

«Утверждаю»

Директор школы



Иманова Л.А.

Утверждено заседанием педсовета

Протокол №1 от «31» августа 2023.

## Программа

### производственного контроля

### МБОУ Волоковской ОШ

#### 1. Общие положения.

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

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

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых;

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

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).

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

2.2. 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.

2.2.1. Организация медицинских осмотров.

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

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

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

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

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

### **3. 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.**

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

Методические рекомендации МР 3.1/2.4.0178/1-20 «Рекомендации по организации работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»

Методические рекомендации МР 3.1/2.4.0179/-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся образовательных организаций»

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

Директор – Иманова Лидия Алексеевна

- организация производственного контроля; своевременное прохождение медосмотров, флюорографии, организация питания; санпросвет работа; профилактика травматических несчастных случаев.

Заместитель директора – Егорова Ольга Николаевна

- соблюдение Сан ПиН учителями – предметниками во время уроков;  
- соблюдение Сан ПиН при составлении расписания уроков;  
- соблюдение Сан ПиН при составлении расписания кружков;

Завхоз Минченкова Галина Николаевна:

- санитарное состояние помещений школы;  
- состояние территории, своевременная дератизация и дезинсекция помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;  
- температура воздуха в холодное время года;

Повар – Дмитрачкова Оксана Сергеевна

- организация питания и качественное приготовление пищи;

Уборщик помещений – Синякова Лилия Михайловна

- соблюдение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдение санитарных правил и гигиенических нормативов.

#### 5. 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.

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

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
-------	-----------	-----------------------	--	---	-------------------------------------	--

1	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2года
			Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.	п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г.		
2	Учителя	12	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п. 4.3 приказа № 302нот 12.04.2011 г.		
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п. 4.3 приказа № 302нот 12.04.2011 г.		
3	Уборщик служебных помещений	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства	п. 1.3.3. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
			Хлор и его соединения	п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
4	Повар	1	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1раз в год	1 раз в 2 года
			Хлор и его соединения.	пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		

			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011г.		
			Подъем и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работы при повышенных температурах	п. 3.9. приложения №1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
5	Завхоз	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Подъем и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011г.		
6	Учитель информатики	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала	п. 4.4.3. приложение №1 приказ №302н от 12.04.2011г.		
			Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ	п.3.2.2.4. приказ № 302н от 12.04.2011г		
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
7	Ночные сторожа/рабочий по обслуживанию зданий/кочегары	6	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения №2 к приказу № 302н от 12.04.2011г	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Работа, связанная с мышечным напряжением,	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от		

			с напряжением внимания.	12.04.2011		
			Подъём и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Пониженная температура воздуха	п. 3.8. приложения №1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
8	Заместитель директора	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.	п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г.		

## 7. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
<b>Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ</b>					
Микроклимат	Температура воздуха Частота проветривания помещений	Ежедневно	Завхоз Минченкова Г.Н.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График проветриваний
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Завхоз Минченкова Г.Н.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно	Завхоз Минченкова Г.Н.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
<b>Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания</b>					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора Егорова О.Н.	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора Егорова О.Н.		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора Егорова О.Н.		Классный журнал
<b>Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования</b>					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция Дератизация	Профилактика – ежедневно, Обследование – 2 раз в месяц, Уничтожение – по необходимости	Завхоз Минченкова Г.Н.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
Санитарное	Вывоз ТКО	2 раза в неделю	Завхоз	Федеральный	Журнал

			Минченкова Г.Н.		
состояние хозяйственной площадки	и пищевых отходов		Завхоз Минченкова Г.Н.	закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 3.5.2.3472-17	регистрации результатов производственного контроля
Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество средств	Ежедневно	Завхоз Минченкова Г.Н.	СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз Минченкова Г.Н.	СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств
<b>Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Завхоз Минченкова Г.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Завхоз Минченкова Г.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены воды	Ежедневно 1 по мере расходования	Завхоз Минченкова Г.Н.		График
	Температура и влажность на складе		Завхоз Минченкова Г.Н.		Журнал учета температуры и относительной влажности



Температура а холодильно го оборудован ия	Ежедневно	Завхоз Минченкова Г.Н.	Журнал учета температуры	
--	-----------	------------------------------	-----------------------------	--

Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Завхоз Минченкова Г.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Повар Дмитрачко ва О.С.		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар Дмитрачков а О.С.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Повар Дмитрачкова О.С.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Завхоз Минченкова Г.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Завхоз Минченкова Г.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
<b>Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников</b>					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, пищеблока, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года	Директор Л.А. Иманова	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения

Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Завхоз Минченкова Г.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)
--------------------------------	--	-----------	------------------------	------------------------	-----------------------------------

**3. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:**

помещения пищеблока, кабинет информатики.

**Организация лабораторных исследований**

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
<b>Помещения пищеблока</b>			
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 год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 - 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	Оборудование, инвентарь, тара, руки,	5 смывов	1 раз в год

гельминтов	спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)		
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, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	1 проба	1 раз в год и внепланово после ремонтных работ
<b>Помещения школы</b>			
Микроклимат	Температура воздуха	Помещения для детей и рабочие места (по 2 точке)	1 раз в год
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещенность	2 помещения (выборочно)	Помещения (по 2 точки)	1 раз в год в темное время суток
Шум	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	Помещения (по 2 точки)	1 раз в год и внепланово –после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

**4. Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность:** кефир, сметана, молоко, масло сливочное, фрукты, творог, йогурт, яйцо.

**5. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля**

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Завхоз Минченкова Г.Н.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Завхоз Минченкова Г.Н.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Завхоз Минченкова Г.Н.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Завхоз Минченкова Г.Н.

Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Л.А. Иманова
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз Минченкова Г.Н.
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Завхоз Минченкова Г.Н.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Директор Л.А. Иманова
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора О.Н.Егорова

**8. 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, органов уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор**

<b>Перечень возможных аварийных ситуаций</b>	<b>Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию</b>	<b>Ответственное должностное лицо</b>
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз Минченкова Г.Н.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Директор Л.А. Иманова
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз Минченкова Г.Н.

**ГРАФИК**  
**проведения генеральной уборки столовой**

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с дезинфицирующим раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимуму.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	1 раз в неделю

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

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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Должность
1.	Вавохина Ю. В.	Начальник лагеря
2.	-Цубарикова М.В. -Козлова Т. А. -Закитняя С.А. -Леонкова С.А. Целина Г.В. Ковалкова С.А.	Воспитатели
3.	Дмитрачкова Оксана Сергеевна	Повар
4.	Синякова Лилия Михайловна	Уборщица помещений
5.	Минченкова Галина Николаевна	Завхоз

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	перед открытием смены	начальник лагеря
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	директор, начальник лагеря
3.	Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию.	1 раз в неделю	начальник лагеря
4.	Контроль за соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки.	перед открытием смены	директор, начальник лагеря
5.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	директор, начальник лагеря
6.	Контроль за приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря.	перед открытием смены	директор, начальник лагеря
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	директор, начальник лагеря
8.	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	ежедневно	директор, начальник лагеря
9.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к	ежедневно	директор, начальник лагеря

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



27.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	начальник лагеря
-----	---	-----------	------------------

