



УТВЕРЖДАЮ:

Директор
МБОУ «Клюквинская СОШ»

Т.И. Чумаченко

Приказ № 113 от 25.04.2024г.

**Программа
производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в филиале МБОУ «Клюквинская средняя общеобразовательная
школа-интернат» Верхнекетского района Томской области в п.
Ягодное**

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 на 29.12.2014 г.) (редакция от 28 декабря 2010 г.), ТР ТС 021/2011 (с изменениями на 14 июля 2021 г.) «О безопасности пищевой продукции», санитарных правил СП 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно перечня действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

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 филиале МБОУ «Клюквинская СОШ» в п. Ягодное 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 «Клюквинская СОШ»

3. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- 3.1. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих (п.4);
- 3.2. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля (п.5);
- 3.3. Мероприятия по осуществлению производственного контроля (п.6);
- 3.4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации (п.7 а);
- 3.5. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока и иные помещения (п.7б);
- 3.6. Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность (п.7г);
- 3.7. 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, территориального отдела (п.7д);
- 3.8. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул (п.8).

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 Томской 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 Томской области и своевременно отчитываться в их выполнении.

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

- 5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Томской области.
- 5.2. На основании Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. N 18 «О введении в действие санитарных правил - СП 1.1.1058-01» (с изменениями и дополнениями).

6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О санэпидблагополучии населения».	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
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 26.12.2008г.
5.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
6.	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и безвредности для человека факторов среды обитания»	СП 1.2.3685-21
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиями деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»	СП 2.1.3678-20
8.	«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»	СанПиН 2.1.3684-21
9.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СП 2.1.4. 1074-01
10.	«Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»	СП 2.2.1/2.1.1.1278-03
11.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2	СП 2.2.2. /2.4. 1340-03 СП 2.2.2./2.4. 2198-07 СП 2.2.2./2.4. 2620-10
12.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»	СП 2.2.3670-20
13.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01

14.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СП 2.3.2. 1078-01
15.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СП 2.3.2. 1324-03
16.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
17.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».	СП 2.4.2. 2821-10
18.	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи	СП 2.4.3648-20
19.	«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»	СП 3. 1/2.4.3598-20
20.	«Дополнительные санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предупреждение распространения COVID-19 в отдельных Организациях»	
21.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях	СанПиН 2.4.1. 2660-10
22.	«Технический регламент Таможенного союза о безопасности упаковки»	ТР ТС 005/2011 №769 от 16.08.2011
22.	«Технический регламент Таможенного союза о безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»	ТР ТС 007/2011 №797 от 23.09.2011
23.	«Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей»	ТР ТС 023/2011 №882 от 09.12.2011
24.	«Технический регламент Таможенного союза о безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	ТР ТС 029/2012 №58 от 20.07.2012
25.	«Технический регламент Таможенного союза о безопасности мебельной продукции»	ТР ТС 025/2012 №32 от 15.06.2012
26.	«Технический регламент Таможенного союза о безопасности молока и молочной продукции»	ТР ТС 033/2013 №67 от 9.10.2013
27.	«Технический регламент Таможенного союза о безопасности мяса и мясной продукции»	ТР ТС 034/2013 №68 от 9.10.2013

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

Директор следит за:

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организации питания;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

- за организацией питания и качественного приготовления пищи;
- за температурой воздуха в холодное время года;
- за санпросветработой;
- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

8. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг. – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

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

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1	Педагоги: учителя, воспитатели, учитель-логопед, педагог-психолог, педагог дополнительного образования	20	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заведующая филиалом	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Директор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Заместитель директора по административно- хозяйственной части	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Делопроизводитель	1	1 раз в год	-
6	Лаборант	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Повар, помощник повара, кухонный работник	3	2 раз в год	1 раз в 2 года
8	Сторож	3	1 раз в год	1 раз в 2 года

9	Младший воспитатель (помощник воспитателя)	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Уборщик помещений	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Инженер-программист	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Вахтер	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Заведующая хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Томской области в Верхнекетском районе

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.

Информация в:

- ТОУ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Томской области в Верхнекетском районе тел. 8(38258) -2-16-43

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный
1.	Водоснабжение и канализация	постоянно	Заведующая хозяйством
2.	Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся) и территории	постоянно	Заведующая хозяйством
3.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	Заведующая хозяйством
4.	Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год	Заведующая филиалом
5.	Организация и проведение профилактических медицинских	при приеме на работу и в соответствии с	Директор школы

	осмотров работников	перечнем согласно п.9	
7.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	Директор школы
8.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	Заведующая филиалом
9.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	постоянно	Заведующая филиалом
10	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	постоянно	Заведующая филиалом
11	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, одежды, обуви, мебели, игрушек, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	Директор школы Заведующая филиалом
12	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	Директор школы Заместитель директора по АХЧ
13	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Заведующая филиалом Классные руководители, воспитатели
14	Состояние здоровья обучающихся пользующихся питанием	в течение года (медицинские карты)	Заведующая филиалом
15	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	ежедневно	Классные руководители, воспитатели, дежурный по столовой
16	Контроль за отходами	постоянно	Заведующая хозяйством
17	Контроль за организацией приема пищи обучающимися, воспитанниками	ежедневно	Классные руководители, воспитатели, дежурный по столовой
18	Качество готовой продукции	ежедневно	Бракеражные комиссии

12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал здоровья.
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Ведомость контроля за рационом питания.
7. Журнал бракеража готовой скоропортящейся продукции.
8. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

13. 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
Питьевая вода	1 раз в год	Определение запаха воды Определение цветности воды Определение мутности воды Определение железа общего	
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в год	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Определение калорийности одного готового блюда	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи
Температура и относительная влажность для муниципальных детских и лечебно-профилактических учреждений	1 раз в год Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	
Освещение искусственная (коэффициент пульсации) для муниципальных детских и лечебно-профилактических учреждений	1 раз в год	Все помещения	
Исследование по показателям «БГКП» (колиформы)»	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
Исследование по показателям «КМАФнМ»	1 раз в год		
Определение	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование.

патогенной микрофлоры, в т.ч. сальмонелл			инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей
БГКП	1 раз в год		
14.4.1к Исследование на показатели «ОМЧ», ОКБ», Кишечная палочка (<i>Escherichia coli</i>)	1 раз в год		Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей
Отбор проб воды, пищевых продуктов, смывов	1 раз в год	11-20 проб	

14. Программа производственного контроля организации питания обучающихся.

Задачи производственного контроля.

Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия и т.д.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся.

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Заведующая филиалом	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в четверть	Заведующая филиалом	
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Заведующая филиалом Заведующая хозяйством Работники пищеблока	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	2 раза в неделю	Работники пищеблока	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных	Сертификаты на поставляемую	Ежедневно	Заведующая филиалом	Бракеражный журнал

	сырых продуктов	продукцию, накладные, гигиенические заклучения			
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Заведующая филиалом	Протокол проверки
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Заведующая филиалом Ответственный за питание Повар	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Работники пищеблока	Бракеражный журнал
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Работники пищеблока	Акт проверки
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в месяц	Работники пищеблока	
11	Поточность производственн ых процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Заведующая филиалом	Акт проверки
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель , классные руководители, воспитатели интерната	
13	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Заведующая филиалом Заведующая хозяйство Работники пищеблока	Акт проверки

14	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Заведующая филиалом Заведующая хозяйство	Акт проверки
15	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течение года	Заведующая филиалом	Графики, диаграммы
16	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Ответственный за питание	Акты проверки
17	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года	Заведующая филиалом Заведующая хозяйство	Акт проверки

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

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор.
2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:
 - 2.1. Начальника лагеря;
 - 2.2. Заместителя директора по административно-хозяйственной части;
 - 2.3. Медицинскую сестру (по договору с учреждением).
3. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат все сотрудники лагеря согласно штатного расписания, 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	Начальник лагеря
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	Заведующая филиалом, начальник лагеря
3.	Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию, длительностью занятий в кружках.	1 раз в неделю	Начальник лагеря
4.	Контроль за соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки.	перед открытием смены	Заведующая филиалом, начальник лагеря
5.	Контроль за использованием помещений	ежедневно	Заведующая

	учреждения в соответствии с их назначением.		филиалом, начальник лагеря
6.	Контроль за приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря.	перед открытием смены	Заведующая филиалом Заведующая хозяйство
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Заведующая филиалом Заведующая хозяйство
8.	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	ежедневно	Заведующая филиалом, начальник лагеря
9.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	ежедневно	Заведующая филиалом, начальник лагеря
10.	Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора	ежедневно	Заведующая филиалом Заведующая хозяйство, 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	Начальник лагеря
14.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Начальник лагеря, Заведующая хозяйство
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	Начальник лагеря
17.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	Начальник лагеря
18.	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением.	ежедневно	Начальник лагеря, медсестра
19.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.		Начальник лагеря
20.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	Начальник лагеря

21.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно перед раздачей пищи.	Начальник лагеря
22.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Начальник лагеря
23.	Контроль за организацией питьевого режима, обеспеченностью отдыхающих в лагере детей бутилированной питьевой водой.	ежедневно	Начальник лагеря
24.	Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях.	ежедневно	Начальник лагеря
25.	Контроль за проведением экскурсий, туристских походов (ознакомление с маршрутом, осмотр детей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитарной сумки), проведение бесед о режиме в походе.	перед походом, экскурсией.	Начальник лагеря
26.	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших.	ежедневно	Начальник лагеря
27.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	ежедневно	Начальник лагеря
28.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	Начальник лагеря