

«Георгий Александрович Чернов нима 39 №-а шёр школа» Воркута  
карса муниципальной велёдан учреждение  
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 39**  
**имени Георгия Александровича Чернова» г.Воркуты**  
169907, г. Воркута, ул. Тиманская, д. 6А  
тел./факс (82151) 6-81-00; e-mail: [shkola39vorkuta@yandex.ru](mailto:shkola39vorkuta@yandex.ru)

---

Утверждена

приказом директора школы  
от 31.08.2020 № 251

**Программа**  
**производственного контроля**  
**за соблюдением санитарных правил**  
**и выполнением санитарно-противоэпидемических**  
**(профилактических) мероприятий**  
**в 2020-2021 учебном году**

## Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	МОУ «СОШ № 39 им. Г.А. Чернова» г. Воркуты		
Ф.И.О. руководителя, телефон:	Маточкина Е.Н., 8(82151) 6-81-00		
Юридический адрес:	169907 г. Воркута, ул. Тиманская, 6А		
Фактический адрес:	169907 г. Воркута, ул. Тиманская, 6А		
Количество работников:	75		
Количество обучающихся:	756		
ОГРН	1021100810202		
ИНН	11030244446		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№	628-О	от 15.12.2014

1. Настоящая Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01»

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация: - дошкольное, начальное общее, основное общее и среднее общее образование.

### **1. Нормативно - правовые документы**

Настоящая программа разработана в соответствие с требованиями нормативных документов, официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

В МОУ «СОШ № 39 им. Г.А. Чернова» г. Воркуты имеются следующие нормативно - правовые документы по санитарному законодательству для образовательных учреждений:

1. Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ст.44, ст.46).

2. Федеральный закон «О техническом регулировании» №184-ФЗ от 27.12.2002 (ст.32).

3. Закон Российской Федерации от 07.02.1992г. №2300-1 «О защите прав потребителей» (ст.40).

4. Положение о Федеральном государственном надзоре в области защиты прав потребителей, утвержденное Положением Правительства Российской Федерации №412 от 02 мая 2012года;

5. Положение о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом надзоре, утвержденное Постановлением Правительства Российской Федерации №476 от 05 июня 2013года;

6. Положение о государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации №987 от 21 декабря 2000года;

7. Постановление Правительства Российской Федерации от 11.09.2012г. №917 «Об уполномоченном органе Российской Федерации по обеспечению государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технического регламента Таможенного Союза «О безопасности игрушек»;

8. Постановление Правительства Российской Федерации от 11.09.2012г. № 912 «Об уполномоченном органе Российской Федерации по обеспечению государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

9. Постановление Правительства РФ от 18.08.14г. №812 «Об уполномоченном органе Российской Федерации по осуществлению государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности мебельной продукции»;

10. Постановление Правительства РФ от 11.09.12г. №918 «Об уполномоченном органе Российской Федерации по обеспечению государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технического регламента Таможенного Союза «О безопасности продукции легкой промышленности»;

11. Постановление Правительства Российской Федерации от 28.08.13г. №745 «Об уполномоченных органах Российской Федерации по обеспечению государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

12. Постановление Правительства Российской Федерации от 03.06.2013г. № 468 «Об уполномоченных органах Российской Федерации по обеспечению государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».

13. Постановление Правительства Российской Федерации от 27.06.13г. №539 «Об уполномоченном органе Российской Федерации по обеспечению государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»;

14. Постановление Правительства Российской Федерации от 27.06.2013г. № 540 «Об уполномоченных органах Российской Федерации по обеспечению государственного контроля

(надзора) за соблюдением требований технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

15. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.05.2014г. № 475 «Об уполномоченных органах Российской Федерации по обеспечению государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»;

16. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.05.2014г. № 474 «Об уполномоченных органах Российской Федерации по обеспечению государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»;

17. Постановление Правительства Российской Федерации от 19.07.2017г. № 846 «Об уполномоченных органах Российской Федерации по обеспечению государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»

## **2. Обязательные требования и (или) требования, установленные муниципальными правовыми актами, подлежащие проверке**

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон «О лицензировании отдельных видов деятельности» 04.05.2011г. №99-ФЗ ст.12;

- Федеральный закон «О техническом регулировании» № 184-ФЗ от 27.12.2002г.

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. N 189 г. Москва "Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях"

- Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 "О качестве и безопасности пищевых продуктов (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 5, 31 декабря 2005 г., 31 марта 2006 г.)";

- Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» №2300-1 от 07.02.1992г.;

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» - ТР ТС 007/2011;

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мебельной продукции» ТР ТС 025/2012;

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции легкой промышленности» ТР ТС 017/2011;

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011;
- Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011;
- Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» ТР ТС 023/2011;
- Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» ТР ТС 024/2011;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического, лечебного профилактического питания» ТР ТС 027/2012;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);
- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010г. № 299;
- Федеральный закон от 23.11.2009г. № 261-ФЗ «Об энергосбережении и о повышенной энергетической эффективности и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации», ч. 9. ст. 10;
- Федеральный закон «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» от 23.02.2013г. № 15-ФЗ ст.10, п.2. ч.1., ч.5., ст. 12;
- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» от 17.09.1998г. № 157-ФЗ;
- Федеральный закон от 21.12.13г. №368-ФЗ «О внесении изменений в статью 9 ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний»;
- Федеральный закон «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» от 18.06.2001г. № 77-ФЗ;
- Указ Президента РФ от 06.08.2014г. № 560 «О применении отдельных специальных экономических мер в целях безопасности Российской Федерации»;
- Указ Президента РФ от 24.06.2015г. №320 «О продлении действия отдельных специальных экономических мер в целях обеспечения безопасности Российской Федерации»;

- Указ Президента РФ от 28.11.2015г. № 583 «О мерах по обеспечению национальной безопасности Российской Федерации и защите граждан РФ от преступных и иных противоправных действий и о применении специальных экономических мер в отношении Турецкой Республики»;

- Постановление Правительства Российской Федерации от 31.07.15г. №774 «Об утверждении Правил уничтожения сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, включенных в перечень сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, страной происхождения которых являются Соединенные Штаты Америки, страны Европейского союза, Канада, Австралия, Королевство Норвегия, Украина, Республика Албания, Черногория, Республика Исландия и Княжество Лихтенштейн и которые до 5 августа 2016г. (включительно) запрещены к ввозу в Российскую Федерацию».

- Постановление Правительства Российской Федерации от 10.09.16г. №897 «О внесении изменений в приложение к постановлению Правительства Российской Федерации от 07.08.2014г. №778».

- Постановление Правительства Российской Федерации от 09.10.16г. №1020 «О внесении изменений в перечень сельскохозяйственной продукции, сырья происхождения которых является Турецкая Республика и которые запрещены к ввозу в Российскую Федерацию».

- Постановление Правительства Российской Федерации «О реализации Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» №892 от 25.12.2001г.;

- Постановление Правительства Российской Федерации от 23.12.2013г. №1214 «Об утверждении Положения о проведении мониторинга и оценка эффективности реализации мероприятий, направленных на предотвращение воздействия окружающего табачного дыма и сокращения потребления табака»;

- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006) Вода питьевая. Отбор проб на станциях 2 водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах

- ГОСТ 31861-2012. Межгосударственный стандарт. Вода. Общие требования к отбору проб;

- СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях" (Зарегистрировано в Минюсте России 03.03.2011 N 19993);

- Приказ Минздрава Российской Федерации №125н от 21.03.2014г. «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям».

- Приказ Минздрава Российской Федерации №124н от 21.03.2017г. «Об утверждении порядка и сроков проведения профилактических медицинских осмотров граждан в целях выявления туберкулеза», для контроля соблюдения требований ст.8 ФЗ от 18.06.2001г. № 77-ФЗ. Р. IV, V СП 3.1.2.3.114-13.

- Приказ Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. № 229 "О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций";

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами»;

- СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы», 16 апреля 2003 г., с 15 июня 2003 г.;

- СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;

- СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней;

- СП 3.5.1378-03. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности;

- СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов от 22 мая 2003 года N 98;

- СанПиН 2.2.2.540-96 Гигиенические требования к ручным инструментам и организации работ;

- СанПиН 2.2.0.555-96. 2.2. Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы;

- СанПиН 2.2.0.555-96 "Гигиенические требования к условиям труда женщин" (утв. постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 28 октября 1996 г. N 32)

- СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 Гигиенические требования к персональным электронно - вычислительным машинам и организации работы;

- СП 60.13330.2016 Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003 (с Изменением N 1);

- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;

- приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 302н «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 обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров

(обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

- СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;

- СПЗ.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;

- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;

- СП 3.1.2.31662-14 «Профилактика коклюша»;

- СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»;

- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;

- СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»;

- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»;

- СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;

- СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»;

- СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита».

- СП 3.1.2.3162-14 «Профилактика коклюшной инфекции»;

- СП 3.1.2.3149-13 «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции».

- СП 3.1.2951-11 «Профилактика полиомиелита»;

- СП 3.1.2.2512-09 «Профилактика менингококковой инфекции»;

- СП 3.1.2950-11 «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции»;

- СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;

- Руководство Р 3.5.1904-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях»;

- Приказ Минздравсоцразвития России «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и



периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах с вредными (или) опасными условиями труда №302н от 12.04.2011г.;

- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 12.05.14г. №214н «Требования к знаку о запрете курения и к порядку его размещения»;

- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации №229 от 26.09.00г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача по Республике Коми №5 от 19.03.2004г. «О порядке проведения профилактических медицинских осмотров на туберкулез»;

- Постановление Государственного санитарного врача по республике Коми №4 от 19.08.2001г. «Об организации и гигиеническом воспитании и подготовке населения на территории РК»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 03.06.2016г. №70 «О мероприятиях по профилактике гриппа и острых респираторных вирусных инфекций в эпидсезоне 2016-2017годов»;

- Национальные (межгосударственные) стандарты, устанавливающие требования к требованию к реализуемой продукции, ее упаковке, транспортированию и хранению;

- Постановление Правительства РФ от 15.07.1999г. №825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок»;

- СанПиН 2.1.7.1322-03 Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления;

- СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 Гигиенические требования к персональным электронно - вычислительным машинам и организации работы.

- Постановление Правительства РФ от 3 сентября 2010 г. N 681 "Об утверждении Правил обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств, электрических ламп, ненадлежащие сбор, накопление, использование, обезвреживание, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда жизни, здоровью граждан, вреда животным, растениям и окружающей среде

- СанПиН 3.1. /2.4. 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность (Функциональные обязанности)	Приказ о назначении
1.	Маточкина Елена Николаевна	Директор	Приказ № 45/к от 24.08.2010
2.	Донина Татьяна Викторовна	Заместитель директора	Приказ № 256 от 01.09.2010
3.	Славова Оксана Викторовна	Заместитель директора	Приказ № 70/к от 01.09.2011
4.	Портнова Светлана Владимировна	Заместитель директора	Приказ № 149/к от 01.09.2015
5.	Прозоров Дмитрий Владимирович	Заместитель директора по АХЧ	Приказ № 3/к от 10.01.2014
6.	Зорина Ирина Юрьевна	Кладовщик	Приказ № 28/к от 26.08.2020
7.	Сошникова Людмила Вячеславовна	Зав. производством (шеф-повар)	Приказ № 31/к от 21.08.2020

#### 4.1. Порядок организации и проведения производственного контроля

1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий осуществляется в соответствии с деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

#### 4.2. Производственный контроль включает:

1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2. Организация медицинских осмотров.

3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.

4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

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

9. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор МОУ «СОШ № 39 им. Г.А. Чернова» г. Воркуты

#### **4.3. Функции ответственного за осуществление производственного контроля**

1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы

4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

#### **5. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объём, кратность**

	<b>Наименование мероприятия</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Форма учета</b>	<b>Ответственный (Ф.И.О., должность)</b>
1	Контроль за удельной площадью на 1 обучающегося в учебных кабинетах, мастерских школы	Ежедневно при изменении расписания занятий	Санитарный паспорт ОУ	Заместитель директора по АХЧ.
2	Контроль за состоянием системы освещения	ежедневно	-	Заместитель директора по АХЧ.
3	Контроль за состоянием системы электроснабжения	постоянно	Акты замеров сопротивления	Заместитель директора по АХЧ.

4	Контроль за состоянием системы отопления	Осенне-зимний период постоянно; летний период- по мере необходимости	Акты приёмки	Заместитель директора по АХЧ.
5	Контроль за системой водоснабжения образовательного учреждения	ежедневно	Акты приёмки	Заместитель директора по АХЧ
6	Контроль за состоянием канализации	Ежедневно	Акты приёмки	Заместитель директора по АХЧ
7	Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов	По графику	Акты выполненных работ	Заместитель директора по АХЧ
8	Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования	ежедневно	Акты	Заместитель директора по АХЧ
9	Контроль за состоянием воздушно-теплого режима в помещении, соблюдение правил проветривания	Постоянно, каждую перемену		Заместитель директора по АХЧ
10	Контроль за качеством уборки школьных помещений	ежедневно	Акты	Заместитель директора по АХЧ
11	Контроль за содержанием территории учреждения	ежедневно		Директор
12	Контроль за состоянием учебной мебели (с учетом мебели по ростовым группам в каждом учебном помещении ОУ)	Ежегодно, перед началом нового учебного года, затем раз в месяц		Заместитель директора по АХЧ
13	Контроль за маркировкой учебных парт и стульев	Ежегодно, перед началом нового учебного года, затем раз в месяц		Заместитель директора по АХЧ
14	Контроль за организацией питьевого режима в школе	ежедневно		Заместитель директора по АХЧ
15	Контроль и организация работы транспорта для перевозки продуктов	ежегодно		Заместитель директора по АХЧ.
16	Контроль за соблюдением десятидневного меню	ежедневно		директор кладовщик
17	Контроль за контингентом питающихся	еженедельно	Акты и приказы	Ответственный за

			по питанию	организацию питания
18	Контроль за гигиеной приема пищи обучающихся	ежедневно		Классные руководители
19	<p>Контроль выполнения санитарно-эпидемиологических требований в пищеблоке:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила хранения и приёмки продовольственного сырья и пищевых продуктов;</li> <li>- уборки столовой;</li> <li>- выполнением инструкций по мытью посуды;</li> <li>- контроль за соблюдением температурного режима в холодильных установках;</li> <li>- контроль за технологией приготовления пищи по технологическим картам;</li> <li>- контроль за соблюдением сроков годности пищевых продуктов за качеством пищевых принимаемой на пищеблоке продукции;</li> <li>- контроль за качеством готовых блюд, соответствие 10-ти дневному меню, нормами выхода готовых блюд;</li> <li>- контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;</li> <li>- соблюдение сроков прохождения медицинских осмотров работниками пищеблока;</li> <li>- наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов поступающих на пищеблок, наличие сертификатов;</li> <li>- условия и сроки хранения продуктов на складе, реализация продукции;</li> <li>- бракераж готовых блюд.</li> </ul>	<p>Раз в неделю; 2 раза в неделю; Ежедневно; Ежедневно; Ежедневно; Ежедневно; Ежедневно; 1 раз в месяц 1 раз в месяц Ежедневно ежедневно Ежедневно. систематически</p>		<p>Кладовщик Заместитель директора по АХЧ. Кладовщик зав. произв.(шеф-повар) кладовщик зав. произв.(шеф-повар) зав. произв.(шеф-повар) Заместитель директора по АХЧ. Кладовщик Кладовщик зав. произв.(шеф-повар)</p>
20	Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний	Ежедневно	Журнал здоровья	Мед.работник
21	Контроль и организация работы транспорта для перевозки продуктов	ежегодно		кладовщик
22	Контроль за своевременностью и качеством проведения дератизационных, дезинфекционных и дезинсекционных работ.	Раз в месяц		Заместитель директора по АХЧ.
23	Контроль за прохождением медицинского осмотра:			

<p>- первичный – все сотрудники;</p> <p>- периодический: все сотрудники.</p> <p>- профессиональная гигиеническая подготовка для работников, связанных с питанием:</p> <p>- профессиональная гигиеническая подготовка для остальных сотрудников:</p>	<p>При поступлении на работу;</p> <p>Ежегодно</p> <p>Раз в год;</p> <p>1 раз в два года</p>		<p>Директор</p> <p>Заместитель директора по АХЧ.</p>
---	---	--	--

### 6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Кратность контроля	Точки отбора проб, количество и исполнитель	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха Скорость движения воздуха Относительная влажность	2 раза в год	Классы по 1 разу Заместитель директора по АХЧ.	СанПиН 2.4.2.2821-10	Акты проверки
	Температура воздуха График проветривания	Ежедневно			Журнал регистрации температуры и влажности
Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год в каждой группе по 5 точкам. - в темное время суток	Рабочие места (по 1 точке) Аккредитованная лаборатория	СП 52.13330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03	Протокол замеров
Шум	Уровни звука, звукового давления	1 раз в год в двух помещениях и внепланово после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции (по 1 точке) Аккредитованная лаборатория	СН 2.2.4/2.1.8.562-96, ГОСТ 12.1.003-83	Протокол замеров

Качество воды	Химические и микробиологические	1 раз в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	В разводящей сети помещений (моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)) (2 пробы) Аккредитованная лаборатория	СанПиН 2.1.4.1074-01	Протокол
Санитарно бактериологическое исследование пищевой продукции	смывы на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала столовой (5-10 смывов)	СанПиН 2.4.1.3049-13	Акт проверки
Витаминизация блюд	Содержание «С» витамина	2 раза в год (1 блюдо)	Третьи блюда	СанПиН 2.4.5.2409-08	Акт проверки
Химический состав блюд	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год (1 блюдо)	1 раз в год	СанПиН 2.4.1.3049-13	Акт проверки
Микробиологические исследования блюд	Пробы готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	2 раза в год	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2-3 блюда исследуемого приёма пищи)	СанПиН 2.4.1.3049-13	Акт проверки
Смывы на наличие возбудителей	Иерсиниозы	1 раз в год (5-10 смывов)	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	СанПиН 2.4.1.3049-13	Акт проверки
Смывы на наличие яиц гельминтов	Яйца гельминтов	1 раз в год ( 5 смывов)	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые	СанПиН 2.4.1.3049-13	Акт проверки

			пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)		
<b>Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания</b>					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР	СанПиН 2.4.2.2821-10	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
<b>Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции</b>					
Рацион питания	Наличие меню Набор продуктов, используемых при формировании рациона питания	Ежедневно	Кладовщик	СанПиН 2.4.2.2821-10	Ведомость контроля за питанием
Контроль суточной пробы	Температура хранения	Ежедневно	Зав. производством (шеф-повар)	СанПиН 2.4.2.2821-10	Бракеражный журнал
Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Зав. производством (шеф-повар)	СанПиН 2.4.2.2821-10	Бракеражный журнал
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	Один раз в месяц	Зав. производством (шеф-повар)	СанПиН 2.4.2.2821-10	Акт проверки
Соответствие рациона питания обучающихся примерно 10 дневному меню	Ежедневное меню, 10-дневное меню	Один раз в месяц	Кладовщик	СанПиН 2.4.2.2821-10	Протокол/акт проверки
<b>Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников</b>					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением,	Заместитель директора по безопасности	СанПиН 2.4.2.2821-10	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения



		транспортир овкой и реализацией мясомолочно й и кремово- кондитерско й продукции, детского питания, питания дошкольнико в- ежегодно			медосмотров и гигиенического обучения
Лабораторный контроль электромагнитн ых излучений на рабочих местах пользователей ПК	Допустимые уровни ЭМП, создаваемых ПЭВМ на рабочих местах пользователей, а также в помещениях образовательны х, дошкольных учреждений	При аттестации рабочих мест по условиям труда 1 раз в 5 лет	Аккредитован ная организация инструментал ьный контроль осуществляетс я органами ГСЭН и (или) испытательны ми лабораториям и (центрами), аккредитованн ыми в установленно м порядке. На рабочих местах пользователей ПК	Санитарно- эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.2.2/2.4.1340- 03. Гигиенические требования к персональным электронно- вычислительным машинам и организации работы Изменения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 25.04.2007N 22 Изменениями N 2, утв. Постановлением Г лавного санитарного врача РФ от 30.04.2010 N48, Изменений N 3, утв. Постановлением Г лавного государственного санитарного врача РФ от 03.09.2010 N 116)государственного	Протоколы замеров и акты проверки
Состояние работников	Количество работников с инфекционным и заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	медсестра ГБУЗ ВДБ	СанПиН 2.4.1.3049-13	Журнал «Здоровье»

**7. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке**

№	Должность	Кол-во работающих	Периодичность медосмотров, в соответствии с Приказом Минсоцздравразвития от №302 Н «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 обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» с изменениями от от 15 мая 2013 г. № 296н.	Периодичность санитарно-гигиенического обучения, в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с изменениями.	Лабораторные исследования
1	Педагоги		1 раз в год	1 раз в 2 года	Флюорография, кровь на RW, мазок на GN, анализ кала и соскоб на энтеробиоз, ЭКГ, маммография – 1 раз в 2 гола (женщины после 40 лет). Осмотр врачами: Дерматовенеролог стоматолог психоневролог
2	Директор Заместители директора		1 раз в год	1 раз в 2 года	
3	Заведующий производством (шеф-повар)		1 раз в год	1 раз в 2 года	
4	Делопроизводитель, заведующий канцелярией		1 раз в год	1 раз в 2 года	
5	Работники пищеблока, кладовщик		1 раз в год	1 раз в 1 год	
6	Уборщик служебных		1 раз в год	1 раз в 2 года	

	помещений				окулист отоларинголог гинеколог
7	Гардеробщик, сторож, дворник, уборщик территорий		1 раз в год	1 раз в 2 года	

### 8. Формы учёта и отчётности

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал регистрации результатов производственного контроля	постоянно	директор
Журнал регистрации аварийных ситуаций, представляющих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию воспитанников	постоянно	Заместитель директора по АХЧ
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	По факту	Заместитель директора по АХЧ
Журнал бракеража сырой продукции	Ежедневно	Кладовщик, зав. производством (шеф-повар)
Журнал бракеража готовой продукции	Ежедневно	зав. производством (шеф-повар), мед сестра ГБУЗ РК (по согласованию)
Журнал учёта «С» - витаминизации	ежедневно	мед сестра ГБУЗ РК «ВДБ» (по согласованию), зав. производством (шеф-повар)
Журнал регистрации температуры	Ежедневно	Классные руководители
Журнал «Здоровье»	Ежедневно	Мед. сестра ГБУЗ РК «ВДБ» (по согласованию)
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	постоянно	директор
Карантинный журнал	По факту	мед сестра ГБУЗ РК «ВДБ» (по согласованию)
Журнал учёта температуры холодильного оборудования	постоянно	Заместитель директора по АХЧ
Журнал по контролю за рабочим раствором дезинфекционного средства	По факту	Заместитель директора по АХЧ
Журнал учёта мероприятий по контролю должностным лицом органа Государственного контроля (надзора)	По факту	директор
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ

**9. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию в учреждениях и связанных с прекращением или приостановкой работы учреждения**

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию. Принятие незамедлительных мер по ликвидации аварийной ситуации	Ответственное должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления	Сообщить в соответствующую службу: Управление образования: приёмная Управления образования (3-28-21);	Заместитель директора по АХЧ, директор
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	диспетчер МКУ «ПТК» (2-33-73);	
Другие аварийные ситуации: - разбитие люминесцентных ламп; - отключение системы освещения; - выход из строя технологического и холодильного оборудования; - неисправность оконных проёмов; - отравления, кишечные заболевания, связанные с готовой продукцией пищеблока	филиал ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в РК в г. Воркуте» и ТО ТУ Роспотребнадзора в РК в г. Воркуте в незамедлительном порядке (ФЗ – 134 от 08.08.2001 г.) (3-27-17, 3-40-50)	

**10. Дополнительные мероприятия для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил, обеспечивающих безопасность оказываемых услуг**

№ п/п	наименование мероприятий	сроки выполнения, кратность	ответственный
1	<p>Производственный контроль за санитарно-техническим состоянием ОУ и территории согласно СанПиН:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить своевременный текущий (капитальный) ремонт всех помещений;</li> <li>- осуществлять контроль за своевременным вывозом мусора и пищевых отходов;</li> <li>- при отсутствии горячей или холодной воды ОУ приостанавливает свою работу;</li> <li>- иметь резервное автономное устройство горячего</li> </ul>	по заявке в МКУ «ПТК» согласно договору	Директор, Заместитель директора по АХЧ

	водоснабжения с разводкой по системе.		
2	<p>Участие в контроле качества проведения текущей и генеральной уборок:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- генеральную уборку проводить не реже 1 раза в месяц;</li> <li>- обновлять маркировку и соблюдать правила хранения уборочного инвентаря;</li> <li>- обеспечить технический персонал ОУ моющими и дезинфекционными средствами, разрешенными Минздравом РФ;</li> <li>- приготовление раствора сульфохлорантина в соответствии с санитарными правилами</li> </ul> <p>Оформить памятки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- по режиму мытья кухонной, столовой посуды;</li> <li>- по обработке яиц; приготовлению дезинфекционных растворов.</li> </ul>	<p>1 раз в месяц 1 раз в год на период карантина постоянно, по заявке в период карантина</p> <p>иметь постоянно</p>	<p>Заместитель директора по АХЧ, кладовщик</p>
3	<p>Участие в ежедневном контроле:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- за эффективной работой технологического, холодильного оборудования;</li> <li>- за наличием спиртовых термометров;</li> <li>- за соблюдением товарного соседства продуктов;</li> <li>- за соблюдением требований, предъявляемых к оборудованию, посуде, инвентарю;</li> <li>- за соблюдением санитарных правил по обработке оборудования, кухонной, столовой посуды, кух. инвент.</li> </ul>	<p>ежедневно</p> <p>постоянно</p>	<p>Кладовщик, зав. производством (шеф-повар), заместитель директора по АХЧ</p>
4	<p>Участие во входном контроле за качеством и безопасностью сырья и пищевых продуктов.</p> <p>Проводить ежедневный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- за сроками годности продуктов;</li> <li>- не допускать прием сырья и пищевых продуктов без документов, подтверждающих их качество и безопасность (пункт 7.7 СП 2.3.6.1079-01);</li> <li>- соблюдать условия хранения и санитарные правила, предъявляемые к продуктам (п.7.8.-7.29).</li> </ul>	<p>постоянно</p> <p>ежедневно</p>	<p>зав. производством (шеф-повар), кладовщик</p>
5	<p>Участие в контроле за эффективной работой технологического холодильного оборудования, наличием спиртовых термометров, соблюдением товарного соседства продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- за соблюдением требований, предъявляемых к оборудованию, посуде, инвентарю.</li> <li>- за соблюдением санитарных правил по обработке оборудования, кухонной и столовой посуды, кух. инвент.</li> </ul>	<p>ежедневно</p>	<p>зав. производством (шеф-повар), кладовщик</p>
6	<p>Участие в контроле за соблюдением санитарных правил при приготовлении продукции (раздел 8 СП 2.3.6.1079-01)</p> <p>Контролировать из раздела:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение требований к обработке сырья и производству продукции (п.8.1-8.27);</li> <li>- маркировку разделочных досок и ножей;</li> <li>- термическая обработка;</li> <li>- соблюдение правил сохранения витаминов.</li> </ul>	<p>постоянно по графику</p>	<p>зав. производством (шеф-повар)</p>
7	<p>Участие в ежедневном контроле за соблюдением требований к отпуску и раздаче готовых блюд (п.9.1-9.13).</p>	<p>ежедневно</p>	<p>зав. производством (шеф-повар)</p>

8	<p>Обеспечить каждого работника спецодеждой установленного образца в соответствии с действующими нормами:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- своевременно производить замену спецодежды;</li> <li>- обеспечить централизованную стирку санитарной одежды;</li> <li>- не допускать совместного хранения верхней и санитарной одежды.</li> </ul>	<p>по заявке в ПТК</p> <p>1 раз в год</p> <p>постоянно и по мере загрязнения</p>	<p>заместитель директора по АХЧ</p>
9	<p>Осуществлять контроль за соблюдением санитарных правил транспортировки всех продуктов питания.</p>	<p>постоянно</p> <p>1 раз в месяц</p>	<p>Кладовщик</p>
10	<p>Вести журналы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- С – витаминизации третьих блюд;</li> <li>- «Здоровья»</li> <li>- накопительную ведомость по выполнению суточных норм питания;</li> <li>- бракеража готовой и сырой продукции;</li> </ul>	<p>ежедневно</p>	<p>медсестра ГБУЗ РК «ВДБ» (по согласованию) зав. производством (шеф-повар), кладовщик</p>
11	<p>Обеспечить наличие и хранение суточных проб готовых блюд в течение 48 часов.</p>	<p>ежедневно (хранение 48 часов)</p>	<p>зав. производством (шеф-повар)</p>
12	<p>Обеспечить контроль соблюдения личной гигиены персоналом ОУ.</p>	<p>постоянно</p>	<p>директор</p>
13	<p>Обеспечить проведение лабораторного контроля:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства. (салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда)</li> <li>2. Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре</li> <li>3. Контроль проводимой витаминизации блюд</li> <li>4. Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)</li> </ol>	<p>2-3 блюда исследуемого приема пищи 2 раза в год</p> <p>Рацион питания 1 раз в год;</p> <p>Третьи блюда 2 раза в год; Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала.</p>	<p>Директор, медсестра ГБУЗ РК «ВДБ» (по согласованию)</p>
14	<p>Готовить помещения к проведению работ по дезинсекции и (или) дератизации согласно Порядку проведения работ по дезинсекции и дератизации утверждённому приказом директора ОУ от 04.12.2017г. № 235/01-20</p> <p>Осуществлять мероприятия по защите помещений от грызунов и насекомых.</p>	<p>1 раз в квартал</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>Отдел СЭО МКУ «ПТК»</p>	<p>заместитель директора по АХЧ</p>
15	<p>Несоответствующие НТД по качеству безопасности</p>		<p>Кладовщик,</p>

	продовольственное сырьё, пищевые продукты, материалы, контактирующие с ними, продукты с истекшим сроком годности снимать с реализации и производить возврат на базу МКУ «ПТК».	постоянно	зав. производством (шеф-повар)
16	Обеспечить ОУ аптечками для оказания первой медицинской помощи и осуществлять своевременное их пополнение.	ГБУЗ РК «ВДБ» пополнение по заявке	Директор, Заместитель директора по АХЧ.
17	Организовать и своевременно проводить санитарно-просветительную работу с обслуживающим и техническим персоналом.	1 раз в квартал, в период карантина, по мере необходимости	директор
18	Своевременно выполнять предписания Роспотребнадзора.	постоянно	Директор

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

**План мероприятий по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний**

<b>№ п/п</b>	<b>Целесообразные мероприятия</b>	<b>Сроки выполнения</b>	<b>Ответствен.</b>
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	При создании объекта и по необходимости	Директор
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Директор
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	Заместитель директора по безопасности
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, осуществляемый самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Директор
7	Формирование на объекте инструктивно методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарноэпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально	Постоянно	заместитель директора по АХЧ

	изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)		
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

## 12. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор.
2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на: начальника лагеря.
3. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Должность
1.		Начальник лагеря
2.		Воспитатель
3.		Повар
4.		Уборщица служебных и производственных помещений
5.		Заместитель директора по АХЧ

4. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	перед открытием смены	начальник лагеря
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
3.	Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию.	1 раз в неделю	Начальник лагеря
4.	Контроль за соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки.	перед открытием смены	Директор, начальник лагеря
5.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	Директор, начальник лагеря



6.	Контроль за приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря.	перед открытием смены	Директор, начальник лагеря
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
8.	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
9.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
10.	Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора	ежедневно	Директор, начальник лагеря
11.	Контроль за длительностью игр за компьютером.	ежедневно	Начальник лагеря
12.	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности	перед началом работ	Начальник лагеря
13.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	начальник лагеря
14.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Начальник лагеря
15.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	начальник лагеря
16.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
17.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря	ежедневно	Начальник лагеря
18.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.		Начальник лагеря
19.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	повар, начальник лагеря
20.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно перед раздачей пищи.	Повар, заместитель директора по АХЧ, начальник лагеря
21.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Начальник лагеря
22.	Контроль за организацией питьевого режима,	ежедневно	Начальник лагеря
23.	Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях.	ежедневно	Начальник лагеря
24.	Контроль за проведением экскурсий, туристских походов (ознакомление с маршрутом, осмотр детей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитарной сумки), проведение бесед о режиме в походе.	перед походом, экскурсией.	Начальник лагеря
25.	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших.	ежедневно	Директор, начальник лагеря

26.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	ежедневно	Начальник лагеря
27.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	Начальник лагеря

**13. По результатам производственного контроля за год в ТУ Роспотребнадзора предоставляется отчет по форме и протоколы исследований.**

№	Наименование мероприятия	Результаты мероприятия	Из них нестандартные	Принятые меры

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.