УТВЕРЖДАЮ

И.о.директора МКОУ «Коровинская СОШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.П.Колесова

ПРОГРАММА

Производственного контроля соблюдения санитарных норм и правил выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий

Муниципального казённого общеобразовательного учреждения «Коровинская средняя общеобразовательная школа», летнего оздоровительного лагеря на базе МКОУ «Коровинская средняя общеобразовательная школа»

СП 2.4.3648-20"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20
"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

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

**СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»**, утвержденные Постановлением Главного государственного санврача РФ от 02.12.2020 N 40 (Зарегистрировано в Минюсте России 29.12.2020 N 61893) (далее - СП 2.2.3670-20). Новые санитарные  правила устанавливают порядок проведения производственного контроля за условиями труда на рабочих местах. Первым этапом проведения производственного контроля и по старым и по новым правилам является создание и утверждение программы производственного контроля.

В программе производственного контроля отражены:

* биологические факторы (при наличии);
* химические вещества (при наличии);
* физические факторы (при наличии)

В отношении которых должны проводиться ряд лабораторных исследований.

Объем и сроки проведения исследований устанавлены с учётом:

1. уровеня влияния определенного фактора на здоровье сотрудника, а также среду обитания;
2. выполнение СОУТ (фактор обязан быть идентифицирован);
3. выполнение производственного лабораторного контроля;
4. выполнение реконструкции;
5. выполнение модернизации промоборудования;
6. выполнение капремонта;
7. выполнение и проведение ряда мероприятий по улучшению работы;

С 2021 года в перечень факторов, попадающих под лабораторные измерения в рамках производственного контроля попадают только те факторы, уровни которых превышают предельно допустимые нормативы. При этом, параметры микроклимата нужно контролировать, не реже одного раза в год.

1.1. Настоящая программа производственного контроля (далее программа) разработана с требованиями Санитарных правил СП 1.1.1058-01 с измененниями и дополнениями 2021г «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».

1.2. Программа разработана с целью обеспечения санитарно-эпидемиологических критериев безопасности условий обучения и производственной среды, что позволит исключить вредное воздействие на здоровье обучающихся, педагогов и персонала муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Коровинская средняя общеобразовательная школа» (далее – Учреждение).

1.3. Программа предусматривает осуществление мероприятий по контролю за санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами и обеспечивает контроль за созданием благоприятных условий обучения детей, труда педагогов и персонала.

1.4. В основу показателей, подлежащих производственному контролю в Учреждении положены санитарно-эпидемиологические правила «Санитарно-эпидемиологические требования к учреждениям».

1.5. Программа устанавливает периодичность организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.6. При возникновении ситуаций, создающих угрозу санитарно- эпидемиологическому благополучию обучающихся, педагогов и персонал, администрация учреждения разрабатывает соответствующие санитарно-противоэпидемиологические (профилактические) мероприятия.

1.7. Общее руководство за осуществлением производственного контроля по соблюдению санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий возлагается на директора Учреждения.

1.8. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

***Санитано-эпидемиологическое благополучие населения*** – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

***Среда обитания*** – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

***Факторы среды обитания*** – биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

***Вредные воздействия на человека*** – воздействие факторов среды обитания, создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

***Благоприятные условия жизнедеятельности человека*** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека, и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

***Безопасные условия для человека*** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

***Санитарно-эпидемиологичская обстановка*** – состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

***Гигиенический норматив*** – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности или безвредности для человека.

***Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила)*** – нормативные акты, устанавливающие санитарно- эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

***Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия*** – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

***Профессиональные заболевания*** – заболевания человека, в возникновении которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

***Инфекционные заболевания*** – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространения среди населения (эпидемии).

***Массовые не инфекционные заболевания (отравления)*** – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических, и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Общие положения.

2.1. Адрес учреждение: 641040, Курганская область, Мишкинский район, село Коровье, ул. Труда, дом 56.

2.2. Вид деятельности: образовательная.

2.3. Учреждение расположено в центре села.

2.4. Медицинское обслуживание обучающихся и работников Учреждения осуществляется ГБУ «Межрайонная больница № 4».

2.5. Производственный контроль осуществляется должностными лицами в соответствии с должностными инструкциями.

2.6. Производственный контроль осуществляется визуально и с применением инструментальных измерений и лабораторных исследований.

3. Порядок организации и проведения производственного контроля.

3.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнение противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

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

3.3. Производственный контроль включает:

- наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью;

- организация медицинских осмотров;

- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам связанным с производственным контролем;

- своевременное информирование органов самоуправления, органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации;

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

- 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 на базе ИЛЦФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курганской области» г. Курган согласно договору.

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

3.5. Порядок организации и проведения производственного контроля:

3.5.1. Производственный контроль за санитарным состоянием помещений Учреждения. Производственный контроль за состоянием помещений и оборудования осуществляется директором и завхозом и предусматривает:

|  |  |
| --- | --- |
| Контроль за расстановкой мебели, соблюдением расстояний между рядами столов; рядом столов и наружной продольной стеной; рядом столов и внутренней продольной стеной или шкафами. | ежедневно |
| Контроль за соблюдением высоты нижнего края доски над полом | После проведения укрепления классных досок |
| Контроль за соблюдением угла видимости доски | Перед расстановкой ученической мебели |
| Контроль за проведение влажной уборки помещений Учреждения с применением соды, мыла или синтетических моющих средств | ежедневно |
| Контроль за проведение влажной уборки подоконников, радиаторов и других мест скопления пыли при открытых окнах и фрамугах | После окончания уроков |
| Контроль за проведение генеральной уборки всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных в установленном порядке | 1 раз в месяц |
| Контроль за проведением мытья остекленных поверхностей окон | 2 раза в год (август, февраль) |
| Контроль наличия официально изданных санитарных правил | По мере издания |
| Организация проведения дератизационных и дезинсекционных мероприятий (борьба с грызунами) | Перед началом учебного года и по договору с организацией, предоставляющее указанные услуги (ежемесячно) |
| Контроль за качеством используемых моющих средств, их хранением, приготовлением рабочих растворов | ежедневно |

3.5.2. Производственный контроль за условиями обучения обучающихся.

Производственный контроль за условиями обучения обучающихся осуществляется директором и заместителем директора по УВР и предусматривает:

|  |  |
| --- | --- |
| Проверку документов, подтверждающих качество и безопасность изданий, программ обучения, мебели, технических средств обучения (при приобретении) и отделочных материалов при проведении ремонта | ежедневно |
| Проверку работы системы искусственного освещения, водоснабжения | ежедневно  |
| Проверку соблюдения режима проветривания | ежедневно |
| Проверку соответствия мебели росту, возрасту и учебному процессу | 1 раз в год (август) |
| Контроль за соблюдением режима дня (расписания), организацией всех видов деятельности, осуществлением оздоровительных и профилактических мероприятий | ежедневно |

3.5.3. Производственный контроль за условиями труда педагогов и персонала.

Производственный контроль за условиями труда педагогов и персонала осуществляется директором, завхозом и предусматривает:

|  |  |
| --- | --- |
| Контроль за исправностью компьютеров и другой оргтехники в кабинетах | ежедневно |
| Контроль за оборудованием рабочего места педагогов | 1 раз в месяц |
| Контроль за работой общего и местного освещения в кабинетах, рабочих местах работников | ежедневно |

3.5.4. Контроль за качеством питьевой воды.

Контроль за качеством питьевой воды имеет цель предотвратить вредное воздействие от употребления недоброкачественной питьевой воды на здоровье обучающихся и персонала Учреждения. Производственный контроль осуществляется директором и предусматривает:

|  |  |
| --- | --- |
| Контроль за исправностью системы питьевого водоснабжения в учреждении, техническим состоянием водопроводных внутренних сетей | ежедневно |

3.5.5. Контроль за качеством медицинских услуг.

Договор на оказание медицинских услуг заключен с ГБУ «Мишкинская ЦРБ». Производственный контроль осуществляется директором и предусматривает:

|  |  |
| --- | --- |
| Контроль прохождения медицинских осмотров персоналом при поступлении на работу и в дальнейшем | 1 раз в год |
| Контроль прохождения гигиенический подготовки при поступлении на работу и в дальнейшем | 1 раз в два года |

4. Функции ответственного за осуществление

производственного контроля

4.1. Оказывать помощь при проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

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

4.4. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.

4.5. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания.

4.6. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о мерах принятых по устранению нарушений санитарных правил.

4.7. Поддерживать связь с медицинским учреждением по вопросам прохождения медицинских осмотров.

4.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и своевременно отчитываться в их выполнении.

5. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля в себя следующие данные

5.1. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в образовательных учреждениях и по вопросам труда работающих (приложение 1).

5.2. Перечень должностей работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствие с установленными требованиями (приложение 2).

5.3. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (приложение 3).

5.4. Перечень осуществляемых работ, услуг представляющих потенциальную опасность человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической экспертизе, лицензированию (приложение 4).

5.5. Схема визуального производственного контроля (приложение 5).

5.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (приложение 6).

1. 6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование нормативного документа | Регистрационный номер |
| 1. | «О санэпидблагополучии населения». | ФЗ № 52 от 30.03.1999г. |
| 2. | «О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями. | ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г. |
| 3. | «О качестве и безопасности продуктов питания». | ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г. |
| 4. | «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля». | ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г. |
| 5. | "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" | СП 2.4.3648-20  |
| 6. | Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» | СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 № 28 |
| 7. | «Санитарно-эпидемиологические требования содержанию территорий городских и сельских поселений к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организаций и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических ) мкропирятий | СанПиН 2.1.3684-21 |
| 8. | «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». | СанПиН 2.3.2. 1078-01 |
| 9. | "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"  | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 10. |  **«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»** | **СП 2.2.3670-20**  |
| 11. | Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" | СанПиН 3.3686-21 |
| 12. | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». | СанПиН 2.3.2. 1324-03 |

1. 7. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.
2. И.о.директора – Колесова Наталия Павловна, завхоз Кокорина Татьяна Николаевна:
3. - за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
4. - за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;
5. - за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
6. - за организацией питания и качественного приготовления пищи;
7. - за температурой воздуха в холодное время года;
8. - за санпросветработой;
9. - за профилактикой травматических и несчастных случаев.
10. 8. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Факторы производственной среды | Влияние на организм человека | Меры профилактики |
| Зрительное напряжение при работе на компьютере | Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения). | Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз. |
| Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата | При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов.При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча. | Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены. |

УТВЕРЖДАЮ: И.о.директора МКОУ «Коровинская СОШ» \_\_\_\_\_\_\_Н.П.Колесова «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_г.

**Контингенты, подлежащие профилактическим осмотрам в 2024 году** (на основании приказа Министерства здавоохранения РФ №29 Н от 28.01.2021)

**Наименование организации :МКОУ «Коровинская средняя общеобразовательная школа» Юридический адрес: Мишкинский район, село Коровье, ул.Труда, 56 Адрес размещения объекта: Мишкинский район, село Коровье, ул.Труда, 56 Код по ОКПО: Код по ОКВЭД: Численность работающих в организации всего 27, в т.ч. женщин 21 Из них моложе 18 лет 0, в т.ч. женщин 0 Количество профессий 14, в т.ч. профессий, подлежащих ПМО 14 в 2024 году. Номер и дата распорядительного документа организации в соответствии с которым проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры работников:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Цех, участок, служба или другое структурное подразделение | Полный перечень профессий | Численность работающих в профессии по стажу | Название производственного фактора в соответствии с нормативной документации | Уровень фактора по результатам лабораторного контроля | Номер приложения, пункт Приказа Минздравсоцразвития РФ № 29н от 28.01.2021 г. | Численность работающих, подлежащих ПМО | Кратность осмотра |
| До 5 лет | От 5 лет до 10 лет | Более 10 лет | всего |
| всего | В т.ч.женщ |
| Вс его | В т.ч.женщ | всего | В т.ч. женщ | всего | В т.ч.женщ | всего | В т.ч.женщ |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| **1** | МКОУ «Коровинская СОШ» | 1.директор2. зам. директора по УВР3.зам.директора по ВР4. учитель5.воспитатель6Социальный педагог7.завхоз8.повар9.рабочий кухни.10.Кочегар11.Электрик12Уборщица13Дворник | 0000000000010 | 0000000000010 | 0010010001010 | 0010010000010 | 11011101112121 | 11011101110021 | 11111111113141 | 11111111110041 | Напряженные условия труда, электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ, нагрузка на голосовой аппарат, шумНапряженные условия труда, шумПовышенная температура воздуха в производственных помещениях и на открытой территории Физические перегрузки Синтетические моющие средства Тепловое излучениеФизические перегрузки Тепловое излучениеНапряженность трудового процесса (сенсорные нагрузки)Тяжесть трудового процесса Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня |  | **1. 2. 3. 4. 5,6.** Раздел IV п.4.2.5.,4.4. Раздел V п.5.2, 5.2.2, Раздел VI п.25**7.8.**  Раздел IV п. 4.4. Раздел V п. 5.1, 5.2 **9.**Раздел I п.1.48  Раздел V п. 5.1, 5.2, Раздел VI п. 13.**10**Раздел I п. 1.39, 3.1.9.4., 3.1.10Раздел V п. 5.1**11**Раздел V п. 5.1**12**Раздел I п.1.48 Раздел V п. 5.1, 5.2 **13** Раздел V п. 5.1, 5.2  | 11111111113131 | 11111111113131 | 1 раз в год1 раз в год1 раз в год1 раз в год1 раз в год1 раз в год1 раз в год1 раз в год1 раз в год1 раз в год1 раз в год1 раз в год1 раз в год |
| **2** | Маслейский филиал | 1.Социальный педагог | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | Напряженные условия труда, электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ, нагрузка на голосовой аппарат, шум |  | Раздел IV п.4.2.5.,4.4. Раздел V п.5.2, 5.2.2, Раздел VI п.25 | 0 | 0 | 1 раз в год |
| **3** |  | 1.водитель | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | Управление наземными транспортными средствами категории "D" Общая вибрация Локальная вибрация, шум |  | 1. Раздел I п.1.1, 1.36.1, 1.39 Раздел IV п.4.3.1, 4.3.2, 4.4, 4.6. Раздел VI п.18.2
 | 2 | 2 | 1 раз в год |

10. 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, Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Непредвиденные ЧС:
* наводнение;
* обрушения;
* штормовое предупреждение
1. Выход из строя электротехнологического и холодильного оборудования.

Информация в:

* ТОУ Роспотребнадзора по Курганской области в Юргамышском, Мишкинском районах, р.п. Мишкино ул Первомайская -62 тел; 8-35-247-2-24-04
* Филиал «Центр гигиены и эпидемиологии в Курганской области».

11. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование мероприятий | Периодичность |
| 1. | Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований | постоянно |
| 2. | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников | при приемке на работуи в соответствии с перечнем согласно п.9 |
| 3. | Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции. | Постоянно |
| 4. | Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории. | Постоянно |
| 5. | Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов. | Постоянно |
| 6. | Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб. | Постоянно |
| 7. | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок. | Постоянно |
| 8. | Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания. | Постоянно |
| 9. | Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, одежды, обуви, мебели, игрушек, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов. | Постоянно |
| 10. | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения. | Постоянно |
| 11. | Санпросветработа | постоянно |
| 12. | Профилактика травматизма и несчастных случаев | постоянно |

12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал здоровья.
4. Журнал проведения витаминизации.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Ведомость контроля за рационом питания (накопительная ведомость)
7. Технологические карты приготовления блюд.

13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Кратность (не реже) | Место (количество замеров) |
| Калорийность обеда из трёх или четырёх блюд | 1 раз в год | 1 рацион, прием пищи |
| Содержание «С» витамина 3 блюда | 2 раза в год | 1 проба (третье блюдо)  |
| Смывы на БКГП | 2 раза в год | 10 смывов – пищеблок |
| - на наличие возбудителей иерсиниозов | 1 раз в год | 5 смывов |
| - на наличие яиц гельминтов | 2 раза в год | 10 смывов |
| Питьевая вода | 3 раза в год | 1 проба (по хим. Показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 1 раз в год |
| Освещенность количество 12 точек | 1 раз в год |  помещения |
| Температура воздуха количество 12 точек | Ежедневно(самостоятельно) | Все помещения |
| Шум количество 12 точек | 1 раз в год | помещение |
| Исследование 1 блюдКМАФАнМБГКПпатогенные в т.ч. сальмонеллыSt. aureus | 2 |  |
| Блюда из мяса и мясных продуктов:КМАФАнМБГКПпатогенные в т.ч. сальмонеллыProteusSt. aureus | 2 |  |
| Исследование гарнировКМАФАнМБГКПпатогенные в т.ч. сальмонеллыSt. aureusProteus | 2 |  |
| Исследования соусов и заправок для вторых блюдКМАФАнМБГКПпатогенные в т.ч. сальмонеллыSt. aureusProteus | 2 |  |
| Исследование напитковКМАФАнМБГКПпатогенные в т.ч. сальмонеллыSt. aureus | 2 |  |
| Достаточность термической обработки (мясные рубленые изделия) | 2 |  |
| Исследование смывов 20 точек на:- БГКП с объектов производственного оборудования, инвентаря, тары, рук и спецодежды персонала  | 2 |  |

14. Программа   производственного   контроля

за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы –Колесова Наталия Павловна.
2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на начальника лагеря, Кокорину Татьяну Николаевну – завхоза, Дмитриеву Елену Александровну - фельдшера

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 | Директор, 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, длительностью занятий в кружках. | 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, завхоз |
| 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, завхоз |
| 11. | Контроль за длительностью просмотра телепередач и диафильмов, 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 | Директор, начальник лагеря,  |
| 14. | Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования. | ежедневно | Начальник лагеря, завхоз |
| 15. |  Контроль  за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов. | 1 раз в 10 дней | Завхоз,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, технологического  и  холодильного оборудования внутри  производственных  цехов, мытьем посуды  и  оборудования. | ежедневно | Начальник лагеря |
| 18. |  Контроль  за использованием  производственных  цехов столовой в соответствии с их назначением.  | ежедневно | Начальник лагеря, завхоз |
| 19. |  Контроль  за приобретением моющих средств  и  уборочного инвентаря. |  | Начальник лагеря |
| 20. | Отбор суточной пробы на пищеблоке.  Контроль  за ее хранением. | ежедневно |  Начальник лагеря |
| 21. | Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи.Бракераж готовой пищи. | ежедневноперед раздачей пищи. |  Начальник лагеря |
| 22. | Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания. | ежедневно | Завхоз, начальник лагеря |
| 23. | Контроль за организацией питьевого режима, обеспеченностью отдыхающих в лагере детей бутилированной питьевой водой. | ежедневно | Начальник лагеря |
| 24. | Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях.  | ежедневно | Начальник лагеря |
| 25. | 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 |
| 26. | Систематический  контроль  за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших. | ежедневно | Завхоз, начальник лагеря |
| 27. |  Контроль  за соблюдением правил личной гигиены детьми  и  персоналом. | ежедневно | Завхоз, начальник лагеря |
| 28. |  Контроль  за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве | ежедневно | Начальник лагеря |