

Утверждаю

Директор муниципального автономного
общеобразовательного учреждения
средней общеобразовательной школы № 6
 Терентьева Н.С.
«12» июля 2021 г.

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-
противоэпидемиологических
(профилактических) мероприятий муниципального автономного
общеобразовательного учреждения средней образовательной школы № 6
(новая редакция)
2021-2026 г.г.**

ПАСПОРТНЫЕ ДАННЫЕ ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА

Наименование юридического лица	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 6
Юридический адрес	624930 Свердловская область, г. Карпинск, ул. Куйбышева, 27
Фактический адрес	624930 Свердловская область г. Карпинск, , ул. Куйбышева, 27
Телефон, факс	(34383)3-29-36 (директор)
Электронная почта	shkola6@ekarpinsk.ru
ОКПО	56969055
КПП	661701001
ОГРН	1026601101185
ОКТМО	65742000
ИНН	6614004760
Ф.И.О руководителя	Терентьева Надежда Сергеевна
Телефон руководителя	(34383)3-29-36
Численность работников	86
Вид деятельности, работ, услуг	Реализация образовательных программ: начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования

1. Общие положения

- 1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 02.07.2021) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
- 1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.
- 1.3. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности, безвредности для обучающихся и преподавателей вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществления контроля над соблюдением.
- 1.4. Общее руководство осуществлением производственного контроля над соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.
- 1.5. Ответственность за питание, приготовление, организацию производственного контроля за качеством и безопасностью питания обучающихся образовательного учреждения отвечает МАОУ СОШ № 6.

ПРОГРАММА
Исследований качества питьевой воды централизованных систем водоснабжения

№ п/п	Показатели	Количество точек контроля	Периодичность контроля	Кратность проведения
1	Органолептические	1	2 раза в год	2
1.2	Запах	1	2 раза в год	2
1.3	Привкус	1	2 раза в год	2
1.4	Цветность	1	2 раза в год	2
1.5	Мутность	1	2 раза в год	2
2	Микробиологические			
2.1	ОМЧ (общее микробное число)	1	2 раза в год	2
2.2	ОКБ (общие коли формные бактерии)	1	2 раза в год	2
2.3	ТБК (терм толерантные коли формные бактерии)	1	2 раза в год	2
2.4	Коли фаги	1	2 раза в год	2
2.5	Репродуцирующие клостридии	1	2 раза в год	2
2.6	Антиген гепатита А	1	2 раза в год	2
2.7	Рота вирусы	1	2 раза в год	2
3	Санитарно-химические			
3.1	Железо	1	2 раза в год	2

Примечание: На основе первичных и повторных результатов проведенных исследований качества питьевой воды программа контроля (периодичный качественный состав исследуемых факторов) может корректироваться по согласованию с Североуральским Территориальным отделом Управления по Свердловской области

Организация мероприятий по профилактической дезинсекции и дератизации

№ п/п	Проводимые мероприятия	Периодичность проведения мероприятий	Наличие договора	Наименование организации
1	Дезинсекция помещений	В соответствии с договором	№ _____ от _____	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Североуральск, г. Ивдель, г. Краснотурьинск, г. Карпинск»
2	Дератизация помещений	В соответствии с договором		
3	Аккарецидная обработка территории	В соответствии с договором		

Перечень должностей работников, осуществляющих работы, при выполнении которых обязательны предварительные и периодические медицинские осмотры. Медицинские осмотры работающих с вредными условиями труда проводятся согласно

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" и во исполнение Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации и Министерства здравоохранения Российской Федерации от 31.12.2020 N 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", Приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 N 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" (далее - Приказ N 29н)

Постановление Главного Государственного санитарного врача Свердловской области № 0/1/1-189 от 29 августа 1996г. «Об упорядочении профилактических осмотров и внедрений на территории Свердловской области личной медицинской книжки»

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРИКАЗ от 31 марта 2021 года N 633-п «О совершенствовании системы организации и проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников Свердловской области

№ п/п	Наименование профессии	Количество работающих	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования	Дополнительные медицинские противопоказания	Периодичность осмотров
1	Директор	1	Дермато венеролог Оториноларинголог Стоматолог *Инфекционист	Рентгенография грудной клетки Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею при поступлении на работу Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем-не реже 1 раза в год, либо по эпидпоказаниям	Заболевания и бактерионосительство: 1.брюшной тиф, паратифы, сальмонелла; 2. гельминтозы; 3. сифилис в заразном периоде; 4. лепра; 5. заразные кожные заболевания: микроспория, парша, актиномикоз или свищами на открытых частях тела; 6. заразные и деструктивные формы внелегочный туберкулез с наличием бактериоурии, туберкулезной волч	1 раз в год
2	Заместитель директора по УВР	2				1 раз в год
3	Заместитель директора по ВР	1				1 раз в год
4	Учитель	44				1 раз в год
5	Педагог дополнительного образования	2				1 раз в год
6	Социальный педагог	1				1 раз в год
7	Педагог организатор	1				1 раз в год
8	Заведующая библиотекой	1				1 раз в год
9	Заведующая хозяйством	1				1 раз в год
10	Экономист	1				1 раз в год

11	Специалист по кадрам	1			7. гонорея (все формы) только для работников медицинских и детских дошкольных учреждений непосредственно связанные с обслуживанием на срок проведения лечения антибиотиками получения отрицательных результатов контроля; 8. озепа	1 раз в год
12	Заведующая столовой	1				1 раз в год
13	Повар	2				1 раз в год
14	Кладовщик	1				1 раз в год
15	Кухонный рабочий	2				1 раз в год
16	Мойщик посуды	1				1 раз в год
17	Инженер -программист	1				1 раз в год
18	Специалист по ОТ	1				1 раз в год
19	Лаборант	2				1 раз в год
20	Гардеробщица	2				1 раз в год
21	Вахтер	1				1 раз в год
22	Уборщик служебных помещений	9				1 раз в год
23	Плотник	1				1 раз в год
24	Сторож	2				1 раз в год
25	Дворник	1				1 раз в год
26	Учитель-логопед	1				1 раз в год
27	Педагог -психолог	1				
28	Ассистент(помощник)	1				

Инструкция по санитарной обработке

1	Обработка деревянных досок и мелкого деревянного инвентаря	Производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при t не ниже 45° с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при t не ниже 65° С и ошпаривают кипятком, затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах
2	Обработка щеток для мытья инвентаря	Ежедневно тщательно промываются с применением разрешенных моющих средств, при возможности кипятят в течение 10-15 минут и хранятся в специально выделенном месте; В целях недопущения возникновения картофельной болезни хлеба необходимо не реже 1 раза в неделю промывать шкаф для хранения хлеба теплой водой с мылом, протирать 1%- раствором уксусной кислоты, затем просушивать; Режим мытья торгового инвентаря производится в следующем порядке: Механическое удаление остатков пищи щеткой, лопаткой;

		мытьё инвентаря щеткой, мочалкой в 0,5%-ном растворе кальцинированной соды t воды $45^{\circ}\text{--}50^{\circ}$ или в других разрешенных моющих средств; ополаскивание инвентаря горячей проточной водой при t не ниже 65°C; просушивание инвентаря и посуды на специальных стеллажах (сетках) или решетках. Ванны для мытья инвентаря регулярно моют проточной водой с применением моющих дезинфицирующих средств
3	Мытьё кухонной посуды в двухсекционных ваннах	Механическое удаление остатков пищи; мытьё щетками в воде при t не ниже 40°C с добавлением моющих средств; ополаскивание горячей проточной водой с t не ниже 65°C; просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.
4	Мытьё столовой посуды ручным способом в трех секционных ваннах	механическое удаление остатков пищи; мытьё в воде с добавлением моющих средств (200гр соды на 10 литров воды) в первой секции ванны при t не ниже 45°C; мытьё во второй секции ванны в воде с t не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньше, чем в первой секции ванны; ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с t не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой; просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах на ребре).
5	Обработка столовых приборов	Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при t не ниже 45°C с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых шкафах) в течение 10 минут
6	Обработка бочков для сбора отходов и мусора	По мере наполнения, но не более чем на $2/3$ объема, должны очищаться, а по окончании работы промываться 1-2%-ым горячим ($45^{\circ}\text{--}50^{\circ}$) раствором кальцинированной соды (20 грамм на 1 литр воды) или другими моющими средствами, затем ополаскиваться горячей водой.
7	Обработка холодильных камер (витрин)	При дезинфекции холодильных камер (витрин) сначала обрабатывают стены, потолок, затем пол, начиная с дальних мест по отношению к выходу. Дезинфицирующий раствор наносят на поверхность сплошным слоем до легкого видимого увлажнения. Расход дезинфицирующего средства при аэрозольной дезинфекции составляет 60 мл на 1 м^3, при влажной – до 0,5 л на 1 м^2. Один раз в месяц устанавливается санитарный день для проведения генеральной уборки в холодильных камерах (холодильных витрин) Проведение дезинфекции фиксируется в журнале.
8	Профилактические мероприятия по борьбе с мухами	Тщательная уборка помещений; Сбор пищевых отходов в емкости с закрывающимися крышками; Своевременный вывоз пищевых отходов, емкости чистят, моют, дезинфицируют; С наступлением весны все открывающие проемы должны быть закрыты сетками; Для истребления мух применяются специальные электроловушки и липкая лента.
9	Профилактические мероприятия по борьбе	Необходимо заделывать щели в перегородках, стенах, шкафах и др; Не допускать скопления крошек и остатков пищи на столах, а также в ящиках и полках.

	с тараканами, грызунами	При обнаружении тараканов необходимо проводить тщательную уборку помещений и ошпарить источник всех мест скопления насекомых. Для защиты от проникновения грызунов щели в полу, отверстие в потолке, воздуховодов, заделываются кирпичом, цементом, железом; Вентиляционные отверстия и канализация закрыты металлическими сетками с ячейками 0,25 см, а люки оборудуются плотными металлическими решетками.
--	-------------------------	---

Инструкция по обработке сырья

Ручная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно обрабатываются не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. При обработке капусты обязательно удалить 3-4 наружных листа.

При обработке овощей, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте, мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

-I- обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды;

-II- обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;

-III- ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

РЫБУ размораживают на производственных столах или в воде при t не выше $+12^{\circ}\text{C}$ с добавлением соли из расчета 7-10 г на 1 л. Не рекомендуется дефростировать в воде рыбу осетровых пород и филе.

МЯСО, ПОЛУФАБРИКАТЫ, РЫБА И ДРУГИЕ ПРОДУКТЫ не подлежат вторичному замораживанию, должны поступать на тепловую обработку.

Хранение дефростированной продукции не допускается.

КРУПЫ не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Индивидуальную упаковку **консервированных продуктов** промывают проточной водой и протирают ветошью.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, **овощи**, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при $t +4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$.

СЫРЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-м растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

Инструкция по личной гигиене персонала

Кухонные работники обязаны:

- Постоянно следить за чистотой тела, рук, волос, коротко стричь ногти;
- Приходить на работу в чистой одежде и обуви, личные вещи оставлять в гардеробе;
- В гардеробных домашняя и санитарная одежда и обувь должны храниться отдельно (в разных шкафах).

- Перед началом работы принимать душ, а при отсутствии душа тщательно вымыть руки, подобрать волосы под шапочку, косынку;
 - Снимать санитарную одежду при выходе из предприятия на территорию и перед посещением туалета.
 - Обязательно мыть руки с мылом перед началом отпуска продуктов и после посещения туалета, при работе и соприкосновения с загрязненными предметами;
 - Не принимать пищу и не курить в торговых, складских и подсобных помещениях;
 - При повышении температуры, нагноениях, появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний сообщать об этом администрации и обращаться в медицинское учреждение и соответствующего лечения.
- Работникам запрещается закалывать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах принадлежности личного туалета, сигареты и другие посторонние предметы, использовать санитарную одежду как домашнюю*

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

№ п/п	Функции по осуществлению производственного контроля в соответствии с должностной инструкцией	Ф.И.О., занимаемая должность	Кратность и объем осуществления функции ПК	Документ, в котором фиксируется результат ПК (журнал, акт, протокол)	Место хранения документа (журнала, акта, протокола)
1	Проведение контроля за физическими и химическими факторами производственной среды и трудового процесса	Заведующая хозяйством	Согласно программе организации лабораторных исследований по факторам производственной среды и факторам трудового процесса	Протоколы измерений и лабораторных исследований	Кабинет директора, рабочий стол
2	Проведение контроля за своевременностью прохождения сотрудниками медицинских осмотров	Специалист по ОТ	Приказ Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29Н. "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров	Заверенные списки сотрудников, прошедших медосмотр, флюорографию; заключительный акт	Кабинет директора, рабочий стол
3	Проведение контроля за своевременностью прохождения сотрудниками медицинских осмотров, флюорографических	Специалист по ОТ		Личные медицинские книжки	Кабинет директора, рабочий стол

	рентгенов, наличием медицинских книжсек		работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, Перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры".		
4	Проведение контроля за вакцинацией сотрудников	Специалист по ОТ.	При приеме на работу, далее-в соответствии с календарем прививок	Журнал вакцинации сотрудников, медицинские книжки, прививочные сертификаты	Кабинет директора, рабочий стол
5	Проведение контроля за использованием средств индивидуальной защиты, сменной одежды	Заведующая хозяйством	Ежедневно	Визуально	Рабочий стол заведующей по хозяйству
6	Проведение контроля за соблюдением правил обращения с отходами	Заведующая хозяйством	Ежедневно	Визуально	Рабочий стол заведующей по хозяйству

7	Проведение контроля за санитарно-техническим состоянием, оборудования и своевременностью ликвидации неполадок	Заведующая хозяйством	Ежедневно	Журнал учета аварийных ситуаций (технических поломок)	Рабочий стол заведующей по хозяйству
8	Проверка исправности и закрепления спортивного оборудования и инвентаря	Преподаватель физвоспитания, Специалист по ОТ Заведующая хозяйством	Ежедневно	Визуально	Рабочий стол заведующей по хозяйству
9	Проверка исправности и закрепления оборудования учебных и производственных мастерских при условии эксплуатации	Преподаватели дисциплин соответствующего профиля, Специалист по ОТ Заведующая хозяйством	Ежедневно	Визуально	Рабочий стол заведующей по хозяйству
10	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания	Преподаватели, медработник	Ежедневно	Визуально	Рабочий стол заведующей по хозяйству
11	Проведение контроля уборки производственных и санитарно-бытовых помещений	Заведующая хозяйством	В соответствии с графиком санитарных дней	Журнал учета разведения дезинфицирующих средств	Рабочий стол заведующей по хозяйству
12	Контроль за санитарным состоянием территории учреждения	Заведующая хозяйством	Ежедневно	Визуально	Рабочий стол заведующей по хозяйству
13	Проведение контроля за своевременным прохождением гигиенического обучения и аттестации сотрудников	Специалист по ОТ	Согласно Перечня должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации. Приказ № 229 от 29.06.2000г. МЗ РФ «О	Журнал прохождения гигиенического обучения сотрудников	Кабинет директора, рабочий стол

			профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц т работников организации»		
14	Проверка своевременной замены и соответствия проектным расчетам мощности используемых электроламп, исправности осветительных приборов	Заведующая хозяйством	Ежедневно	Визуально	Рабочий стол заведующей по хозяйству
15	Контроль за своевременностью сбора, условиями хранения и сроками сдачи на демеркуризацию отработанных ртуть содержащих ламп	Заведующая хозяйством	Ежеквартально	Журнал учета	Рабочий стол заведующей по хозяйству
16	Контроль за хранением реактивов в кабинете химии	Преподаватель химии, Специалист по ОТ	Ежемесячно	Журнал учета	Кабинет директора, рабочий стол
17	Контроль за расстановкой ученической мебели , соблюдением расстояний между рядами столов, рядом столов и наружной продольной стеной, рядом столов и внутренней продольной стеной и шкафами	Преподаватели дисциплин	Ежедневно	Визуально СаН ПиН	Кабинет директора, рабочий стол
18	Контроль за соблюдением правильного и гигиенического рассаживания детей	Медработник школы Специалист по ОТ	Ежегодно	Визуально СаН ПиН	Кабинет директора, рабочий стол
19	Контроль за наличием документов, подтверждающих безопасность новых учебников, компьютеров, мебели, отделочных материалов	Заместитель директора по УВР, Заведующая хозяйством	При получении		Кабинет директора, рабочий стол
20	Контроль за хранением и приемом продуктов	Кладовщик	При получении		Столовая, рабочий стол

	Контроль за соблюдение санитарных требований к организации питания обучающихся (работа холодильного, технологического оборудования пищеблока; наличие согласованного с санитарной службой примерного меню; наличие согласованного с санитарной службой ассортиментного перечня для организации дополнительного питания; проведение бракеража готовых блюд, осмотр сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания; контроль за периодичностью лабораторных исследований готовых блюд, смывов с инвентаря и оборудования)	Директор Зам. по УВР Заведующая хоз. Фельдшер	Постоянно		Столовая, рабочий стол
--	---	--	-----------	--	------------------------

Программа лабораторного производственного контроля на территории общеобразовательного учреждения

№ п/п	Параметр	Норматив	Точка отбора	Количество точек контроля	Периодичность исследований	Количество исследований в год	Календарный график
1	Шум (постоянный) с 7 до 23ч	Эквивалентный уровень 55 дБА, максимальный 70 дБА	Территория школы	4	1 раз в год	4	
2	Шум (постоянный) с 23 до 7ч	Максимальный уровень 45 дБА, максимальный 60 дБА	Территория школы	4	1 раз в год	4	
3	Естественная освещенность	10 Лк	На земле. Территория школы (главный выход)	1	1 раз в год	1	
4	Естественная освещенность	10 Лк	На земле. Территория школы (запасный выход)	1	1 раз в год	1	

Работники, подлежащие предварительным при поступлении на работу медицинским осмотрам декретированных контингентов в соответствии Приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 N 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" (далее - Приказ N 29н)

№	Наименование структурного подразделения, здания, сооружения, помещения и т.д. краткая характеристика	Наименование должностей (профессий)	Количество работающих Всего	Количество работающих женщин	Вредные и опасные производственные факторы	Номер пункта по Приказу МЗ и СР РФ № 29-н от 28.01.2021г.	Периодичность медицинских осмотров	
							В ЛПУ	В ЦПП
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Муниципальное автономное учреждение Средняя образовательная школа № 6 (624930, Свердловская область, г. Карпинск., ул. Куйбышева,27)	Директор	1	1	По результатам аттестации рабочих мест по условиям труда (при отнесении условий труда к вредным)	В соответствии с контингентами	В соответствии и с приказом Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29Н.	1 раз в 5 лет
2	Муниципальное автономное учреждение Средняя образовательная школа № 6 (624930, Свердловская область, г. Карпинск., ул. Куйбышева,27)	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе	2	2	По результатам аттестации рабочих мест по условиям труда (при отнесении условий труда к вредным)	В соответствии с контингентами	В соответствии и с приказом Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29Н.	1 раз в 5 лет
3	Муниципальное автономное учреждение Средняя образовательная школа № 6 (624930, Свердловская область, г. Карпинск., ул. Куйбышева,27)	Заместитель директора по воспитательной работе	1	1	По результатам аттестации рабочих мест по условиям труда (при отнесении условий труда к вредным)	В соответствии с контингентами	В соответствии и с приказом Минздрава РФ от	1 раз в 5 лет

							28.01.2021 N 29Н.	
4	Муниципальное автономное учреждение Средняя образовательная школа № 6 (624930, Свердловская область, г. Карпинск., ул. Куйбышева,27)	Учитель	42	38	По результатам аттестации рабочих мест по условиям труда (при отнесении условий труда к вредным)	В соответствии с контингентами	В соответствии и с приказом Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29Н.	1 раз в 5 лет
5	Муниципальное автономное учреждение Средняя образовательная школа № 6 (624930, Свердловская область, г. Карпинск., ул. Куйбышева,27)	Педагог дополнительного образования	1	1	По результатам аттестации рабочих мест по условиям труда (при отнесении условий труда к вредным)	В соответствии с контингентами	В соответствии и с приказом Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29Н.	1 раз в 5 лет
6	Муниципальное автономное учреждение Средняя образовательная школа № 6 (624930, Свердловская область, г. Карпинск., ул. Куйбышева,27)	Социальный педагог	1	1	По результатам аттестации рабочих мест по условиям труда (при отнесении условий труда к вредным)	В соответствии с контингентами	В соответствии и с приказом Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29Н.	1 раз в 5 лет
7	Муниципальное автономное учреждение Средняя образовательная школа № 6 (624930, Свердловская область, г. Карпинск., ул. Куйбышева,27)	Педагог организатор	1	1	По результатам аттестации рабочих мест по условиям труда (при отнесении условий труда к вредным)	В соответствии с контингентами	В соответствии и с приказом Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29Н.	1 раз в 5 лет
8	Муниципальное автономное учреждение Средняя	Заведующая библиотекой	1	1	По результатам аттестации рабочих	В соответствии с контингентами	В соответствии	1 раз в 5 лет

	образовательная школа № 6 (624930, Свердловская область, г. Карпинск., ул. Куйбышева,27)				мест по условиям труда (при отнесении условий труда к вредным)		и с приказом <i>Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29Н.</i>	
9	Муниципальное автономное учреждение Средняя образовательная школа № 6 (624930, Свердловская область, г. Карпинск., ул. Куйбышева,27)	Заведующая хозяйством	1	1	По результатам аттестации рабочих мест по условиям труда (при отнесении условий труда к вредным)	В соответствии с контингентами	В соответстви и с приказом <i>Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29Н.</i>	1 раз в 5 лет
10	Муниципальное автономное учреждение Средняя образовательная школа № 6 (624930, Свердловская область, г. Карпинск., ул. Куйбышева,27)	Экономист	1	1	По результатам аттестации рабочих мест по условиям труда (при отнесении условий труда к вредным)	В соответствии с контингентами	В соответстви и с приказом <i>Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29Н.</i>	1 раз в 5 лет
11	Муниципальное автономное учреждение Средняя образовательная школа № 6 (624930, Свердловская область, г. Карпинск., ул. Куйбышева,27)	Специалист по кадрам	1	1	По результатам аттестации рабочих мест по условиям труда (при отнесении условий труда к вредным)	В соответствии с контингентами	В соответстви и с приказом <i>Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29Н.</i>	1 раз в 5 лет
12	Муниципальное автономное учреждение Средняя образовательная школа № 6 (624930, Свердловская область, г. Карпинск., ул. Куйбышева,27)	Заведующая столовой	1	1	По результатам аттестации рабочих мест по условиям труда (при отнесении условий труда к вредным)	В соответствии с контингентами	В соответстви и с приказом <i>Минздрава РФ от</i>	1 раз в 5 лет

							28.01.2021 N 29Н.	
13	Муниципальное автономное учреждение Средняя образовательная школа № 6 (624930, Свердловская область, г. Карпинск., ул. Куйбышева,27)	Повар	2	2	По результатам аттестации рабочих мест по условиям труда (при отнесении условий труда к вредным)	В соответствии с контингентами	В соответствии и с приказом Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29Н.	1 раз в 5 лет
14	Муниципальное автономное учреждение Средняя образовательная школа № 6 (624930, Свердловская область, г. Карпинск., ул. Куйбышева,27)	Кладовщик	1	1	По результатам аттестации рабочих мест по условиям труда (при отнесении условий труда к вредным)	В соответствии с контингентами	В соответствии и с приказом Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29Н.	1 раз в 5 лет
15	Муниципальное автономное учреждение Средняя образовательная школа № 6 (624930, Свердловская область, г. Карпинск., ул. Куйбышева,27)	Кухонный рабочий	2	2	По результатам аттестации рабочих мест по условиям труда (при отнесении условий труда к вредным)	В соответствии с контингентами	В соответствии и с приказом Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29Н.	1 раз в 5 лет
16	Муниципальное автономное учреждение Средняя образовательная школа № 6 (624930, Свердловская область, г. Карпинск., ул. Куйбышева,27)	Мойщик посуды	1	1	По результатам аттестации рабочих мест по условиям труда (при отнесении условий труда к вредным)	В соответствии с контингентами	В соответствии и с приказом Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29Н.	1 раз в 5 лет
17	Муниципальное автономное учреждение Средняя	Инженер - программист	1	0	По результатам аттестации рабочих	В соответствии с контингентами	В соответствии	1 раз в 5 лет

	образовательная школа № 6 (624930, Свердловская область, г. Карпинск., ул. Куйбышева,27)				мест по условиям труда (при отнесении условий труда к вредным)		и с приказом <i>Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29Н.</i>	
18	Муниципальное автономное учреждение Средняя образовательная школа № 6 (624930, Свердловская область, г. Карпинск., ул. Куйбышева,27)	Специалист по ОТ	1	1	По результатам аттестации рабочих мест по условиям труда (при отнесении условий труда к вредным)	В соответствии с контингентами	В соответствии и с приказом <i>Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29Н.</i>	1 раз в 5 лет
19	Муниципальное автономное учреждение Средняя образовательная школа № 6 (624930, Свердловская область, г. Карпинск., ул. Куйбышева,27)	Лаборант	2	2	По результатам аттестации рабочих мест по условиям труда (при отнесении условий труда к вредным)	В соответствии с контингентами	В соответствии и с приказом <i>Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29Н.</i>	1 раз в 5 лет
20	Муниципальное автономное учреждение Средняя образовательная школа № 6 (624930, Свердловская область, г. Карпинск., ул. Куйбышева,27)	Гардеробщица	2	2	По результатам аттестации рабочих мест по условиям труда (при отнесении условий труда к вредным)	В соответствии с контингентами	В соответствии и с приказом <i>Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29Н.</i>	1 раз в 5 лет
21	Муниципальное автономное учреждение Средняя образовательная школа № 6 (624930, Свердловская область, г. Карпинск., ул. Куйбышева,27)	Вахтер	1	1	По результатам аттестации рабочих мест по условиям труда (при отнесении условий труда к вредным)	В соответствии с контингентами	В соответствии и с приказом <i>Минздрава РФ от</i>	1 раз в 5 лет

							28.01.2021 N 29Н.	
22	Муниципальное автономное учреждение Средняя образовательная школа № 6 (624930, Свердловская область, г. Карпинск., ул. Куйбышева,27)	Уборщик служебных помещений	9	9	По результатам аттестации рабочих мест по условиям труда (при отнесении условий труда к вредным)	В соответствии с контингентами	В соответствии и с приказом Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29Н.	1 раз в 5 лет
23	Муниципальное автономное учреждение Средняя образовательная школа № 6 (624930, Свердловская область, г. Карпинск., ул. Куйбышева,27)	Плотник	1	0	По результатам аттестации рабочих мест по условиям труда (при отнесении условий труда к вредным)	В соответствии с контингентами	В соответствии и с приказом Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29Н.	1 раз в 5 лет
24	Муниципальное автономное учреждение Средняя образовательная школа № 6 (624930, Свердловская область, г. Карпинск., ул. Куйбышева,27)	Сторож	2	2	По результатам аттестации рабочих мест по условиям труда (при отнесении условий труда к вредным)	В соответствии с контингентами	В соответствии и с приказом Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29Н.	1 раз в 5 лет
25	Муниципальное автономное учреждение Средняя образовательная школа № 6 (624930, Свердловская область, г. Карпинск., ул. Куйбышева,27)	Дворник	1	0	По результатам аттестации рабочих мест по условиям труда (при отнесении условий труда к вредным)	В соответствии с контингентами	В соответствии и с приказом Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29Н.	1 раз в 5 лет

Перечень осуществляемых работ, услуг, выпускаемой продукции, а также представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащая эпидемиологической оценке, сертификации, лицензии

№ п/п	Перечень работ, услуг, продукции	Фактический объем выпускаемой продукции, оказываемых услуг в год	Численность населения, находящегося под воздействием выпускаемой продукции, оказываемой услуги, выполняемой работы	Наименование эпидемиологического заключения, номер центра выдачи
1	2	3	4	5
1	Деятельность, подлежащая санитарно-эпидемиологической оценке:	X	X	
2	Отвод земельного участка под строительство	X	86 работников 957 обучающихся	
3	Проектная документация (строительство, реконструкция)		86 работников 957 обучающихся	
4	Ввод в эксплуатацию	X	X	
5	Порядок, условия и способы сбора, использования, обезвреживания, транспортировки, хранения и захоронения отходов производства и потребления	X	X	
6	Санитарно-защитные зоны	X	X	
7	Источники воздействия физических факторов (неионизирующих)	X	X	
8				
9				

Вакцинопрофилактика

№ п/п	Наименование прививки	Количество работников	Кратность
1	Дифтерия		Все работники. Каждые 10 лет от момента последней ревакцинации
2	Столбняк		Все работники. Каждые 10 лет от момента последней ревакцинации
3	Клещ энцефалитный		Круглогодично. Все сотрудники. Население, проживающее на неблагоприятных по клещевому энцефалиту территории. V1 ч/з 1-7 месяцев V2 RV1 ч/з 1 год Каждые 3 года RV2 и более

4	Корь		При отсутствии данных V1 ч/з 3 месяца RV1, без ограничения возраста
5	Краснуха		Женщинам до 25 лет, однократно
6	Гепатит В		V1 V2- ч/з 1 месяц V3- ч/з 5 месяцев
7	Гепатит А		Проводится по схеме по результатам скрининга на наличие антител к гепатиту А (СП 3.1.958-00 п.5.1.6) ()
8	Гриппол		В преддверии эпид. Сезона (сентябрь - октябрь) СП 3.1.2.1319-03

Примечание: 1. План прививок на текущий год в утвержденной и согласованной форме представляется в Роспотребнадзор в установленные сроки.

2.Вакцинопрофилактика осуществляется на основании Национального календаря профилактических прививок в ред. Приказов Минздравсоцразвития РФ от 17.01.2006г. №27 и от 11.01.2007г. №14, Постановление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Главный государственный санитарный врач по Свердловской области от 18.06.2008 №9

Организация сбора и удаление образующихся твердых бытовых отходов

№ п/п	Проводимые мероприятия	Объем в год	Место временного хранения	Наличие договора
1	Отходы (мусор) от уборки территории и помещений учебно- воспитательных учреждений мусор от офисных и бытовых помещений организации несортированный (исключая крупногабаритный)	106,728м³/год	Контейнеры	№ __ от _____
2	Люминесцентные (сгоревшие) лампы	120 шт /год	Специальная тара металлическая с крышкой	Договор _____ от _____
3	Прочие отходы бумаги незагрязненной	0,174 м³/год	Контейнеры	Договор № __ от _____
4	Изделия из натуральной древесины, потерявшие потребительские свойства	0,0086 м³/год	Контейнеры	Договор № __ от _____
5	стружка натуральной чистой древесины	0,0900 м³/год	Контейнеры	Договор № __ от _____
6	опилки натуральной чистой древесины	0,1333 м³/год	Контейнеры	Договор № __ от _____