

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение Школа-интернат основного общего образования с.Омолон Билибинского муниципального района Чукотского автономного округа»

 **Руководитель:** Петрова Светлана Гавриловна

**Юридический адрес:** 689470, Россия, Чукотский АО, Билибинский муниципальный район, с.Омолон, ул. Парковая д.1 тел: 8 (427) 388 43 69

Программа составлена в 2-х экземплярах

1. **Общие положения**
	1. Настоящая программа разработана в соответствие 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».
	2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.
	3. Организация производственного контроля в МБОУ «ШИ с.Омолон» возлагается на директора

 Петрову Светлану Гавриловну.

* 1. 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 мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.
	2. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий) возлагается на директора.
	3. 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 воздействие неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

**Цель программы:** организация производственного контроля в образовательном учреждении в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, утверждёнными Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 22 июля 2010 г., СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» от 23 июля 2008 года № 45, СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», вступившие в силу 01 сентября 2011 года.

# Задачи:

* установить санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, содержанию и организации режима работы в школе;
* установить порядок и периодичность производственного контроля, в том числе лабораторных исследований по микробиологическим показателям, по согласованию с органами госсанэпидслужбы;
* проводить работу по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми.

# Требования к соблюдению санитарных правил

* 1. Руководитель образовательного учреждения обеспечивает:
* наличие настоящих санитарных правил и норм в школе и доведение их содержания до работников;
* выполнение требований санитарных правил всеми работниками образовательного учреждения;
* организацию производственного и лабораторного контроля;
* необходимые условия для соблюдения санитарных правил и норм;
* приём на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
* наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
* своевременное прохождение периодических медицинских обследований всеми работниками учреждения;
* организация курсовой подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
* выполнение постановлений, предписаний центров госсанэпиднадзора;
* условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами;
* исправленную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения;
* проведение при необходимости мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
* наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
* организацию санитарно-гигиенической работы с персоналом путём проведения семинаров, бесед, лекций.
	1. Ответственный за питание в школе отвечает за:

*-* за организацию питания в подразделении детского сада и пищеблоке школы, в том числе за качеством поступающей продукции, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;

* выполнение требований санитарных правил работниками пищеблока и техперсоналом;
* создание необходимых условий для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
* своевременное прохождение периодических медицинских обследований работниками пищеблока;
* выполнение постановлений, предписаний центров госсанэпиднадзора;
* ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы здоровья (осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания), журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании, ведомость контроля за питанием и другие документы, в соответствии с настоящими санитарными правилами;
* отбором суточной пробы;
* исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения;
* наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих и дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
* проведение при необходимости мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
* наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
* организацию питьевого режима;
* порядком и объемом лабораторных исследований в соответствии с приложением 12 к СанПиН 2.4.5.2409-08
* организацию санитарно-гигиенической работы с персоналом путём проведения семинаров, бесед, лекций.
	1. Медицинский работник проводит:
* медицинские осмотры детей при поступлении в учреждение с целью выявления больных на педикулёз;
* наблюдение за состоянием здоровья воспитанников, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;
* работу по организации углублённых профилактических осмотров учащихся и проведении профилактических прививок;
* распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием;
* информирование руководителей учреждения, воспитателей, классных руководителей, учителя физической культуры о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;
	1. Медицинский и педагогический контроль за организацией физического воспитания

 включает:

*-* динамические наблюдения за состоянием здоровья и физическим развитием детей, физической подготовленностью, функциональными возможностями детского организма;

* медико-педагогические наблюдения за организацией двигательного режима, методикой проведения различных форм занятий физическими упражнениями и их воздействием на организм ребёнка, контроль за осуществлением системы закаливания;
* контроль за санитарно-гигиеническим состоянием мест проведения занятий (помещение, участок), физкультурного оборудования, одежды и обуви детей;
* гигиеническое обучение и воспитание по вопросам физического воспитания, формирование мотивации к регулярным занятиям физической культурой;
* профилактику травматизма.
	1. Требования к личной гигиене персонала:
* все работники проходят медицинские осмотры и обследования в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке;
* каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесённых инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении гигиенической подготовки и аттестации. Лица, уклоняющиеся от медосмотров, профессиональной и гигиенической подготовки, не

имеющие личной медицинской книжки установленного образца с результатами медосмотров и профессиональной гигиенической подготовки, к работе не допускаются;

# Порядок организации и проведения производственного контроля

* 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. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.
	3. Производственный контроль включает:
		1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
		2. Организация медицинских осмотров.
		3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.
		4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
		5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
		6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
		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.

# Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

* 1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности.
	2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания .
	3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствие с установленными требованиями .
	4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно- эпидемиологическому благополучию населения.
	5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля.
	6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю .
	7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования.
	8. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул.

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

* + Петрова Светлана Гавриловна – директор школы;
	+ Махортова Н.А. – зав. производством, ответственный за питание;
	+ Андросова М.Н. – и.о.заместителя директора по ВР, ответственный за здоровьесбережение;
	+ Старенко Л.В. – заместитель директора по АХЧ.

# Лица, ответственные за организацию производственного контроля осуществляют следующие мероприятия:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование | Период |
| 1 | Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацией производственного контроля | Постоянно |
| 2 | Контроль за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии,гигиенической подготовки | Постоянно |
| 3 | Контроль за состоянием территории, своевременной дератизации и дезинфекции помещений | Постоянно |
| 4 | Проверка температуры воздуха в классах, спортзале, подразделении детского сада | Ежедневно |
| 5 | Проверка поступающей на реализацию продукции - документальная иорганолептическая, а также сроков и условий её транспортировки, хранения и реализации | Постоянно |
| 6 | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, использование средств индивидуальной защиты,соблюдение правил личной гигиены | Постоянно |
| 7 | Проверка температуры внутри холодильника | Ежедневно |
| 8 | Контроль за работой пищеблока, организацией питания, организациейучебного процесса, физического воспитания, оздоровления обучающихся | Постоянно |
| 9 | Контроль за освещённостью классов, спортивного зала, помещений дошкольного отделения | При изменении системыосвещения |
| 10 | Контроль за бактериологическим, санитарно-химическим, гельминтологическим анализом почвы - песок из песочницы подразделения детский сад | 1 раз в год |

1. **Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно- правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологическогоблагополучия в детских**

**образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование нормативного документа** | **Регистрационный номер** |
| 1 | «О санэпидблагополучии населения»**.** | ФЗ № 52 от 30.03.1999 г. |
| 2 | «О защите прав потребителей» с последующими дополнениямии изменениями. | ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992 г. |
| 3 | «О качестве и безопасности продуктов питания». | ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г. |
| 4 | «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля». | ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008 г. |
| 5 | Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольныхорганизациях | СанПиН 2.4.1. 2660-10 |
| 6 | «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям иорганизации обучения в образовательных учреждениях». | СанПиН 2.4.2. 2821-10 |
| 7 | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессиональногообразования». | СанПиН 2.4.5. 2409-08 |
| 8 | «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях сдневным пребыванием детей в период каникул». | СанПиН 2.4.4. 2599-10 |
| 9 | «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контролькачества». | СанПиН 2.1.4. 1074-01 |
| 10 | «Гигиенические требования к качеству и безопасностипродовольственного сырья и пищевых продуктов». | СанПиН 2.3.2. 1078-01 |
| 11 | «Организация и проведение производственного контроля засоблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 1058-01 |
| 12 | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 2193-07 |
| 13 | «Гигиенические требования к срокам годности и условиямхранения пищевых продуктов». | СанПиН 2.3.2. 1324-03 |
| 14 | «Гигиенические требования к персональным электронно- вычислительным машинам и организации работы», изменения№1 и №2 | СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10 |

1. **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 вобласти глаз, снижение зрения). | Чередование труда и отдыха, правильное оформлениерабочего 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 – дляженщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены. |

1. **Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа 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 | Педагоги: учителя, педагог- психолог, заместителидиректора по УМР,заместитель директора по ВР,заведующий библиотекой. | 21 | Работы в школьных образовательных учреждениях | п. 18. приложения№ 2 к приказу № 302н от12.04.2011г. | 1раз в год | 1 раз в 2 года |
| Перенапряжениеголосового аппарата, обусловленное профессиональнойдеятельностью | п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011г. |
| 2 | 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 2 года |
| Зрительно- напряженные работы, связанные с непрерывнымслежением за экраном видеотерминала. | п.4.4.3.приложения№1 приказ№ 302н от 12.04.2011г. |
| 3 | Заместитель директора по АХЧ | 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 |
| Подъём и перемещение груза вручную. | п. 4.1. приложение 1 к приказу № 302н от12.04.2011г. |
| Работа, связанная смышечным напряжением | п. 4.1.2. приложение1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. |
| 4 | Учитель технологии | 2 | Пыль растительного происхождения | п.2.7. приложение 1 приказа № 302н от12.04.2011 г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5 | Делопроизво-дитель, учительинформатики | 2 | Работы в школьных образовательных учреждениях | п. 18. приложения№ 2 к приказу№ 302н от12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|  | Зрительно- напряженные работы,связанные с непрерывнымслежением за экраном видеотерминала. | п. 4.4.3. приложение№1 приказ №302н от 12.04.201 г. |
| Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот отПЭВМ | п.3.2.2.4. приказ № 302н от 12.04.2011г. |
| 6 | Уборщица служебных ипроизводственных помещений | 8 | Работы в школьных образовательных учреждениях | п. 18. приложения№ 2 к приказу № 302н от12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Синтетические моющие средства | п. 1.3.3. приложение1приказа № 302н от 12.04.2011 г. |
| Хлор и его соединения | п.1.3.2.13.приложение 1 кприказу №302н от 12.04.2011г. |
| 7 | Рабочие по комплексному обслуживанию и ремонтузданий, сторож. | 7 | Работа в школьном образовательном учреждении | п. 18. приложения№ 2 к приказу № 302н от12.04.2011г. | 1 раз в год | - |
| Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжениемвнимания. | п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. |
| Подъём и перемещение грузавручную. | п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от12.04.2011г. |
| Пониженная температура воздуха | п. 3.8. приложения№1 к приказу№302н от 12.04.2011г. |
| Подъём и перемещение груза в ручную. | п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от12.04.2011г. |

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

# Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

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

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

**учреждений начального и среднего профессионального образования**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Показатели****исследования** | **Кратность** | **Место замеров****(количество замеров)** | **Примечание** |
| Готовая продукция на микробиологические показатели(КМАФнМ, БГКП) | 1 раз в квартал | 2 пробы исследуемого приема пищи- пищеблок | Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные,овощные блюда |
| Калорийность | 1 раз в год | 1 рацион, прием | Суточный рацион, приемы пищи |
| Содержание «С»витамина | 2 раза в год | 1 блюдо | Третьи блюда |
| Смывы на БКГП | 1 раз в год | 10 смывов - пищеблок | Объекты производственного окружения, руки испецодежда персонала |
| - на наличие возбудителей иерсиниозов | 1 раз в год | 5-10 смывов | Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей,цех обработки овощей |
| - на наличие яиц гельминтов | 1 раз в год | 10 смывов | Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба,мясо, зелень) |
| Питьевая вода | 2 раза в год | 1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза вгод |  |
| Освещенность | 1 раз в годв темное время суток | 2 помещения (по 5 точек в каждом) |  |
| Температуравоздуха | Ежедневно(самостоятельно) | Все помещения |  |
| Шум | 1 раз в год | 2 помещения | Проводятся замеры также после введения реконструируемых системвентиляции, ремонта оборудования |

1. **Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул**
	1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы – Петрова Светлана Гавриловна
	2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:
* Андросову Марину Николаевну *-*– ответственного за летнюю оздоровительную кампанию*;*
* Лаврищук Евдокию Михайловну *-* начальника летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей;
* Старенко Лилию Владимировну – заместителя директора по АХЧ*;*
* Кудрину Ирину Викторовну – медицинскую сестру.

# Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**п/п | Наименование мероприятий | Периодичность | Исполнитель |
| 1 | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинскихосмотров | перед открытиемсмены | Медсестра |
| 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, длительностью занятий вкружках | 1 раз в неделю | Ответственный за ЛОК, начальник лагеря |
| 4 | Контроль за соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки | перед открытиемсмены | Начальник лагеря |
| 5 | Контроль за использованием помещенийучреждения в соответствии с их назначением | ежедневно | Директор, начальниклагеря |
| 6 | Контроль за приобретением игрового ифизкультурного оборудования и инвентаря | перед открытиемсмены | Директор, заместитель директора по ХЧ |
| 7 | Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений | ежедневно | Заместитель директора по АХЧ*,* ответственный за ЛОК*,*начальник лагеря |
| 8 | Контроль за состоянием источниковводоснабжения | ежедневно | Ответственный заЛОК |
| 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 | Заместитель директора по АХЧ |
| 11 | Контроль за длительностью просмотрателепередач и диафильмов, игр за компьютером. | ежедневно | Начальник лагеря |
| 12 | Контроль за соблюдением техники безопасностипри организации трудовой деятельности | перед началомработ | Начальник лагеря |
| 13 | Проверка качества поступающей на реализацию продукции *-* документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения иреализации. | ежедневно | Медсестра, бракеражная комиссия |
| 14 | Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильногооборудования. | ежедневно | Начальник лагеря*,* Заместитель директора по АХЧ |
| 15 | Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания,выполнением натуральных норм продуктов. | 1 раз в 10 дней | Медсестра,начальник лагеря |
| 16 | Контроль за ведением медицинскойдокументации по контролю за организацией питания | ежедневно | Ответственный за ЛОК,начальник лагеря |
| 17 | Контроль за состоянием столовой и кухоннойпосуды и инвентаря, технологического и | ежедневно | Ответственный заЛОК, |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посудыи оборудования |  | начальник лагеря*,* заведующая ХЧ |
| 18. | Контроль за использованием производственных цехов столовой всоответствии с их назначением | ежедневно | Начальник лагеря*,* медсестра |
| 19. | Контроль за приобретением моющих средств иуборочного инвентаря |  | Заведующая ХЧ |
| 20. | Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контрольза ее хранением | ежедневно | Медсестра,начальник лагеря |
| 21. | Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи.Бракераж готовой пищи. | ежедневноперед раздачей пищи. | Медсестра, начальник лагеря |
| 22. | Ежедневный осмотр персонала пищеблока идежурных детей на гнойничковые заболевания. | ежедневно | Медсестра |
| 23. | Контроль за организацией питьевого режима*,* обеспеченностью отдыхающих в лагере детей бутилированной питьевой водой | ежедневно | Начальник лагеря |
| 24. | Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведениемспортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно*-*массовых мероприятиях | ежедневно | Начальник лагеря |
| 25. | Контроль за проведением экскурсий, туристских походов (ознакомление с маршрутом, осмотрдетей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитарной сумки), проведение бесед о режиме в походе | перед походом, экскурсией. | Начальник лагеря |
| 26. | Систематический контроль за состояниемздоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших | ежедневно | Медсестра, начальник лагеря |
| 27. | Контроль за соблюдением правил личнойгигиены детьми и персоналом | ежедневно | Медсестра,начальник лагеря |
| 28. | Контроль за обеспечением дезинфекционнымисредствами в достаточном количестве | ежедневно | Заведующая ХЧ |

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