

Утверждена приказом
директора МАОУ СОШ № 16
от 23.09.2016 г. № 249-д



Программа

производственного контроля

за соблюдением требований санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
МАОУ СОШ № 16

(Редакция № 3 от 23.09.2016 г.)

1. Общие положения

1.1 Настоящая программа разработана в соответствие с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последними изменениями от 28 ноября 2015 г) и Санитарные правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (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 Организация производственного контроля в МАОУ СОШ № 16 возлагается на директора.

1.4 Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.5 Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.

1.6 К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

Санитарно-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-эпидемиологическая 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 и 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, возникновение 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, распространением 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. Порядок организации и проведения производственного контроля

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

2.2 Производственный контроль включает:

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

2.2.2 Организация медицинских осмотров.

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

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

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

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

2.2.7 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.

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

3. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- 3.1 Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).
- 3.2 Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля (п.7).
- 3.3 Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).
- 3.4 Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствие с установленными требованиями (п.9).
- 3.5 Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п. 10).
- 3.6 Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).
- 3.7 Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п. 12).
- 3.8 Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания дошкольных учреждений, учреждений начального, среднего и основного образования (п. 13).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

- 4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- 4.2 Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

4.3 Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).

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

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

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

4.7 Информировать Управление Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области Территориальный отдел в городе Североуральск, городе Краснотурьинск, городе Ивдель и городе Карпинск о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

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

4.9 Контролировать выполнение предписаний Управление Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области Территориальный отдел в городе Североуральск, городе Краснотурьинск, городе Ивдель и городе Карпинск и своевременно отчитываться по их выполнению.

5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

5.1 Надзорным органом по организации производственного контроля является Управление Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области

Территориальный отдел в городе Североуральск, городе Краснотурьинск, городе Ивдель и городе Карпинск.

5.2 В соответствии с Санитарными правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

5. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативных правовых актов по вопросам санитарно-противоэпидемического благополучия в дошкольных образовательных и общеобразовательных организациях и по вопросам условий труда работающих.

№ п/п	Наименование документа	Регистрационный номер
Нормативные акты санитарного законодательства		
1	Федеральные законы	
1.1	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	52-ФЗ от 30.03.1999 г.
1.2	Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	29-ФЗ от 02.01.2000 г.
1.3	Федеральный Закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»	294 –ФЗ от 26.12.2008 г.
1.4	Федеральный Закон «Об охране окружающей	7- ФЗ

	среды»	от 10.01.2002 г
1.5	Федеральный Закон «Об охране атмосферного воздуха»	96-ФЗ от 04.05.1996 г.
1.6	ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний»	№157-ФЗ от 17.09.98г.
1.7	ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний на территории СО»	№ 73 – 03 от 21.12.2001
2	Санитарные правила	
2.1	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий	СП 1.1.1058-01.
2.2	Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности. ОСПОРБ-99	СП 2.6.1.79-99.
2.4	Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации	СП 3.5.3.1129-02
2.5	Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней	СП 3.1/3.2.1379-03
2.6	Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности	СП 3.5.1378-03
2.7	Профилактика дифтерии.	СП 3.1.1.1108-02
2.8	Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпид. надзору за вирусными гепатитами.	СП 3.1.958-00
2.9	Профилактика кишечных инфекций.	СП 3.1.1.1117-02
2.10	Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них	СП 2.3.6.1079-01

	пищевых продуктов и продовольственного сырья	
2.11	Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции	СП 3.1.2.1203-03
2.12	Профилактика гриппа	СП 3.1.2.1319-03
2.13	Профилактика коклюшной инфекции	СП 3.1.2.1320-03
2.14	Профилактика менингококковой инфекции	СП 3.1.2.1321-03
2.15	Профилактика столбняка	СП 3.1.1.1381-03
2.16	Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита	СП 3.1.2.1176-03
2.17	Профилактика энтеробиоза	СП 3.2.1317-03
2.18	Профилактика туберкулеза	СП 3.1.2.1295-03
2.19	Клещевой энцефалит	СП 3.1.098-03
2.20	Профилактика полиомиелита	СП 3.1.1118-02
2.21	Сальмонеллез	СП 3.1.086-96
2.22	Условия транспортирования и хранения медицинских иммунобиологических препаратов	СП 3.3.2.1120 - 02
2.23	Санитарно – эпидемиологические требования к условиям транспортирования, хранению и отпуску гражданам медицинских иммунобиологических препаратов, используемых для иммунопрофилактики аптечных учреждений»	СП 3.3.2.1120 - 02
3	Санитарные нормы и правила	
3.1	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.2660-10	СанПиН 2.4.1.2660-10
3.2	Организация детского питания	СанПиН 2.3.2.1940-05

3.3	Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений	СанПиН 2.2.4.548-96.
3.4	Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений	СанПиН 2.2.4.1294-03
3.5	Гигиенические требования к условиям труда женщин	СанПиН 2.2.0.555-96.
3.6	Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03
3.7	Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03.
3.8	Санитарные правила содержания территорий населённых мест	СанПиН 42-128-4690
3.9	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.	СанПиН 2.1.4.1074-01
3.10	Санитарные правила устройства и эксплуатации системы централизованного горячего водоснабжения	СанПиН 4723-88
3.11	Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих	СанПиН 3.5.2.1376-03
3.12	Профилактика паразитарных заболеваний на территории РФ	СанПиН 3.2.1333-03
3.13	Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы	СанПиН 2.1.7.287-03
3.14	Нормы радиационной безопасности НРБ-99	СанПиН

		2.6.1.2523-09
4	Санитарные нормы	
4.1	Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки.	СН 2.2.4/2.1.8.562-96.
5	Гигиенические нормативы	
5.1	ПДК загрязняющих веществ в атмосфере воздуха населенных мест	ГН 2.1.6.1338-03
6	Методические документы, руководства	
6.1	«Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»	Р 2.2.2006 - 05
7	Постановления, приказы	
7.1	Приказ МЗ РФ «О порядке проведения предварительных и периодических осмотров работников и медицинских регламентах допуска к профессии».	№ 90 от 14.03.96г.
7.2	Постановление Главного государственного санитарного врача Свердловской области «Об упорядочении профилактических осмотров и внедрении на территории Свердловской области личной медицинской книжки»	01/1-189 от 29.08.96
7.3	«Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядки проведения этих осмотров (обследований)	№ 83 от 16.08.2004

8	Методические указания, инструкции, положения	
8.1	Проведение радиационно-гигиенического обследования жилых и общественных зданий.	МУ 2.6.1.715-98.
8.2	«По санитарно-гигиеническому контролю полимерных строительных материалов, предназначенных для применения в строительстве жилых и общественных зданий»	МУ МЗ СССР № 2158-80 от 28.03.80.
9.	Технические регламенты	
9.1	О безопасности пищевой продукции	ТР ТС 021/2011
9.2	Пищевая продукция в части её маркировки	ТР ТС 022/2011
9.3	Технический регламент на масложировую продукцию	ТР ТС 024/2011
9.4	О безопасности мебельной продукции	ТР ТС 025/2011
9.5	О безопасности молока и молочной продукции	ТР ТС 033/2011
9.6	О безопасности мяса и мясной продукции	ТР ТС 034/2011

7. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.

Кнор О. В., директор.

Ерёмина И. С., заместитель директора по ФХД следит за:

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организации питания;

- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за организацией питания и качественного приготовления пищи;
- за температурой воздуха в холодное время года;
- за санпросветработой;
- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

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
Производственный шум.	Воздействие на органы слуха и подкожный рецепторный аппарат человека, сердечнососудистую систему.	Устранение причины шума, изоляция источника шума, соблюдение режима труда и отдыха.
Локальная вибрация.	Воздействие на анализаторы центральной нервной системы: вестибулярный, кожный покров. Опасными частотами для внутренних органов является диапазон 6...9 Гц, для рук 30...80 Гц.	Снижение или ликвидация возбуждающих сил, установка виброизоляторов .
Повышенная температура воздуха.	Сопровождается интенсивным потоотделением, что приводит к обезвоживанию организма, потере минеральных солей и водорастворимых витаминов, вызывает серьезные и стойкие изменения в деятельности сердечнососудистой системы, ослабляется внимание, ухудшается координация движений, замедляются реакции .	Герметизация оборудования; применение отражательных, теплопоглощающих и теплоотводящих экранов; устройство вентиляционных систем; использование индивидуальных средств защиты.

Тепловое излучение.	Излучение с длиной волны от 0,76 до 540 нм, изменения в деятельности сердечнососудистой системы, ослабляется внимание, ухудшается координация движений, замедляются реакции .	Герметизация оборудования; применение отражательных, теплопоглощающих и теплоотводящих экранов; устройство вентиляционных систем; использование индивидуальных средств защиты.
Электрическое и магнитное поле (50Гц).	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.
Электростатическое поле.	Раздражительность, головную боль, нарушение сна, снижение аппетита . Допустимый уровень устанавливается равным 60 кВ/м в течение 1 ч.	Заземлением оборудования и коммуникаций, уменьшение электрического сопротивления перерабатываемых веществ.
Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ.	Нарушение функционального состояния нервной и сердечнососудистой систем повышенной утомляемости, снижении качества выполнения рабочих операций, болях в области сердца, изменении кровяного давления и пульса.	Экранирующие устройства, систематический контроль фактических нормируемых параметров на рабочих местах.

<p>Тяжесть трудового процесса</p>	<p>При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов.</p> <p>При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.</p>	<p>Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг - для мужчин, 10 кг - для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.</p>
<p>Пыль растительного происхождения (древесная стружка, хлопок)</p>	<p>Механическое раздражение, сухость кожного покрова, иногда появляются трещины, сыпи, опадании пыли на слизистые оболочки глаз и верхних дыхательных путей ее раздражающее действие.</p>	<p>Вытяжная вентиляция в помещениях, местная вытяжка. Использовать спецодежду из плотной ткани, защитные очки, маски на органы дыхания.</p>
<p>Световая среда</p>	<p>Чрезмерная слепящая яркость (блесткость) - свойство светящихся поверхностей с повышенной яркостью нарушать условия комфортного зрения, ухудшать контрастную чувствительность. Недостаточность ведёт к развитию утомления зрения.</p>	<p>Равномерное распределение яркостей в поле зрения и ограничение теней; ограничение прямой и отраженной блескости; ограничение или устранение колебаний светового потока.</p>

<p>Пониженная температура воздуха на территории</p>	<p>Наблюдается сужение сосудов пальцев рук и ног, кожи лица, изменяется обмен веществ. Низкие температуры воздействуют также и на внутренние органы, и длительное воздействие этих температур приводит к их устойчивым заболеваниям.</p>	<p>Предусматривать задержку тепла - предупреждение выхолаживания производственных помещений, подбор рациональных режимов труда и отдыха, использование средств индивидуальной защиты, а также мероприятия по повышению защитных сил организма.</p>
<p>Алюминий, его сплавы и неорганические соединения, корунд белый. Амины. Бром. Ацетон. Кислоты органические. Медь и её соединения. Серебро. Металлы щелочные. Сера и её соединения. Спирты. Углерод оксид. Цинк и его соединения. Фосфорные удобрения. Азотные удобрения. Аллергены "А"</p>	<p>Расстройство нормальной физиологической деятельности без заметных анатомических повреждений, воздействий на работу нервной и сердечнососудистой систем, на общий обмен веществ.</p>	<p>Оборудование рабочих мест местной вытяжной вентиляцией или переносными местными отсосами, применению средств индивидуальной защиты, прежде всего для защиты органов дыхания</p>

9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке.

№п/п	Профессия	Факторы производственной среды (ФПС) и факторы трудового процесса (ФТП) в соответствии с Приказом № 302н	№ прил. и пункт приказа № 302н	Численность работающих	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1	3	5	6	7		
1	Директор	Работа в образовательной организации всех типов и видов. Электрическое и магнитное поле (50Гц). Электростатическое поле. Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ. Световая среда	прил.№2 п.18 прил. №1 п. 3.2.2.2, п. 3.2.2.3, п. 3.2.2.4, п.3.12	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель директора по УВР	Работа в образовательной организации всех типов и видов. Электрическое и магнитное поле (50Гц). Электростатическое поле. Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ. Световая среда	прил.№2 п.18 прил. №1 п. 3.2.2.2, п. 3.2.2.3, п. 3.2.2.4, п.3.12	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Заместитель директора по ВР	Работа в образовательной организации всех типов и видов. Электрическое и магнитное поле (50Гц). Электростатическое поле. Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ. Световая среда	прил.№2 п.18 прил. №1 п. 3.2.2.2, п. 3.2.2.3, п. 3.2.2.4, п.3.12	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Заместитель директора по ФХД	Работа в образовательной организации всех типов и видов. Электрическое и магнитное поле (50Гц). Электростатическое поле. Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ. Световая среда	прил.№2 п.18 прил. №1 п. 3.2.2.2, п. 3.2.2.3, п. 3.2.2.4, п.3.12	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Заместитель директора по МВР	Работы в дошкольных образовательных организациях. Электрическое и магнитное поле (50Гц). Электростатическое поле. Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ. Световая среда	прил.№2 п.20 прил. №1 п. 3.2.2.2, п. 3.2.2.3, п. 3.2.2.4, п.3.12	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

6	Учитель начальных классов	Работа в образовательной организации всех типов и видов. Электрическое и магнитное поле (50Гц). Электростатическое поле. Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ. Световая среда	прил. №2 п.18 прил. №1 п. 3.2.2.2, п. 3.2.2.3, п. 3.2.2.4, п.3.12	11	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Учитель математики	Работа в образовательной организации всех типов и видов. Электрическое и магнитное поле (50Гц). Электростатическое поле. Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ. Световая среда	прил. №2 п.18 прил. №1 п. 3.2.2.2, п. 3.2.2.3, п. 3.2.2.4, п.3.12	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Учитель русского языка и литературы	Работа в образовательной организации всех типов и видов. Электрическое и магнитное поле (50Гц). Электростатическое поле. Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ. Световая среда	прил. №2 п.18 прил. №1 п. 3.2.2.2, п. 3.2.2.3, п. 3.2.2.4, п.3.12	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Учитель иностранного языка	Работа в образовательной организации всех типов и видов. Электрическое и магнитное поле (50Гц). Электростатическое поле. Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ. Световая среда	прил. №2 п.18 прил. №1 п. 3.2.2.2, п. 3.2.2.3, п. 3.2.2.4, п.3.12	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Учитель физики	Работа в образовательной организации всех типов и видов. Электрическое и магнитное поле (50Гц). Электростатическое поле. Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ. Световая среда	прил. №2 п.18 прил. №1 п. 3.2.2.2, п. 3.2.2.3, п. 3.2.2.4, п.3.12	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Учитель информатики	Работа в образовательной организации всех типов и видов. Электрическое и магнитное поле (50Гц). Электростатическое поле. Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ. Световая среда	прил. №2 п.18 прил. №1 п. 3.2.2.2, п. 3.2.2.3, п. 3.2.2.4, п.3.12	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

12	Учитель химии	Работа в образовательной организации всех типов и видов. Электрическое и магнитное поле (50Гц). Электростатическое поле. Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ. Световая среда. Алюминий, его сплавы и неорганические соединения, корунд белый. Амины.Бром.Ацетон. Кислоты органические. Медь и её соединения. Серебро. Металлы щелочные. Сера и её соединения.Спирты.Углерод оксид.Цинк и его соединения. Фосфорные удобрения. Азотные удобрения. Аллергены "А"	прил.№2 п.18 прил. №1 п. 3.2.2.2, п.3.2.2.3, п. 3.2.2.4, п.3.12, п. 1.2.4.1, п.1.2.5, п.1.2.8.1, п.1.2.14.2, п.1.2.15, п.1.2.20.1, п.1.2.20.3, п.1.2.21.1, п.1.2.22, п.1.2.32.1, п.1.2.33.1, п.1.2.38, п.1.2.53, п.1.3.8.1, п.1.3.8.2, п.1.1.1	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Учитель биологии	Работа в образовательной организации всех типов и видов.Электрическое и магнитное поле (50Гц). Электростатическое поле. Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ. Световая среда	прил.№2 п.18 прил. №1 п. 3.2.2.2, п. 3.2.2.3, п. 3.2.2.4, п.3.12	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Учитель технического труда	Работа в образовательной организации всех типов и видов. Электрическое и магнитное поле (50Гц). Электростатическое поле. Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ. Пыль древесная. Локальная вибрация. Шум. Световая среда. Аллергены "А"	прил.№2 п.18 прил. №1 п. 3.2.2.2, п.3.2.2.3, п. 3.2.2.4 п. 2.7 п.3.4.1, п.3.5, п.3.12, п.1.1.1	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Учитель обслуживающего труда	Работа в образовательной организации всех типов и видов. Электрическое и магнитное поле (50Гц). Электростатическое поле. Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ. Пыль хлопковая. Локальная вибрация. Шум. Световая среда. Аллергены, "А"	прил.№2 п.18 прил. №1 п. 3.2.2.2, п.3.2.2.3, п. 3.2.2.4 п. 2.7 п.3.4.1, п.3.5, п.3.12, п.1.1.1	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
16	Учитель географии	Работа в образовательной организации всех типов и видов.Электрическое и магнитное поле (50Гц). Электростатическое поле. Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ. Световая среда	прил.№2 п.18 прил. №1 п. 3.2.2.2, п. 3.2.2.3, п. 3.2.2.4, п.3.12	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

17	Учитель ИЗО, черчения	Работа в образовательной организации всех типов и видов. Электрическое и магнитное поле (50Гц). Электростатическое поле. Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ. Световая среда	прил. №2 п.18 прил. №1 п. 3.2.2.2, п. 3.2.2.3, п. 3.2.2.4, п.3.12	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
18	Учитель истории, ОБЖ	Работа в образовательной организации всех типов и видов. Электрическое и магнитное поле (50Гц). Электростатическое поле. Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ. Световая среда	прил. №2 п.18 прил. №1 п. 3.2.2.2, п. 3.2.2.3, п. 3.2.2.4, п.3.12	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
19	Учитель физической культуры	Работа в образовательной организации всех типов и видов. Электрическое и магнитное поле (50Гц). Электростатическое поле. Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ. Световая среда Пониженная температура воздуха на территории	прил. №2 п.18 прил. №1 п. 3.2.2.2, п. 3.2.2.3 п. 3.2.2.4, п.3.12, п.3.8	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
20	Социальный педагог	Работа в образовательной организации всех типов и видов. Электрическое и магнитное поле (50Гц). Электростатическое поле. Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ. Световая среда	прил. №2 п.18 прил. №1 п. 3.2.2.2, п. 3.2.2.3, п. 3.2.2.4, п.3.12	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
21	Воспитатель	Работа в образовательной организации всех типов и видов.	прил. №2 п.18	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
22	Педагог – организатор	Работа в образовательной организации всех типов и видов.	прил. №2 п.18	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
23	Заведующий библиотекой	Работа в образовательной организации всех типов и видов. Электрическое и магнитное поле (50Гц). Электростатическое поле. Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ. Световая среда . Пыль хлопчатобумажная. Аллергены "А"	прил. №2 п.18 прил. №1 п. 3.2.2.2, п. 3.2.2.3, п. 3.2.2.4, п.3.12, п.2.7, п.1.1.1	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
24	Делопроизводитель	Работа в образовательной организации всех типов и видов. Электрическое и магнитное поле (50Гц). Электростатическое поле. Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ. Световая среда	прил. №2 п.18 прил. №1 п. 3.2.2.2, п. 3.2.2.3, п. 3.2.2.4, п.3.12	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

25	Слесарь –сантехник	Работа в образовательной организации всех типов и видов. Работы связанные с подготовкой воды и обслуживанием водопроводных сетей Тяжесть трудового процесса	прил.№2 п.18, п.25 прил. №1 п. 4.1	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
26	Электромонтёр	Работа в образовательной органи. Работы по обслуживанию и ремонту действующих электроустановок с напряжением 42 В и выше переменного тока, 110 В и выше постоянного тока, а также монтажные, наладочные работы, испытания и измерения в этих электроустановках	прил.№2 п.18, п.2	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
27	Уборщик	Работа в образовательной организации всех типов и видов. Тяжесть трудового процесса. Работа с синтетическими моющими средствами. Хлор. Аллергены, "А"	прил.№2 п.18 прил. №1 п. 4.1 п. 1.3.3 п. 1.2.8.1, п.1.1.1	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
28	Повар	Работа в образовательной организации всех типов и видов. Работа в организациях общественного питания на пищеблоках. Работы, выполняемые непосредственно на механическом оборудовании, имеющем открытые движущиеся (вращающиеся) элементы конструкции. Тяжесть трудового процесса. Производственный шум. Локальная вибрация. Повышенная температура воздуха. Тепловое излучение.	прил.№2 п.18 п.15, п. 10 прил. №1 п. 4.1 п. 3.5, п. 3.4.1, п.3.9, п. 3.10	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
29	Шеф-повар	Работа в образовательной организации всех типов и видов. Работа в организациях общественного питания на пищеблоках. Работы, выполняемые непосредственно на механическом оборудовании, имеющем открытые движущиеся (вращающиеся) элементы конструкции. Тяжесть трудового процесса. Производственный шум. Локальная вибрация. Повышенная температура воздуха. Тепловое излучение.	прил.№2 п.18 п.15, п. 10 прил. №1 п. 4.1 п. 3.5, п. 3.4.1, п.3.9, п. 3.10	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

30	Кухонный рабочий	Работа в образовательной организации всех типов и видов. Работа в организациях общественного питания на пищеблоках. Тяжесть трудового процесса. Работа с синтетическими моющими средствами. Хлор. Аллергены, "А"	прил.№2 п.18 п.15 прил. №1 п. 4.1 п. 1.3.3 п. 1.2.8.1, п.1.1.1	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
31	Мойщик посуды	Работа в образовательной организации всех типов и видов. Работа в организациях общественного питания на пищеблоках. Тяжесть трудового процесса. Работа с синтетическими моющими средствами. Хлор. Аллергены, "А". Производственный шум. Локальная вибрация. Повышенная температура воздуха.	прил.№2 п.18 п.15 прил. №1 п. 4.1 п. 1.3.3 п. 1.2.8.1, п.1.1.1, п. 3.5, п. 3.4.1, п.3.9	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
32	Кладовщик	Работа в образовательной организации всех типов и видов. Работа в организациях общественного питания на пищеблоках.	прил.№2 п.18 п.15	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
33	Дворник	Работа в образовательной организации всех типов и видов. Тяжесть трудового процесса. Пониженная температура воздуха на территории	прил.№2 п.18 прил. №1 п. 4.1 п.3.8	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
34	Сторож	Работа в образовательной организации всех типов и видов.	прил.№2 п.18	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
35	Гардеробщик	Работа в образовательной организации всех типов и видов.	прил.№2 п.18	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
36	Программист	Работа в образовательной организации всех типов и видов. Электрическое и магнитное поле (50Гц). Электростатическое поле. Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ. Световая среда	прил.№2 п.18 прил. №1 п. 3.2.2.2, п. 3.2.2.3, п. 3.2.2.4, п.3.12	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
37	Заведующий хозяйством	Работа в дошкольных образовательных организациях. Электрическое и магнитное поле (50Гц). Электростатическое поле. Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ. Световая среда	прил.№2 п.20 прил. №1 прил. №1 п. 3.2.2.2, п. 3.2.2.3, п. 3.2.2.4, п.3.12	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
38	Воспитатель	Работы в дошкольных образовательных организациях.	прил.№2 п.20	12	1 раз в год	1 раз в 2 года
39	Инструктор по физ.воспитанию	Работы в дошкольных образовательных организациях.	прил.№2 п.20	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

40	Музыкальный руководитель	Работы в дошкольных образовательных организациях.	прил.№2 п.20	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
41	Младший воспитатель	Работы в дошкольных образовательных организациях. Тяжесть трудового процесса. Работа с синтетическими моющими средствами. Хлор. Аллергены "А"	прил.№2 п.20 прил. №1 п. 4.1, п. 1.3.3, п. 1.2.8.1, п.1.1.1	10	1 раз в год	1 раз в 2 года
42	Уборщик служебных помещений	Работы в дошкольных образовательных организациях. Тяжесть трудового процесса. Работа с синтетическими моющими средствами. Хлор. Аллергены "А"	прил.№2 п.20 прил. №1 п. 4.1, п. 1.3.3, п. 1.2.8.1, п.1.1.1	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
43	Повар	Работа в дошкольных образовательных организациях. Работа в организациях общественного питания на пищеблоках. Тяжесть трудового процесса. Производственный шум. Локальная вибрация. Повышенная температура воздуха. Тепловое излучение.	прил.№2 п.20 п.15 прил. №1 п. 4.1 п. 3.5, п. 3.4.1, п.3.9, п. 3.10	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
44	Шеф-повар	Работа в дошкольных образовательных организациях. Работа в организациях общественного питания на пищеблоках. Тяжесть трудового процесса. Производственный шум. Локальная вибрация. Повышенная температура воздуха. Тепловое излучение.	прил.№2 п.20 п.15 прил. №1 п. 4.1 п. 3.5, п. 3.4.1, п.3.9, п. 3.10	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
45	Кладовщик	Работы в дошкольных образовательных организациях. Работа в организациях общественного питания на пищеблоках.	прил.№2 п.20, 15	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
46	Машинист по стирке и ремонту белья	Работы в дошкольных образовательных организациях. Работа с синтетическими моющими средствами. Производственный шум. Локальная вибрация. Аллергены "А"	прил.№2 п.20 прил. №1 п. 1.3.3, 3.5, п.3.4.1, п. 1.1.1	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
47	Сторож	Работы в дошкольных образовательных организациях.	прил.№2 п.20	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
48	Кастелянша	Работы в дошкольных образовательных организациях. Пыль хлопковая. Аллергены "А"	прил.№2 п.20 прил.№1 п. 2.7, п.1.1.1	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

49	Кухонный работник	Работы в дошкольных образовательных организациях. Работа в организациях общественного питания на пищеблоках. Тяжесть трудового процесса. Работа с синтетическими моющими средствами. Хлор. Аллергены, "А"	прил.№2 п.20 п.15 прил. №1 п. 4.1 п. 1.3.3 п. 1.2.8.1, п.1.1.1	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
50	Рабочий по компл. обсл. здания	Работы в дошкольных образовательных организациях. Работы связанные с подготовкой воды и обслуживанием водопроводных сетей. Тяжесть трудового процесса.	прил.№2 п.20, п.25 прил.№1 п.4.1	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
51	Дворник	Работы в дошкольных образовательных организациях. Тяжесть трудового процесса. Пониженная температура воздуха на территории	прил.№2 п.20 прил.№1 п.4.1, п.3.8	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

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, Управление Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области Территориальный отдел в городе Североуральск, городе Краснотурьинск, городе Ивдель и городе Карпинск.

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Выход из строя электротехнологического и холодильного оборудования.

6. Непредвиденные ЧС:

- смерчи, ураганы, наводнения;
- обвалы, обрушения.

Информация в: Управление Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области
Территориальный отдел в городе Североуральск, городе Краснотурьинск, городе Ивдель и городе Карпинск. Тел. 8(34380) 2-34-56.

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	Ежедневно
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	При приеме на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	Ежемесячно
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	Еженедельно
5.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	По мере поступления
6.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	Ежедневно
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	По плану
8.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	Ежедневно

9.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, одежды, обуви, мебели, игрушек, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	По мере поступления
10.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	Ежегодно
11.	Санитарно-просветительская работа с персоналом	1 раз в квартал
12.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	1 раз в квартал

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 третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Ведомость контроля за рационом питания.
7. Санитарный журнал пищеблока.
8. Журнал регистрации результатов медицинского осмотра работников пищеблока.
9. Журнал температурных блюд.
10. Журнал учёта движения отходов.
11. Журнал учёта нештатных ситуаций на системах энергоснабжения, водоснабжения.
12. Журнал регистрации температуры и влажности склада.
13. Журнал учёта измерительных приборов.
14. Журнал учёта дезинсекции и дератизации.
15. Журнал инструктажа работников пищеблока.
16. Журнал учёта проверок пищеблока.

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

13.1 Периодичность лабораторных исследований за условиями воспитания и обучения:

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Кол-во, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, мясном, готовой продукции	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год

13.2 Периодичность инструментальных исследований за условиями воспитания и обучения:

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Исследование параметров микроклимата учебных классов и группах	В классах, группах	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в учебных классах и группах	В классах, группах	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в помещениях пребывания детей	В классах, группах	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

13.3 Периодичность инструментальных исследований за условиями труда:

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума
Исследование ЭМИ	Рабочее место	2	1 раз в год

Утверждаю:

Директор МАОУ СОШ № 16

О. В. Кнор

_____ 28.04.2017 г.

Программа

производственного контроля

за соблюдением требований санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
летнего оздоровительного лагеря
с дневным пребыванием детей при МАОУ СОШ № 16

г. Карпинск

**Программа производственного контроля за работой летнего
оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период
каникул**

1. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:

1. Ерёмину Ирину Сергеевну заместителя директора по ФХД

2 Нормативно-методическая документация:

- Закон РФ «Об образовании» в последней редакции;
- СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул"
- Сан.ПиН 2.3.2.1324-03 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
- Сан.ПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (извлечение).
- Сан.ПиН 1.1.1058-01 « Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы – СанПиН 2.4.2.2821-10

3 Предварительным медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

1. Начальник лагеря
2. Заместитель начальника лагеря
3. Старшая вожатая

4. Воспитатель
5. Инструктор по физкультуре
6. Уборщик
7. Шеф-повар
8. Повар
9. Кухонный работник
10. Мойщик посуды
11. Кладовщик
12. Слесарь-сантехник
13. Дворник

4 Потенциальную опасность представляют:

- Вода питьевая из источника централизованного водоснабжения и разводящей сети;
- Реализуемые особо скоропортящиеся продукты;
- Грызуны, клещи в районе размещения учреждения.

5 Лицами, ответственными 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
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима	ежедневно	Начальник лагеря

	дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.		
3.	Контроль за рациональной организацией режима дня, прогулок, занятий по интересам и желанию, длительностью занятий в кружках.	1 раз в неделю	Начальник лагеря
4.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	Начальник лагеря
5.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Начальник лагеря
6.	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	ежедневно	Зам. начальника лагеря
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	ежедневно	Начальник лагеря
8.	Контроль за вывозом мусора	ежедневно	Начальник лагеря
9.	Контроль за длительностью просмотра телепередач и диафильмов, игр за компьютером.	ежедневно	Начальник лагеря
10.	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности	перед началом работ	Начальник лагеря
11.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Кладовщик

12.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Кладовщик
13.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	Зам. начальника лагеря Мед. работник
14.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.	ежедневно	Начальник лагеря Мед. работник
15.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	Начальник лагеря Мед. работник
16.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.		Зам. начальника лагеря
17.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	Мед. работник
18.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно перед раздачей пищи.	Мед. работник
19.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Мед. работник
20.	Контроль за организацией питьевого режима	ежедневно	Зам. начальника лагеря Мед. работник

21.	Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях.	ежедневно	Мед работник
22.	Контроль за проведением экскурсий, туристских походов проведение бесед о режиме в походе.	перед походом, экскурсией.	Начальник лагеря
23.	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших.	ежедневно	Мед. работник
24.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	ежедневно	Начальник лагеря Мед. работник
25.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	Мед. работник

6 План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
<i>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</i>				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия .	При заключении договоров	Директор школы Зам. начальника лагеря	Договор
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Кладовщик	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой

				продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Кладовщик Начальник лагеря	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
<i>2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</i>				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	1 раз в смену	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с Роспотребнадзором
2.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. медсестра.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
<i>3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.</i>				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, ассортиментный перечень.
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в смену	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое

			питания	заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в смену	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции.
3.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.
<i>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).</i>				
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал температурного режима и относительной влажности.
<i>5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.</i>				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
<i>6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских,</i>				

<i>подсобных), инвентаря и оборудования</i>				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
<i>7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</i>				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Мед. работник	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.
<i>8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.,</i>				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Приказ об организации питания
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи.

8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.
------	----------------------	-----------	---	---

7 Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки		1 раз за весь период лагеря	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз за весь период лагеря	Акт проверки
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз за весь период лагеря	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз за весь период лагеря	Акт проверки
5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз за весь период лагеря	Акт проверки
6	Исследования питьевой воды на	Питьевая вода из разводящей сети	2 пробы	1 раз за весь период	Акт проверки

соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	помещений		лагеря	
--	-----------	--	--------	--

8 График проведения уборки помещений

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Мытье посуды осуществляется после каждого приема пищи.	Ежедневно
3	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
4	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
5	Борьба с мухами и грызунами.	Ежедневно
6	Генеральная уборка помещений	Перед открытием смены
7	Влажная уборка всех помещений лагеря	Ежедневно
8	Влажная уборка помещений медицинского кабинета	Ежедневно

