

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ СОШ № 19
С.А. Светова
«01» апреля 2021г

Программа
производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 19
с углубленным изучением отдельных предметов»

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 19 с углубленным
изучением отдельных предметов» г.Черногорск
Директор МБОУ СОШ № 19: Светова Светлана Александровна
Юридический адрес: РХ, 655158, Республика Хакасия, г. Черногорск,
Космонавтов, 4Д
тел. 8(39031) 2- 44-85, e-mail: school_19_050@mail.ru
Вид осуществляемой деятельности:
осуществление образовательной деятельности.
Программа составлена в 2-х экземплярах.

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2020, № 29 ст. 4504) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 19 с углубленным изучением отдельных предметов» (далее по тексту - МБОУ СОШ № 19) возлагается на директора МБОУ СОШ № 19 Светову Светлану Александровну.

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 МБОУ СОШ № 19.

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

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, образовательная деятельность.

2.3. Производственный контроль включает:

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

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

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

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

2.3.5. Своевременное информирование Городское управление образованием администрации г. Черногорска, Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Хакасия.

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

2.3.7. 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.

2.3.8. Производственный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной директором МБОУ СОШ №19.

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

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор МБОУ СОШ № 19 Светова Светлана Александровна.

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
- 3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания
- 3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствие с установленными требованиями
- 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения
- 3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля
- 3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю
- 3.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования
- 3.8. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул

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 Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Хакасия о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
- 4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения учащимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
- 4.9. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Хакасия и своевременно отчитываться в их выполнении.

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

- 5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Хакасия

5.2. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (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.

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 санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
3.	«О качестве и безопасности пищевых продуктов».	ФЗ № 29 от 02.01.2000г. (в ред. от 13.07.2020 г.)
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294 от 26.12.2008г. (в ред. от 08.12.2020 г.)
5.	«Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»	ФЗ № 157 от 17.09.1998 г.
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».	СанПиН 2.4.3648-20
8.	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
9.	«Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территории городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воды и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СанПиН 2.1.3684-21
10.	«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)	СП 3.1./2.4.3598-20
11.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». (с изменениями и дополнениями)	СП 1.1. 1058-01
12.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»	СП 2.2.3670-20
13.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий	СП 3.5.3.3223-14
14.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»	СанПиН 3.5.2.3472-17
15.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03

16.	«О безопасности пищевой продукции»	ТР ТС 021/2011
	«О безопасности упаковки»	ТР ТС 005/2011
	«О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»	ТР ТС 007/2011
	«Пищевая продукция в части ее маркировки»	ТР ТС 022/2011
	«Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»	ТР ТС 023/2011
	«Технический регламент на масложировую продукцию»	ТР ТС 024/2011
	«О безопасности мебельной продукции»	ТР ТС 025/2012
	«О безопасности молока и молочной продукции»	ТР ТС 033/2013

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

Директор	Светова Светлана Александровна
Заместитель директора по АХЧ	Мякишева Елена Владимировна
Заместитель директора по УВР, начальник ЛДП	Рекасон Ольга Викторовна
Ответственное лицо за организацию горячего питания учащихся	Бочарова Марина Святославовна
Фельдшер	Логачева Анна Александровна
Индивидуальный предприниматель	Борисенко Виталий Анатольевич

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

9. Перечень обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров сотрудников

Персонал	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Периодичность осмотров	Кратность профессионально-гигиенической подготовки	Ответственное лицо
Педагогические работники, обслуживающий персонал	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год п.25 Приказа Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29Н	1 раз в 2 года п.1 Приказа Минздрава РФ от 29.06.2000 N 229	Директор МБОУ СОШ №19
Члены бракеражной комиссии, начальник ЛДП, уборщик столовой		1 раз в год п.23 Приказа Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29Н	ежегодно п.1 Приказа Минздрава РФ от 29.06.2000 N 229	
Повар, кухработник	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций	1 раз в год п.23 Приказа Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29Н	ежегодно п.1 Приказа Минздрава РФ от 29.06.2000 N 229	Индивидуальный предприниматель

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 по Республике Хакасия.

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Контактные телефоны	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
Отключение отопления	1.Температурный режим ниже нормы. 2.Размораживание системы отопления.	1.Городское управление образованием администрации г. Черногорска.	приемная 8(39031)2276 6 хоз. отдел 8(39031)6195 5	1.Выявление причины аварии у диспетчера ООО СГК 8(39031)24420 2.Проведение

		2. Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Хакасия	8(3902)22268 1	ремонтных работ
Авария внутренней системы канализации с изливом сточных вод в помещения пищеблока	1.Инфицирование объектов внешней среды патогенными микроорганизмам и. 2.Пищевые отравления. 3.Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Городское управление образованием администрации г.Черногорска.	приемная 8(39031)2276 6 хоз. отдел 8(39031)6195 5	1. Немедленно прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3.Провести дезинфекционные мероприятия.
		2. Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Хакасия	8(3902)22268 1	
Авария систем хозяйственно – питьевого и горячего водоснабжения их отсутствие.	1.Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Городское управление образованием администрации г.Черногорска.	приемная 8(39031)2276 6 хоз. отдел 8(39031)6195 5	1.Выявление причины аварии у диспетчера Хакресводоканала 8(39031)23323 2.Прекратить работу столовой. 3.Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 4.Провести дезинфекционные мероприятия.
		2. Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Хакасия	8(3902)22268 1	
Авария системы электроснабжения отсутствие электроэнергии длительное время	1.Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмам и. 2.Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Городское управление образованием администрации г. Черногорска.	приемная 8(39031)2276 6 хоз. отдел 8(39031)6195 5	1.Выявление причины аварии у диспетчера ПАО «Россети Сибирь» 8(39031)22795 2.Прекратить работу столовой. 2.Провести мероприятия по восстановлению электроэнергии
		2. Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Хакасия	8(3902)22268 1	

11. Ответственные за осуществление производственного контроля и мероприятий

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	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, частота проветривания помещений	ежедневно	Педагоги, заместитель директора по АХЧ	СП 1.2.3685-21	График проветривания
	Влажность воздуха в складских помещениях пищеблока	ежедневно	фельдшер	СП 2.3/2.4.3590-20 СП 1.2.3685-21	журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов и ламп	постоянно	заместитель директора по АХЧ, слесарь -электрик	СП 2.4.3648-20	Журнал выполненных заявок слесарю-электрику
шум	Наличие источников шума в помещении	постоянно	заместитель директора по АХЧ	СП 1.2.3685-21	-
Входной контроль поступающей продукции и товаров	Наличие документов об оценке соответствия (декларация, сертификат)	Поступающие товары	заместитель директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20 ТР ТС 007/201	Акт экспертизы
	1.Наличие документов об оценке соответствия	Поступающая продукция	старший повар, фельдшер		
	2.Соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов				
Производственный контроль за организацией образовательного процесса					
Продолжительность дневной суммарной образовательной нагрузки для учащихся	Количество уроков в день	2 раза за учебный год	Заместитель директора по УВР	СП 2.4.3648-20 СП 1.2.3685-21	Расписание занятий на 1, 2 полугодие
Учебная нагрузка при 5, 6- дневной учебной неделе	Количество уроков в неделю				
Продолжительность выполнения домашних заданий	Время выполнения дз	1 раза за учебный год	Заместитель директора по УВР	СП 1.2.3685-21	Акт контроля
Продолжительность использования ЭСО	Время использования ЭСО на уроке	постоянно	заместитель директора по УВР	СП 1.2.3685-21	Анализ посещенных уроков

Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарное состояние помещений и оборудования	Текущая уборка	ежедневно	заместитель директора по АХЧ, уборщики служебных помещений	СП 2.4.3648-20 СП 2.4.3648-20 СП 2.3/2.4.3590-20 СП 3.1/2.4.3598-20	График уборки и дезинфекции помещений
	Генеральная уборка	еженедельно			
Санитарно-противоэпидемический режим	дизенсекция	ежедневно	заместитель директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20 СП 3.5.2.3472-17 СП 2.4.3648-20 СП 3.5.3.3223-14	Акты выполненных работ
	дератизация	по договору			
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО	2 раза в неделю (понедельник, четверг)	региональный оператор по обращению с ТКО, заместитель директора по АХЧ	ФЗ от 24.06.1998 №89-ФЗ СП 2.1.3684-21 СП 3.5.2.3472-17	Контракт, контроль выполнения контракта
	Очистка хозяйственной площадки	ежедневно	дворник		
Рабочие растворы дезинфицирующих средств	Разведение дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией	ежедневно	заместитель директора по АХЧ	СП 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходований дезинфицирующих средств
Производственный контроль за организацией питания. Контролируемые этапы технологических операций с пищевой продукцией на этапах ее изготовления					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	ИП предприниматель		Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Старший повар, фельдшер, ответственный по питанию	СП 2.3/2.4.3590-20	журнал учета температурного режима холодильного оборудования
	Температура и влажность складских помещений	Ежедневно	Фельдшер		
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	В период контроля	Члены бракеражной комиссии	СП 2.3/2.4.3590-20	Акты контроля
	Температура				

	готовых блюд				
Готовые блюда	Отбор суточных проб от каждой партии приготовленной пищевой продукции	Ежедневно от каждой партии	Старший повар	СП 2.3/2.4.3590-20	журнал бракеража готовой пищевой продукции
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация работников	Работники пищеблока	ежегодно	Индивидуальный предприниматель	СП2.4.3648-20 СП2.3/2.4.3590-20	Медицинская книжка
	Уборщик служебных помещений столовой, члены бракеражной комиссии, начальник ЛДП	ежегодно	директор		
	Педагогический, административный, обслуживающий персонал	1 раз в 2 года			
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	ежедневно	фельдшер	СП 2.3/2.4.3590-20	гигиенический журнал

12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

- гигиенический журнал;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета неисправности технологического и холодильного оборудования;
- журнал учета проведения генеральных уборок;
- журнал регистрации и контроля работы бактерицидных установок

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

Вид исследования	Объект исследования	Кратность	Ответственное лицо
Исследование питьевой воды мембранным методом (ОМЧ, ОКБ, ТКБ)	Питьевая вода	1 раза в год	Директор МБОУ СОШ №19
Освещенность рабочих мест в учебных помещениях,	Уровень, искусственного освещения,	1 раз в год 2 помещения	Директор МБОУ СОШ №19

коэффициент пульсации светильников	коэффициент пульсации светильников		
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 раза в год 2-3 блюда исследуемого приема пищи	Индивидуальный предприниматель
Микробиологические исследования смывов на наличие показательной микрофлоры на БГКП		2 раза в год 5 смывов	
Смывы на наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	2 раз в год 5 смывов	

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

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор МБОУ СОШ № 19 – Светова Светлана Александровна
2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:
 1. Рекасон Ольгу Викторовну - начальника лагеря;
 2. Мякишеву Елену Владимировну – заместитель директора по АХЧ;
 3. Логачеву Анну Александровну – фельдшера.
 4. Бочарову Марину Святославовну – ответственную за питание.

Ответственные 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	фельдшер, начальник лагеря
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	Заместитель директора по АХЧ, начальник лагеря
3.	Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию,	1 раз в неделю	начальник лагеря

	длительностью занятий в кружках.		
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, заместитель директора по АХЧ
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	директор, заместитель директора по АХЧ
8.	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	ежедневно	директор, заместитель директора по АХЧ
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, заместитель директора по АХЧ
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	фельдшер, начальник лагеря
14.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	фельдшер начальник лагеря,
15.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	фельдшер, 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, фельдшер
19.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.	Перед открытием сезона	начальник лагеря, зам.директора по АХЧ

20.	Отбор суточных проб на пищеблоке. Контроль за их хранением.	ежедневно	фельдшер, начальник лагеря
21.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно перед раздачей пищи.	фельдшер, начальник лагеря
22.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.	ежедневно	фельдшер
23.	Контроль за организацией питьевого режима	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	фельдшер, начальник лагеря
27.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	ежедневно	фельдшер, начальник лагеря
28.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	заместитель директора по АХЧ

Сведения о выполнении программы производственного контроля представлять в Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Хакасия – 1 раз в год (по запросу).