Точки для отбора проб, кратность проведения исследований по условиям труда указаны в программе организации производственного контроля факторов производственной среды и трудового процесса на рабочих местах.		Лаборатория аккредитованная
2.	Биологические факторы			
3.	Физические факторы			
Производство продукции предприятия общественного питания, технологические процессы (пищеблок)				
Факторы	Перечень объектов контроля	Показатели		Периодичность
Биологический	Продовольственное сырье	КМАФАнМ БГКП Патогенные, в том числе сальмонеллы		При возникновении сомнения в качестве

	<p>Готовая продукция: - блюда и кулинарные изделия;</p> <p>- холодные закуска - зелень</p>	<p>КМАФАнМ, БГКП, сальмонеллы, стафилококк, протей, E.coli,</p> <p>дрожжи, плесени</p> <p>яйца гельминтов</p>	<p>1 раз в квартал для каждой группы продуктов по 3 пробы 1 раз в квартал по 2 пробы</p> <p>1 раз в год согласно ассортименту</p>
	Вода централизованной системы питьевого водоснабжения	ОМЧ, ТКБ, ОКБ, Коли-фаги	1 раз в год по 1 пробе (из разводящей сети)
	<p>Технологическое оборудование, инвентарь</p> <p>посуда (мойка в групповой ячейке) (контрольные смывы)</p>	<p>БГКП</p> <p>Яйца гельминтов</p>	<p>1 раз в квартал не менее 10 смывов 1 раз в год не менее 7 смывов</p> <p>1 раз в год не менее 5 смывов</p>
Медицинский кабинет	Воздух	ОМЧ (при установке бактерицидных ламп)	1 раз в год

Пищеблок	Руки работников (контрольные смывы)	БГКП Яйца гельминтов	1 раз в квартал не менее 1 смыва с рук 1 раз в год
Химический	Продовольственное сырье	В соответствии с СП 2.3.2.1078-01 Органолептика	При возникновении сомнения в качестве Каждая партия
	Готовая продукция: - блюда и кулинарные изделия - салаты, гарниры - напитки	Физико-химический и санитарно-химический контроль (контрольные показатели в соответствии с ГОСТ Р 50763-95: м.д. влаги, м.д. жира, м.д. сахара, м.д. соли, полнота вложения сырья, общая кислотность, качество термообработки) «С» витаминизация Органолептика	1 раз в год 2 раза в год Каждая партия
	Вода централизованной системы питьевого водоснабжения После фильтра (при замене фильтра)	В соответствии с СП 2.1.4.1074-01 (запах, цветность, мутность, привкус. Содержание железа, марганца, алюминия, окисленности, pH)	1 раз в год по 1 пробе 1 раз в месяц

	Моющие и дезинфицирующие средства	Концентрация растворов, содержание активного действующего вещества	1 раз в квартал
Физический	Скорпортящиеся пищевые продукты	Температура	При входном контроле
	Холодильное оборудование	Температура влажность	Ежедневно 2 раза в смену
	Складские помещения	Температура влажность	Ежедневно 1 раз в смену
	Режим ручной мойки	Температура	При обработке посуды, но реже 2 раз в смену
	Централизованное горячее водоснабжение	Температура	ежедневно
	Блюда на раздаче	Температура	- для горячих блюд – 1 раз в течение срока реализации на раздаче - для незаправленных салатов – в течение срока хранения
	Моющие и дезинфицирующие средства	Температура	ежедневно

Медицинский блок

Физический	Шум	Лабораторный контроль	1 замер 1 раз в год
	Освещенность		1 замер 1 раз в год
	Микроклимат		3 замера 2 раза в год
	Ультрафиолетовое излучение		1 замер 1 раз в год

Химический	Озон	Лабораторный контроль	3 замера 1 раз в год
	Ртуть		3 замера 1 раз в год
	Лекарственные в-ва		1 раз в 2 года
Биологический	ОМЧ (при установке бактерицидных ламп)	Лабораторный контроль	1 раз в год
	Staphylococcus aureus, КОЕ/м3		
	Плесневые и дрожжевые грибы		
	Качество дезинсекционных мероприятий		1 раз в год
	Качество дератизационных мероприятий		
Стерильность материалов и инструментов	Работа с одноразовым инструментарием		

Работы и услуги образовательного (воспитательного) процесса

1.	Химические вещества: 1. Углерода оксид 2. Хлор 3. Моющие синтетические средства 4. ДиНатрий карбонат 5. Озон 6. Ртуть 7. Фенолформальдегидные смолы 8. Проп-2-ен-1-аль	Точки для отбора проб, кратность проведения исследований указаны в Программе организации лабораторного контроля факторов производственной среды и трудового процесса	Лаборатория аккредитованная
----	---	--	-----------------------------

2.	Биологические факторы: 1. Смывы с посуды на БГКП		
3.	Физические факторы: 1. Шум 2. Освещенность 3. Микроклимат 4. Вибрация общая 5. Вибрация локальная 6. ЭСП 7. ЭМИ 8. Ультрафиолетовое излучение		
4.	Психофизиологические факторы воспитательного процесса: 1. Функциональные свойства мебели 2. Нагрузки 3. Режим дня	Точки проведения проб, кратность проведения исследований указаны в Программе организации лабораторного контроля факторов производственной среды и трудового процесса	Лаборатория аккредитованная
Сбросы			
1.	Химические вещества	Коммунально-бытовые стоки поступают в общегородскую централизованную канализационную сеть, не контролируются	
2.	Биологические факторы		
3.	Физические факторы		

Выбросы			
1.	Химические вещества	От естественной приточно-вытяжной вентиляции, не контролируются	
2.	Биологические факторы		
3.	Физические факторы		
Загрязнение почвы			
1.	Химические вещества	Не производится	
2.	Биологические факторы		

Контроль за применяемыми дезинфицирующими средствами

Концентрация растворов моющих и дезинфицирующих средств – ежеквартально.

Температура моющих и дезинфицирующих средств – ежедневно. Контроль каждой партии моющих и дезинфицирующих средств проводится при поступлении партии.

4. Организация сбора и удаления, образующихся твердых бытовых и промышленных отходов (вид, место сбора и утилизации, наименование предприятия):

Класс отходов	Место образования	Характеристика морфологического состава	Условия сбора	Место временного хранения	Удаление отходов

<i>Класс А</i>	Административно-хозяйственные помещения, учебные классы	- упаковочный материал, писчая бумага. - бытовые отходы	Педальное ведро с вложенным белым одноразовым полиэтиленовым пакетом. Одноразовые пакеты герметизируются и удаляются в контейнер. После удаления отходов ведра промываются и протираются 2% раствором хлорамина.	На контейнерной площадке для ТБО	Удаление 1 раз в день в контейнер бытового мусора. Контейнер, закрытый крышкой, установлен на открытой контейнерной площадке. Обслуживание согласно договору ЕМУП «Спецавтобаза»
<i>Класс Г</i> (ртутные лампы дневного света)	Классы, кабинеты, медицинский блок	- ртутные лампы (люминесцентные, бактерицидные) - дезинфицирующие рабочие растворы	Специальные коробки из плотного картона. Утилизируются в конце смены из спец. емкостей в лечебных кабинетах	Временное хранение в хозяйственной комнате	Удаление согласно договору МУП КРППО Слив в городскую канализацию
<i>Класс Б</i> (опасные рискованные отходы лечебно-профилактических)	Медицинский блок	- марлевые тампоны - перчатки резиновые - одноразовые маски - разовые салфетки	Одноразовые полиэтиленовые пакеты желтого цвета, герметизируются,	Спец. контейнер в спец. отведенном месте	Ежедневный вывоз по договору с ЕМУП «Спецавтобаза»

учреждений)		<ul style="list-style-type: none"> - ампулы стеклянные - иглы одноразовые - шприцы одноразовые - пластмассовые чехлы от игл 	<p>маркируются надписью «опасные отходы класс Б» с названием учреждения, даты, фамилии ответственного лица за сбор, хранение и удаление отходов.</p> <p>спец. Контейнер желтого цвета для сбора отходов.</p>		
-------------	--	---	--	--	--

5. Организация мероприятий, направленных на борьбу с грызунами и насекомыми на территории предприятия (№ договора, наименование предприятия):

Проводимые мероприятия, направленные на борьбу с грызунами и насекомыми	Периодичность проведения мероприятий	Наличие договора, № договора на дератизацию, дезинсекцию	Наименование предприятия, проводящего дератизацию, дезинсекцию
Дезинсекция помещений против тараканов Дератизация помещений	Ежемесячно	Договор № 8 от 01.02.2017г.	ЦЕО ТУ Роспотребнадзора по Свердловской области

6. Перечень должностей работников, осуществляющих работы, при выполнении которых обязательны предварительные и периодические медицинские осмотры (по Приложению № 2 Приказа № 302н) на 2017-2018 учебный год.

См. список контингентов, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам.

6.1 Перечень должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

№ п/п	Наименование профессии	Количество работающих	Кратность
1	Директор	1	1 раз в 2 года
2	Заместитель директора АХР	1	1 раз в 2 года
3	Работники пищеблока	4	Ежегодно
4	Работники бассейна	2	1 раз в 2 года
5	Педагогические работники	66	1 раз в 2 года

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 т.ч. при хранении, транспортировании, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

№ п/п	Мероприятия	Срок выполнения	Ответственный (Ф.И.О., должность)
1	Организация и проведение лабораторного контроля факторов производственной среды и факторов трудового процесса в соответствии с утвержденным планом-графиком	По плану-графику в течении года	Зам.директора по АХР, врач, медсестра
2	Организация и проведение предварительного и	1 раз в два года	Врач, медсестра

	периодического медосмотра сотрудников		
3	Проведение гигиенического обучения сотрудников	1 раз в 2 года	Врач, медсестра
4	Соблюдение техники безопасности сотрудниками	Постоянно	Специалист по ОТ и ТБ
5	Проведение специальной оценки условий труда	По запросу	Специалист по ОТ и ТБ
6	Наличие прививочных сертификатов, личных медицинских книжек установленного образца, в которые вносят результаты медицинских обследований, лаб. исследований и гигиенической аттестации	Постоянно	Медсестра
7	Проведение вводного, предварительного и периодического инструктажа по технике безопасности	При поступлении, далее 1 раз в 6 месяцев	Специалист по ОТ и ТБ
8	Организация иммунизации сотрудников против инфекционных заболеваний	В соответствии с графиком прививок	Врач, медсестра
9	Утилизация твердых бытовых отходов	Согласно договору	Зам.директора по АХР
10	Проведение дезинфекции и дератизации помещений	Согласно договору	Зам.директора по АХР
11	Утилизация отработанных ртутьсодержащих ламп	Согласно договору	Зам.директора. по АХР
12	Соблюдение требований к размещению предприятия	При вводе в эксплуатацию	Зам директора по АХР
13	Соблюдение требований к канализации и водоснабжению	Постоянно	Зам.директора по АХР, инженер

14	Соблюдение требований к вентиляции, кондиционированию, отоплению, освещению помещений и условиям труда работников	Постоянно	Зам.директора по АХР, инженер
15	Соблюдение требований к инвентарю, оборудованию и посуде.	Постоянно	Зам. директора по АХР
16	Соблюдение требований к приему, хранению пищевых продуктов	Постоянно	Зав. складом, медсестра
17	Соблюдение требований к приготовлению пищевых продуктов	Постоянно	Шеф-повар, медсестра
18	Соблюдение требований к реализации пищевых продуктов	Постоянно	Шеф-повар, медсестра
19	Соблюдение требований к содержанию помещений и оборудования	Постоянно	Зам.директора по АХР
20	Соблюдение гигиенических требований к транспортировке пищевых продуктов	Постоянно	Зав. складом
21	Контроль за исправностью мебели и классных досок	Постоянно	Зам. директора по АХР, специалист по ОТ и ТБ
22	Контроль за организацией питьевого режима	Постоянно	Врач, медсестра
23	Контроль за качеством и организацией питания учащихся	Постоянно	Глав. бухгалтер, врач, медсестра

8. Карта контрольных критических точек

Критической контрольной точкой являются все рабочие места с вредными условиями труда (см. приложение 1)

8.1 Карта контрольных точек технологического процесса на пищеблоке

Наименование этапов и критических точек технологического процесса	Параметры, подлежащие контролю	Методы контроля	Периодичность контроля, формы регистрации, хранения информации
<p>1. Приемка сырья, пищевых продуктов</p> <p>1.1. Санитарное состояние автотранспорта</p> <p>1.2. Условия транспортировки</p> <p>1.3. Поступающее сырье, пищевые продукты</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наличие санитарного паспорта на транспорт, санитарное содержание, наличие медицинской книжки у водителя (экспедитора) - наличие нестандартного оборудования, - температура (для скоропортящихся продуктов) - время транспортировки (для скоропортящихся продуктов) - наличие сопроводительных документов - внешний вид упаковки, продукта, соответствие продукта и маркировки сопроводительной документации - температура (для молочной продукции) 	<p>визуальный</p> <p>визуальный</p> <p>термометрия</p> <p>учет времени</p> <p>визуальный</p> <p>органолептический</p> <p>термометрия</p>	<p>При получении сырья и пищевых продуктов</p> <p>журнал учета транспортировки</p> <p>при получении сырья и пищевых продуктов, журнал контроля поступающей продукции</p>

2. Приемка материалов (посуда, инвентарь, упаковочные материалы), пищевых добавок, моющих, дез. средств	<ul style="list-style-type: none"> - наличие сопроводительных документов - их соответствие маркировке, виду материала 	визуальный	при получении упаковочных материалов, посуды, тары и т.д.
3. Хранение сырья, пищевых продуктов 3.1. Условия хранения 3.2. Сроки хранения	<ul style="list-style-type: none"> - температурный режим складских помещений (температура, влажность), холодильного оборудования (температура) - срок хранения 	термометрия контроль сроков	ежедневно, журнал контроля условий хранения ежедневно
4. Технологический процесс 4.1. Подготовка сырья и пищевых продуктов 4.2. Соблюдение технологических	<ul style="list-style-type: none"> - перетаривание продуктов, - очистка, обмывка тары, - первичная холодная обработка сырья (очистка овощей, дефростация мяса, просеивание муки, сахара и т.д. в соответствующих виду сырья условиях (помещениях)) - температура обработки - время термообработки, охлаждения 	визуально термометрия, контроль времени термометрия, контроль времени, масса(толщина слоя)	ежесменно ежесменно

<p>регламентов приготовления блюд, кулинарных изделий (термическая обработка, охлаждение) 4.3. Раздача</p>	<ul style="list-style-type: none"> - кол-во продукта - температура при раздаче - срок хранения 	<p>продукта)</p> <p>термометрия, контроль времени</p>	<p>для горячих блюд- 1 раз в течение срока реализации на раздаче(3 часа), для незаправленных салатов- в течение срока хранения (2 часов)</p>
<p>5. Требования к готовой продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - органолептика - микробиологические показатели СанПиН 2.3.2.1078-01, ТУ - на соответствие продукции на НД - содержание витаминов «С», микроэлементов при обогащении продуктов -гельминты (овощи, зелень на разделке незаправленные) 	<p>бракераж готовых блюд</p> <p>лабораторные исследования (до 3 проб)</p> <p>лабораторные исследования на белки, жиры, углеводы, калорийность</p> <p>лабораторные исследования</p>	<p>Каждая партия ЖТК</p> <p>1 раз в 3 мес</p> <p>1 раз в 1 год</p> <p>2 раза в год</p> <p>1 раз в год</p>

<p>7. Санитарная обработка. 7.1. Помещений, оборудования, инвентаря</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наличие и соблюдение графика санитарных дней - качество проведения обработки: 1 смывы на БГКП 2 смывы на сальмонеллы 3 смывы на гельминты 	<p>визуально</p> <p>лабораторный контроль</p> <p>-/-</p> <p>-/-</p>	<p>ежемесячно</p> <p>не реже 1 раза в квартал</p> <p>не реже 1 раза в квартал, при отработке н/у результатов</p> <p>2 раза в год, при отработке н/у результатов продукции на гельминты</p> <p>Не реже 1 раза в квартал</p>
<p>7.2. Тары, посуды</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наличие инструкций по обработке - соблюдение режима мойки: температура, концентрация р-ров - качество проведения обработки столовой посуды (смывы на БГКП) 	<p>визуально</p> <p>термометрия,</p> <p>лабораторный контроль</p>	<p>1 раз в квартал</p>
<p>7.3. Автотранспорта</p>	<ul style="list-style-type: none"> - своевременность и эффективность санитарной обработки транспорта 	<p>визуально</p>	<p>Обработка ежедневно, дезинфекция 1 раз в 10 дней по месту стоянки автотранспорта</p>

<p>8. Производственный и обслуживающий персонал</p> <p>8.1. Соблюдение правил личной гигиены</p> <p>8.2. Своевременность прохождения медицинских осмотров</p> <p>8.3. Осмотр персонала на гнойничковые заболевания, острые инфекционные заболевания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - внешний вид персонала - обработка рук после туалета, перед началом работы - контроль за наличием санитарных книжек с отметками о результатах прохождения медосмотров - опрос на наличие у персонала или в семье инфекционных заболеваний - осмотр открытых частей тела на гнойничковые заболевания - 	<p>визуальный контроль</p>	<p>ежедневно</p> <p>1 раз в квартал</p> <p>ежедневно, до начала работы</p>
<p>9. Образовательно-воспитательный процесс</p> <p>9.1 Классы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - физические факторы - химические факторы - функциональные свойства мебели - ФТП учащихся - биологические факторы 	<p>лабораторный контроль</p>	<p>Кратность согласно разработанной программе ПЛК</p>
<p>10. Медицинские кабинеты</p>	<ul style="list-style-type: none"> - физические факторы - химические факторы - биологические факторы 	<p>лабораторный контроль</p>	<p>Кратность согласно разработанной программе ПЛК</p>

9. Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

9.1. Перечень учетных форм на объекте по соблюдению требований санитарного законодательства.

№ п/п	Наименование формы	Место хранения	Ответственное лицо за хранение
1.	Журнал учета аварийных ситуаций	Рабочий стол	Зам.директора по АХР
2.	Журнал учета генеральных уборок	Рабочий стол	Медсестра
3.	Журнал учета кварцевания кабинетов	Рабочий стол	Медсестра
4.	Журнал учета поступающей бакалеи	Рабочий стол	Зав. складом
5.	Журнал учета поступающих скоропортящихся продуктов	Рабочий стол	Зав. складом
6.	Журнал учета поступающих крупяных изделий	Рабочий стол	Зав. складом
7.	Журнал учета поступающих овощей	Рабочий стол	Зав. складом
8.	Журнал контроля хранения продуктов	Рабочий стол	Зав. складом
9.	Бракеражный журнал	Рабочий стол	Медсестра
10.	Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые инфекции	Рабочий стол	Медсестра
11.	Журнал инструктажа по технике безопасности	Рабочий стол	Специалист по ОТ и ТБ

9.2 Перечень отчетных форм на объекте по соблюдению требований санитарного законодательства.

№ п/п	Наименование формы	Форма отчетности	Периодичность представления отчета
1.	Отчет о выполнении программы ЛК (лабораторного контроля производственной среды факторов трудового процесса)	акты	1 раз в год
2.	Отчет по профилактическим прививкам	таблица	1 раз в год
3.	Отчет по ЗВУТ (заболеваниям по временной утрате трудоспособности)		1 раз в конце отчетного года
4.	Отчет о флюорографии сотрудников	список	1 раз в год
5.	Отчет по вен. осмотрам сотрудников	акт	1 раз в год
6.	Отчет о дератизации и дезинсекции	акты	1 раз в год
7.	Отчет по утилизации отходов списков «А», «Б», «С»	акты	1 раз в год
8.	Заключительный акт о проведении периодических медицинских осмотров	акт	1 раз в год
9.	Списки контингентов, подлежащих периодическим медицинским осмотрам в текущем году	списки	1 раз в год

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 и учреждений госсанэпидслужбы РФ.

№ п/п	Перечень возможных аварийных ситуаций	Возможные последствия с предполагаемым числом пострадавших	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию аварийной ситуации
1	2	3	4
1	Прекращение подачи воды хозяйственно-бытового назначения (авария на водопроводе)	Распространение кишечных инфекций	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приостановка учебно-воспитательного процесса, контроль за ремонтными работами, дезинфекция, уборка. Использовать запас водопроводной воды для мытья рук 2. Информировать ТО ТУ Роспотребнадзора Ленинского и Верх-Исетского районов г. Екатеринбурга по тел. 350-14-15 3. При длительной аварии на водопроводе (более 3-х часов) и отсутствии воды в запасе – прекращение работы до устранения неполадок
2	Прекращение подачи электричества	Травмы работающих в неосвещенных кабинетах	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приостановка учебно-воспитательного процесса, контроль за ремонтными работами, дезинфекция, уборка. 2. Информировать ТО ТУ Роспотребнадзора Ленинского и Верх-Исетского районов г. Екатеринбурга по тел. 350-14-15 3. Сообщить о случае аварии на электросети 4. Отключение всех электроприборов для предупреждения самопроизвольного включения при подаче электричества 5. Решить вопрос по хранению мед. препаратов и пищевых продуктов: - отправить медицинские и иммунобиологические препараты на временное хранение для сохранения

			«холодовой цепи» в ДГБ № 5 г. Екатеринбурга - поступившие продукты отправить поставщикам
3	Засор системы канализации	Распространение кишечных инфекций	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приостановка учебно-воспитательного процесса, контроль за ремонтными работами, дезинфекция, уборка. Использовать запас водопроводной воды для мытья рук 2. Информировать ТО ТУ Роспотребнадзора Ленинского и Верх-Исетского районов г. Екатеринбурга по телефону 350-14-15 3. Усилить санитарно-эпидемиологический режим – проводить дополнительную обработку рук дез. средствами
4	Прекращение подачи тепла (в холодный период года)	Переохлаждение работающих, увеличение числа простудных заболеваний	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сообщить о случае аварии в «Управление жилищно-коммунального хозяйства» 2. Остановка производства и отправка всех работников предприятия во внеочередные отпуска за исключением занятых в работах по устранению аварийной ситуации
5	Поломка газоразрядных ламп	Отравление парами ртути	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сообщить о случае аварии в ЕМУП КРППО 2. Вывести персонал из помещения, где произошла неисправность ламп 3. Провести демеркуризацию помещений 4. Провести замеры содержания ртути в воздухе рабочей зоны и приступить к работе только при содержании ртути в ВЗР на уровне или ниже ПДК 5. Провести утилизацию неисправных ламп согласно договора
6	Возникновение двух	Распространение инфекционных	<ol style="list-style-type: none"> 1. Поместить ребенка в изолятор для наблюдения

	и более случаев инфекционных заболеваний	заболеваний (персонал)	<ol style="list-style-type: none"> 2. Произвести отбор подозрительных продуктов, рвотных масс, выделений больного 3. Передать экстренное сообщение в ТО ТУ Роспотребнадзора или в филиал ФГУЗ 4. Сообщить в Министерство образования по тел.371-51-27 5. Решить вопрос транспортировки и госпитализации больного 6. Прекратить действие подозрительного агента (фактора) 7. Проведение влажной заключительной дезинфекции 8. Проветривание помещений (при выявлении воздушно-капельных инфекций)
7	Аварийные ситуации при проведении манипуляций	Распространение гемоконтактных инфекций	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оказать неотложную помощь в соответствии с «Приказом Департамента ЗО правительства Свердловской обл. №397-п» 2. Поставить в известность руководство центра о имевшей место ситуации 3. Составить акт об аварийной ситуации, связанной с риском профессионального заражения 4. Информировать ТО ТУ Роспотребнадзора
8	Неисправность холодильного оборудования на пищеблоке и в медицинском	Порча продуктов питания Порча медицинских препаратов Развитие различных заболеваний у детей	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приостановить работы пищеблока до устранения аварии (в зависимости от объема) 2. Уничтожение испорченных продуктов питания

	кабинете		<ul style="list-style-type: none"> 3. Приостановление работы медицинского кабинета до устранения аварии 4. Уничтожение испорченных медицинских препаратов 5. Решить вопрос по хранению мед. Препаратов и пищевых продуктов: - отправить медицинские и иммунобиологические препараты на временное хранение для сохранения «холодовой цепи» в ДГБ № 5 г. Екатеринбурга - поступившие продукты отправить поставщикам
9	<p>Случаи инфекционных заболеваний (одномоментно)</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Сальмонеллезная инфекция- 5 случаев и более 2. Дизентерия и др. острые кишечные инфекции- 5 случаев и более 3. Вирусный гепатит А- 3 случая и более 4. Вирусный гепатит В, С, Д- 	Распространение инфекционных заболеваний (вспышка)	<ul style="list-style-type: none"> 1. Приостановка учебно-воспалительного процесса 2. Информирование ТО ТУ Роспотребнадзора Ленинского и Верх-Исетского районов г. Екатеринбурга по тел. 350-14-15 3. Сообщить в учреждение здравоохранения, с которым заключен договор на медобслуживание 4. Проведение противоэпидемиологических мероприятий

	<p>3 случая и более</p> <p>5. Краснуха – 3 случая и более</p> <p>6. Менингококковая инфекция – 3 случая и более</p> <p>7. Коклюш – 3 случая и более</p>		
10	Подозрение на профессиональное заболевание	Профессиональное заболевание (работники)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Направить в установленном порядке в центр проф. патологии для специального обследования с целью установления связи заболевания с профессиональной деятельностью работника 2. Сообщить в ТО ТУ Роспотребнадзора или в филиал в соответствии с приказом 90/83 МЗ РФ
11	Короткое замыкание в электропроводке	<p>Пожар, ожоги, отравление продуктами горения</p> <p>Люди, находившиеся в соседних помещениях</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Эвакуировать людей 2. Отключить электричество 3. Провести тушение пожара огнетушителем 4. Сообщить о пожаре по телефону 01 в пожарную службу 5. Вызвать электромонтеров для ликвидации аварии в системе электроснабжения 6. Информировать ТО ТУ Роспотребнадзора или филиал ФГУЗ о чрезвычайной ситуации

В том числе информирование о возникновении аварийной ситуации

населения		органов местного самоуправления			учреждений ТО ТУ Роспотребнадзора		
Срок, ответственно е лицо	Способ информирова ния	Должностное лицо органа местного самоуправлен ия	Срок. Ответствен ное лицо	№ телефона	Должностное лицо	Срок, ответственно е должностное лицо	№ телефона
5	6	7	8	9	10	11	12
В течение 1-го часа после аварии Директор Сальникова Е.А.	Объявление устное или письменное	ООО «Центр безопасности промышленных отходов»	В течение 1-го часа после аварии Директор Сальникова Е.А..	376-41-86	Главный государственный санитарный врач в Ленинском и Верх-Исетском районах г. Екатеринбурга Чирков В.И.	Директор Сальникова Е.А. в течение 1-го часа после аварии	257-51-84
		Екатеринбургская электросетевая компания		384-06-06			
		УЖКХ Ленинского района		256-88-90			
		Аварийная служба горводопровода		384-06-06			
		Министерство общего и профессионального образования Свердловской области		371-62-38			

11. Мероприятия, необходимые для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

№ п/п	Мероприятия	Срок выполнения	Ответственный (Ф.И.О., должность)
1	Разработать и утвердить план-график проведения лабораторного контроля факторов производственной среды и факторов трудового процесса	Январь-февраль 2011	Врач, медсестра
2	Организация и проведение лабораторного контроля факторов производственной среды и факторов трудового процесса в соответствии с утвержденным планом-графиком	постоянно	Зам. директора по АХР, врач, медсестра
3	Организация и проведение предварительного при поступлении и периодического медицинских осмотров согласно приказа № 302н	Ежегодно	Медсестра
4	Наличие личных медицинских книжек установленного образца, в которые вносятся результаты медицинских обследований, лабораторных исследований и гигиенической аттестации	постоянно	Медсестра
5	Наличие прививочных сертификатов сотрудников. Проведение прививок	постоянно	Врач, Медсестра
6	Приобретение санитарных норм и правил (и прочей документации), необходимых для соблюдения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	По мере выхода НД	Врач, медсестра
7	Проведение вводного, предварительного и периодического инструктажа по технике	При поступлении на работу, далее - 1 раз в	Специалист по ОТ и ТБ

	безопасности	полгода	
8	Проведение косметического ремонта	По мере необходимости	Зам. директора по АХР .
9	Соблюдение правил сбора, хранения и удаления отходов	Постоянно	Зам. директора по АХР
10	Проведение дезинсекции и дератизации помещений	ежемесячно	Зам. директора по АХР
11	Проведение гигиенического обучения сотрудников	По графику	Врач, медсестра
12	Контроль за соблюдением техники безопасности сотрудниками	постоянно	Специалист по ТО и ТБ
13	Наличие паспорта на постоянное рабочее место женщин	1 раз в 3 года	Специалист по ТО и ТБ
14	Соблюдение требований к канализации и водоснабжению	Постоянно	Зам.директора по АХР, инженер
15	Соблюдение требований к вентиляции, отоплению, освещению помещений	Постоянно	Зам.директора по АХР, инженер
16	Обеспечение моющими, чистящими дез. средствами	Постоянно	Зам. директора по АХР, завхоз
17	Ежегодная разработка и согласование с органами Роспотребнадзора контингентов и поименных списков лиц, подлежащих периодическим медицинским осмотрам в соответствующем году	Ежегодно	Специалист по ТО и ТБ, специалист по кадрам и председатель проф. комитета

12. Вакцинопрофилактика

Все сотрудники в обязательном порядке вакцинируются против инфекционных заболеваний:

- прививки против дифтерии без ограничения возраста 3 прививки в течение двух лет, последующие ревакцинации 1 раз в 10 лет.
- прививки против гепатита А проводятся по результатам скрининга на наличие антител к гепатиту А двукратно, прививка обязательна для сотрудников школ – интернатов.
- против клещевого энцефалита; круглогодично по схеме – 2-кратная вакцинация с интервалом 5-7 месяцев, ревакцинация через год. Последующая ревакцинация каждые три года однократно.
- против гриппа проводятся ежегодно
- против кори до 35 лет двукратно с интервалом 6 месяцев не привитые или привитые более 5 лет назад.
- против краснухи до 35 лет две прививки с интервалом 5 лет.
- против гепатита В по схеме 0-1-6.
- против дизентерии Зонне ежегодно сотрудникам школ-интернатов

Примечание: план прививок на текущий год представляется предприятием в установленные сроки.

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

№ п/ п	Ф.И.О.	Занимаемая должность	Функции по осуществлению производственно го контроля в соответствии с должностной инструкцией	Данные об образовании		Данные о повышении квалификации (для декретированных контингентов о профессиональной гигиенической подготовке к аттестации)	
				Наименовани е учебного заведения, год окончания	Специальност ь по диплому	Наименование учебного заведения, год окончания	Наименован ие цикла
1	2	3	4	5	6	7	
1	Сальникова Евгения Александровна	Директор школы	Контроль	Нижнетагильс кий государственн ый педагогически й институт, 1993 год	Учитель трудового обучения и общетехническ их дисциплин		
2	Денисов Сергей Александрович	Зам. директора по АХР	Исполнение	Академия МВД СССР, г.Москва, 1991 год	Правоведение		
3	Никулин Владимир Алексеевич	Инженер	Исполнение	Уральский политехничес кий институт, 1976 год	Электроприво д и автоматизация промышленны х установок		

4	Хлызова Анастасия Александровна	Заведующий хозяйством	Исполнение	Екатеринбургский промышленно-экономический техникум, 2000 год	Коммерция		
5	Опанасюк Анна Григорьевна	Заведующий столовой (шеф-повар)	Исполнение				
6	Закирова Марина Викторовна	Медицинская сестра	Исполнение	Свердловское городское медицинское училище № 2, 1988	Медицинская сестра	Свердловский областной медколледж, 2014г.	Гигиена детей и подростков
7	Митюхляева Людмила Геннадьевна	Врач невролог	Исполнение	СГМИ, 1967 г.	Педиатрия	ФГБУ ФБ МСЭ Минтруда России, 2015 год, 144 часа	Педиатрия с детскими инфекциями

14. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам

Перечень работников	Перечень медицинских обследований	Кратность медицинских обследований
Все работники школы-интерната «Эверест»	Флюорографическое обследование Осмотр терапевта, дерматовенеролога, ЛОР, стоматолога, психиатра, нарколога (с лабораторными исследованиями на сифилис, ЗППП).	1 раз в год 2 раза в год по индивидуальному графику

	<p>Прививки против дифтерии, столбняка</p> <p>Обследования на я/гельминтов</p> <p>Скрининг на гепатит А (с последующей вакцинацией подлежащих)</p> <p>Профилактические прививки против кори и краснухи (до 40 лет)</p> <p>Прививки против гриппа (по эпидсезону)</p> <p>Прививки против дизентерии Зонне</p> <p>Прививки против гепатита В (до 55 лет)</p>	<p>1 раз в год</p> <p>по индивидуальному графику</p> <p>Ежегодно</p> <p>Ежегодно</p> <p>по индивидуальному графику</p>
Работники столовой	<p>Флюорографическое обследование</p> <p>Осмотр терапевта, дерматовенеролога (с лабораторными исследованиями на сифилис, ЗППП).</p> <p>Прививки против дифтерии, столбняка</p> <p>Обследование на кишечную группу</p> <p>Обследования на я/гельминтов</p> <p>Скрининг на гепатит А (с последующей вакцинацией подлежащих)</p> <p>Профилактические прививки против кори и краснухи (до 40 лет)</p> <p>Прививки против гриппа (по эпидсезону)</p> <p>Прививки против дизентерии Зонне</p> <p>Прививки против гепатита В (до 55 лет)</p>	<p>1 раз в год</p> <p>1 раз в квартал</p> <p>по индивидуальному графику</p> <p>при поступлении</p> <p>1 раз в год</p> <p>по индивидуальному графику</p> <p>ежегодно</p> <p>ежегодно</p> <p>по индивидуальному графику</p>
Вновь поступающие на работу	<p>Флюорографическое обследование</p> <p>Осмотр дерматовенеролога (с лабораторными исследованиями на сифилис, ЗППП).</p> <p>Прививки против дифтерии, столбняка</p> <p>Обследование на кишечную группу</p> <p>Обследования на я/гельминтов</p> <p>Серологическое обследование на брюшной тиф</p> <p>Скрининг на гепатит А (с последующей вакцинацией)</p>	

	подлежащих) Профилактические прививки против кори и краснухи (до 40 лет) Прививки против гриппа (по эпидсезону) Прививки против дизентерии Зонне Прививки против гепатита В Прохождение первичного медосмотра (психиатр, нарколог, терапевт, ЛОР, стоматолог)	
Директор	Гигиеническое обучение	1 раз в 2 года
Работники столовой	Гигиеническое обучение	1 раз в год

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868576093

Владелец Сальникова Евгения Александровна

Действителен с 01.03.2021 по 01.03.2022