

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУ «СОШ №150 г. Челябинска»
Иванов И.А.
20 24 г.



Программа
производственного контроля за соблюдением требований
санитарных правил и выполнения санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий в
МБОУ «СОШ №150 г. Челябинска»

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №150 г. Челябинска»

Руководитель: Иванов Илья Александрович

Юридический адрес: 454001, г. Челябинск, ул. 250-летия Челябинска, 7

Телефон: 8(351)795-85-38

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) 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 МБОУ «СОШ № 150 г. Челябинска» 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. 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, учебно-воспитательный процесс.

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, реализующейся продукции.

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

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

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.

2.4. 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 № 150 г. Челябинска».

3. Состав программы производственного контроля.

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.5).

3.2. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.8).

3.3. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.9).

3.4. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.11).

3.5. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.12).

3.6. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.13).

3.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (п.14).

3.8. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в медицинских кабинетах образовательных учреждений (п.15).

3.9. Программа производственного контроля по пищеблоку (п.16).

3.10. Программа производственного контроля работы летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул (п.17).

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 Челябинской области 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 Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Челябинской области и своевременно отчитываться в их выполнении.

5. 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.

Перечень нормативной документации (СанПиН, СП, МУ, ГОСТы и др.):

1. Федеральный закон №52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральный закон №273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями).
3. ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г. «О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.
4. Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
5. ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».
6. Постановление Правительства РФ №554 от 24.07.00 г. «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе РФ и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании».
7. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
8. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», разделы 1-3.
9. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» разделы 1 – 8, приложения 1-13.
10. СанПиН 1.2.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
11. СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг».
12. СанПин 2.1.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
13. СанПин 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

14. СП 1.1. 2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
15. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ № 29н от 28.01.2021 «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».
16. Приказ Министерства Здравоохранения Российской Федерации от 14.04.2000г. №122 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов».
17. СНиП 2.08.02-89 «Отопление, вентиляция, кондиционирование».
17. Федеральный закон от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
18. Технический регламент Таможенного Союза 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»
19. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. N 32 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности мебельной продукции""
20. Постановление Главного Государственного санитарного врача РФ от 29 августа 2006 года № 27 «О мерах по борьбе с грызунами и профилактике природно-очаговых, особо опасных инфекционных заболеваний в Российской Федерации»
21. Приказ от 21 марта 2014 г. № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показателям», редакция от 03.02.2021
22. Приказ МЗ от 29.06.2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц работников организаций».
23. ТР ТС 033/2013 «Технический регламент таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции».
24. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
25. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».
26. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».
27. ТР ТС 027/2021 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания».
28. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».
29. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
30. ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков».
31. ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду».
32. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 4 (зарегистрировано Минюстом России 15.02.2021, регистрационный номер 62500).

6. Объекты производственного контроля:

- 6.1. Помещение учреждения;
- 6.2. Помещение столовой, пищеблока в школе;
- 6.3. Медицинский кабинет;
- 6.4. Технологическое оборудование;
- 6.5. Рабочие места;
- 6.6. Готовая продукция;
- 6.7. Отходы производства и потребления.

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

- Директор школы
- Заместитель директора по АХР
- Медицинский работник по согласованию
- Заместитель директора по УВР

- Заместитель директора по УВР
- Заместитель директора по ВР
- Социальный педагог

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

№	Наименование мероприятия	Периодичность
1.	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований	постоянно
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приеме на работу и в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ № 29н от 28.01.2021
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории	постоянно
5.	Контроль качества поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно
6.	Контроль организации рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима учащихся, проведения витаминизации.	постоянно
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.	постоянно
8.	Контроль температурного режима помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно
9.	Контроль наличия сертификатов безопасности на поступающие товары, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно
10.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно
11.	Санпросветработа	постоянно
12.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно

9. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
2. Журнал здоровья.
3. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
5. Журнал учета температурного режима учебных помещений.
6. Протоколы лабораторных исследований проб хозяйственно-питьевой воды, готовых пищевых продуктов, смывов

10. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля:

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	Ответственный
---------------------------	------------------------	---------------

Водоснабжение и канализация	Постоянно еженедельно	Заместитель директора по АХР
Санитарное состояние и содержание учреждения: проверка качества и своевременности уборки помещения, соблюдение режима дезинсекции, соблюдение правил личной гигиены учащихся	ежедневно	Заместитель директора по АХР Медработник Классные руководители
Организация питания	ежедневно	Заместитель директора по ВР Медработник Социальный педагог
Сбор и утилизация отходов	постоянно	Заместитель директора по АХР
Проведение дезинфекции и дератизации	постоянно	Заместитель директора по АХР
Медицинский осмотр и гигиеническое обучение	постоянно	Медработник Заместитель директора по АХР
Проведение иммунизации	постоянно	Медработник
Наличие санитарно-эпидемиологических заключений, сертификатов	постоянно	Заместитель директора по АХР

11. 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.

Потенциальную опасность представляют реализуемые особо скоропортящиеся продукты:
молоко,
мясо, масло.

12. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 29н от 28.01.2021 и профессионально-гигиенической подготовке.

№ п/п	Профессия	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предваритель	Кратность периодического	Кратность профессионально-
-------	-----------	--	-----------------------------------	--------------------------	----------------------------

			ного осмотра при поступлении на работу	медицинс. ог о осмотра	гигиеническо й подготовки
1	Педагоги: учителя, учитель логопед, социальный педагог, педагог психолог, преподаватель организатор ОБЖ, старшая вожатая	Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п. 5.2.2 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работы в организациях, деятельность которых связана с обучением детей	п. 25 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021		
2	Директор, заместители директора по учебно-воспитательной и воспитательной работе	Работы в организациях, деятельность которых связана с обучением детей	п. 25 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Напряженность трудового процесса (сенсорные нагрузки).	п. 5.2 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021		
3	Заместитель директора по административно-хозяйственной работе	Работы в организациях, деятельность которых связана с обучением детей	п. 25 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем, перемещение, удержание груза вручную	п. 5.1 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021		
		Напряженность трудового процесса (сенсорные нагрузки).	п.5.2 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021		
4	Учитель технологии, педагог-библиотекарь	Работы в организациях, деятельность которых связана с обучением детей	п. 25 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Пыль животного и растительного происхождения	п. 3.4 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021		
5	Документовед, учитель информатики, заместитель директора по информатизации	Работы в организациях, деятельность которых связана с обучением детей	п. 25 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Напряженность трудового процесса (сенсорные нагрузки).	п. 5.2 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021		
		Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПК	п. 4.2.5 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021		
	Уборщица служебных помещений,	Работы в организациях,	п. 25 приложения к	1 раз в год	1 раз в 2 года

6	гардеробщик, вахтер	деятельность которых связана с обучением детей	приказу № 29н от 28.01.2021		
		Синтетические моющие средства	п. 1.48 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021		
		Хлор и его соединения	п. 1.8.1.2 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021		
7	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, сторож, дворник	Работы в организациях, деятельность которых связана с обучением детей	п. 25 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем, перемещение, удержание груза вручную	п. 5.1 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021		
		Параметры охлаждающего микроклимата	п. 4.7 приложения к приказу № 29н от 28.01.2021		

13. 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, Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Челябинской области

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Разлив ртути.
6. Непредвиденные ЧС:
 - смерчи, ураганы, наводнения;
 - обвалы, обрушения.
7. Выход из строя электротехнологического и холодильного оборудования

14. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (БГКП и пр.)	1 раз в год	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи
Витаминизация блюд	1 раз в год	1 блюдо	Третьи блюда

Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	3 смыва	Оборудование, инвентарь
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	1 раз в год	1 проба (по химическим показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность, привкус), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 1 раза в год	
Исследование уровня искусственной освещенности	1 раз в год в темное время суток.	27 помещений (по 2 точки в каждом)	
Исследование параметров микроклимата	1 раза в год	27 помещений	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	
Исследование уровня шума	1 раз в год	3 помещения	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума

15. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в медицинских кабинетах образовательных учреждений

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Воздух	1 раз в год	1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, S, aureus), 1 проба –влажность, 1 проба –температура, 1 проба –скорость движения	
Питьевая вода	1 раз в год	1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ТКБ, ОКБ)	
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	1 проба – искусственное освещение, 1 проба – коэффициент пульсации	

Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

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.

16. Программа производственного контроля по пищеблоку

Цель: контроль качества питания учащихся

Контролируется:

- необходимый перечень и правильность ведения и оформления соответствующей документации на пищеблоке
- качество обработки посуды
- исправность холодильного и технологического оборудования
- контроль личной гигиены сотрудников пищеблока и своевременное прохождение необходимых медицинских осмотров
- мероприятия по дезинфекции и дезинсекции на пищеблоке

№ п/п	Контролируемый показатель	Периодичность	Ответственный
1.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Заместитель директора по АХР, медработник
2.	Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов	Постоянно	Представитель организатора питания, медработник
3.	Контроль качества готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	Ежедневно	Бракеражная комиссия
4.	Контроль ведения бракеражного журнала	Ежемесячно	Директор
5.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Ежемесячно	Директор
6.	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10 дневному меню	Ежемесячно	Директор
7.	Исправность холодильного оборудования, контроль температурного режима холодильного оборудования	Постоянно	Заместитель директора по АХР, представитель организатора питания
8.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой
9.	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Еженедельно	Заместитель директора по АХР, представитель организатора питания
10.	Контроль состояния столовой и кухонной посуды и инвентаря	Еженедельно	Заместитель директора по АХР, представитель организатора питания
11.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока	Постоянно	Заместитель директора по АХР, медработник
12.	Контроль за прохождением медицинских осмотров и аттестации	Постоянно	Заместитель директора по АХР, медработник, представитель организатора питания
13.	Контроль обеспечения моющими и дезинфекционными средствами в достаточном количестве.	Постоянно	Заместитель директора по АХР, представитель организатора питания
14.	Контроль проведения дезинфекции и дезинсекции на пищеблоке	Ежемесячно	Заместитель директора по АХР
15.	Контроль за отходами (маркировка тары, своевременный вывоз)	Постоянно	Заместитель директора по АХР, представитель организатора питания

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

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы.
2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:
 - начальника лагеря;
 - заместителя директора по АХР;

- медицинского работника.

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

- начальник лагеря
- воспитатель
- медицинский работник
- повар
- кухонный работник
- уборщица служебных помещений

4. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

14. Программа производственного контроля за работой летней тематической площадки с дневным пребыванием детей в период каникул

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор.

2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:

- куратора ЛОК
- начальника лагеря;
- заведующий хозяйством;
- медицинскую сестру;
- инженер по ОТ..

3. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат все сотрудники ЛДТП, назначенные приказом директора.

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	Куратор ЛОК
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	завхоз, начальник лагеря
3.	Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию, длительностью занятий в кружках.	1 раз в неделю	Куратор ЛОК, начальник лагеря
4.	Контроль за соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки.	перед открытием смены	Директор, начальник лагеря
5.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	Директор, начальник лагеря,
6.	Контроль за приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря.	перед открытием смены	Директор, завхоз
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	завхоз, начальник лагеря, куратор ЛОК
8.	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	ежедневно	Директор, завхоз, начальник лагеря, куратор ЛОК
9.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	ежедневно	начальник лагеря

10.	Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора	ежедневно	Директор, завхоз, начальник лагеря
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	Бракеражная комиссия
14.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	Бракеражная комиссия
15.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.	ежедневно	Куратор ЛОК
16.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.		завхоз
17.	Контроль качества готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно перед раздачей пищи.	Бракеражная комиссия
18.	Контроль за организацией питьевого режима, обеспеченностью отдыхающих в лагере детей бутилированной питьевой водой.	ежедневно	Начальник лагеря
19.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Медработник, начальник лагеря
20.	Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях.	ежедневно	Начальник лагеря
21.	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, Куратор ЛОК
21.	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших.	ежедневно	Медсестра, начальник лагеря
22.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	ежедневно	Медсестра, начальник лагеря
23.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	завхоз

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