


«Утверждаю»  
МБОУ СОШ № 1 г. Чадана  
Дзун-Хемчикский кожуун  
Республики Тыва  
/Сат А-К. Х./  
(ФИО руководителя, подпись)  
№ 1 г. ЧАДАНА « 1 » 03 2021г.



**Программа  
производственного контроля за соблюдением  
санитарных правил и  
выполнением санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий  
лагеря дневным пребыванием детей  
«Солнышко»  
МБОУ СОШ № 1 г. Чадана  
Дзун-Хемчикского кожууна РТ**

Раздел 1.

## Раздел 1.

Наименование юридического лица: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение: средняя общеобразовательная школа № 1 г. Чадана, лагерь с дневным пребыванием детей «Солнышко»

Ф. И. О. руководителя, телефон: Сат Ай-Кыс Хеймер-ооловна, 89016794767

Юридический адрес: 668110 Республика Тыва Дзун-Хемчикский район г. Чадан ул. Победа 26

Фактический адрес: 668110 Республика Тыва Дзун-Хемчикский район г. Чадан ул. Победа 26

Количество работников: 8 (восемь)

Количество обучающихся: 49 (сорок девять)

Свидетельство о государственной регистрации

ОГРН 1021700624450

ИНН 1709004712

Лицензия на осуществление образовательной деятельности 17ЛЮ1 № 000237 от 27 декабря 2016г.

1. Настоящая Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01».

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

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- дошкольное, начальное общее, основное общее и среднее общее образование;

4. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями нормативных документов, официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;

- ГОСТ 31861-2012. Межгосударственный стандарт. Вода. Общие требования к отбору проб;
- СанПин 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения;
- СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- СанПин 2.3.2.4.3590-20 санитарно-эпидемиологические правила и нормы
- СП 3.1/3.2.3146-13. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство, по гигиенической оценке, факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СанПиН 2.2.2.540-96. 2.2.2. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к ручным инструментам и организации работ. Санитарные правила и нормы;
- СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;
- СанПиН 2.2.0.555-96. 2.2. Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы;
- СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;
- СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03. 2.2.2. Гигиена труда, технологические процессы, сырье, материалы, оборудование, рабочий инструмент. 2.4. Гигиена детей и подростков. Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 2.2.2.1327-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;

- СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;
- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- ПОТ РМ-017-2001 «Межотраслевые правила по охране труда при окрасочных работах»;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы
- ГН 2.2.5.1313-03. Химические факторы производственной среды. Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны. Гигиенические нормативы;
- СанПиН 2.2.2.1332-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 2.2.2.1327-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
- СанПиН 2.2.2.1332-03 «Гигиена труда. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;

- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.1.3310-15 «Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами» - приказ Минздрава РФ от 29 июня 2000 №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»
- СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»;
- Г.Н. 2.1.6.3492-17 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе городских и сельских поселений»

5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Сат Ай-Кыс Хеймер-ооловна	Директор	№ 39 от 01 марта 2021г.
1	Монгуш Чойгана Сергеевна	Начальник лагеря	№ 39 от 01 марта 2021г.
2	Сарыглар Шенне Хеймеровна	Воспитатель	№ 39 от 01 марта 2021г.
3	Ондар Лико Белек-ооловна	Воспитатель	№ 39 от 01 марта 2021г.
4	Монгуш Шолбана Ивановна	Физинструктор	№ 39 от 01 марта 2021г.
5	Самбуу Сондра Демир-ооловна	Повар	№ 39 от 01 марта 2021г.
6	Куулар Чодураа Дадар-ооловна	Помповар	№ 39 от 01 марта 2021г.
7	Куулар Айлан Ангыр-ооловна	Техработник	№ 39 от 01 марта 2021г.
8	Монгуш Айгуль Альбертовна	Психолог	№ 39 от 01 марта 2021г.
9	Монгуш Шолбана Андреевна	Медработник	№ 39 от 01 марта 2021г.

## 2 РАЗДЕЛ

### 2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий 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 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 Сат Ай-Кыс Хеймер-ооловна.

3. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

3.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

3.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

3.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).

3.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

3.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

3.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

3.7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

3.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

4. Организация взаимодействия с Управления Роспотребнадзора по Республике Тыва

4.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Управления Роспотребнадзора Республики Тыва.

4.2. В соответствие с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

5. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

5.1. Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат	Кладовщик	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от « » 2021г.
2	Тепловое излучение	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от « » 2021г.

5.2. Деятельность:

№	Деятельность	Документ
1	Образовательная	17 ЛО1 № 000237
2	Медицинская	ЛО 17 01 000423

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Кратность контроля	Точки отбора проб, количество и	Нормативная документация	Формы учета (регист
-----------------	-------------------------	--------------------	---------------------------------	--------------------------	---------------------

	ли	ля	исполнитель		рации) результ атов контрол я
Микроклимат	Температура воздуха Скорость движения воздуха Относительная влажность	2 раза в год	Аккредитованная организация	СанПиН 2.4.2.2821-10	Акты проверки
	Температура воздуха График проветривания	ежедневно	Заведующий хозяйством	СанПиН 2.4.2.2821-10	Журнал регистрации температуры и влажности
Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год	Рабочие места	СП 52.13330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.12780 3	Протокол замеров
Качество воды	микробиологическое	4 раза в год		СанПиН 2.1.4.1074-01	Протокол
Санитарнобактериологическое исследование пищевой продукции	Бактериологические исследования (КМАФАнМ, БГКП, сальмонелла, стафилококк)	1 раз в квартал	Готовая пищевая продукция (салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда)	СанПиН 2.3.2.1078-01, ТР 021/2011 (1 проба) Аккредитованная лаборатория	Протокол
<b>Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания</b>					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписаний занятий	ЗД по УВР	СанПиН 2.4.2821-10	Расписание занятий (гриф согласований)
		1 раз в неделю	ЗД по УВР		Классный журнал

<b>Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования</b>					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	2 раза в год	Заведующий хозяйством	СанПиН 2.4.2.282 1-10	Чек-лист проведения мероприятий по обработке.
Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СанПиН 2.4.2.282 1-10	Журнал расхода дезинфицирующих средств
<b>Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции</b>					
Рацион питания	Наличие меню Набор продуктов, используемых при формировании рациона питания	Ежедневно	Организатор питания Кладовщик	СанПиН 2.4.2.2821 -10	Ведомость контроля за питанием
Контроль суточной пробы	Температура хранения	Ежедневно	Организатор питания Кладовщик	СанПиН 2.4.2.2821 -10	Бракеражный журнал
Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Организатор питания Кладовщик	СанПиН 2.4.2.2821 -10	Бракеражный журнал
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	Один раз в месяц	Организатор питания Кладовщик	СанПиН 2.4.2.2821 -10	Акт проверки
Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-дневному меню	Ежедневное меню, 10-дневное меню	Один раз в месяц	Организатор питания Кладовщик	СанПиН 2.4.2.2821 -10	Протокол/акт проверки
<b>Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников</b>					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работников гигиенической	Для работников, деятельность которых связана с производством	Заместитель директора по безопасности	СанПиН 2.4.2.2821 -10	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременно

	аттестации	ом, хранением, транспортир овкой и реализацией мясо- молочной и кремовоконд итерской продукции, детского питания, питания дошкольник ов, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года			сти прохождения медосмотров и гигиеническо го обучения
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Заместител ь директора по безопаснос ти	СанПиН 2.4.2.2821 -10	Журнал «Здоровье»

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

Мероприятие	Основание	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
Уборка территории	П.3.1.-3.15 СанПин 2.4.1.3049-13	Ежедневно	Уборщик служ.помещений
Освещенность	П.3.3. СанПин 2.4.1.3049-13	Ежедневно	Уборщик служ.помещений
Температура воздуха и кратность проветривания	СанПин 2.4.1.3049-13	Ежедневно	Уборщик служ.помещений
Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, санузлах	План график технического обслуживания	Ежедневно	Уборщик служ. помещений

Состояние осветительных приборов	П.7.7-7.10.СанПин 2.4.1.3049-13	Ежедневно	Уборщик служ. помещений
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	П.13.1-13.20 СанПин 2.4.1.3049-13	Ежедневно	Уборщик служ. помещений
<b>Контроль организации питания</b>			
Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции	п.14.1.СанПин 2.4.1.3049-13	Постоянно	Фельдшер, начальник
Плановые мероприятия, направленные на контаминацию иерсиниями овощей и фруктов в овощехранилищах	МУ 3.1.1.2438-09	При подготовке к хранению нового урожая, при хранении	Медработник
Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания	П.14.1 СанПин 2.4.1.3049-13	Постоянно	Медработник
Оценка качества готовых блюд	П.14.23.СанПин 2.4.1.3049-13	Постоянно	Бракеражная комиссия
<b>Контроль обеспечения условий учебно-воспитательного процесса</b>			
Гигиеническая оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	П.6.6.СанПин 2.4.1.3049-12	2 раза в год сентябрь-май	Медработник
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	П.6.6.СанПин 2.4.1.3049-13	Постоянно	медработник
Соблюдение использования технических средств обучения	СанПин 2.4.1.3049-13	постоянно	Начальник
Продолжительность прогулок	П 11.5 – 11.6 СанПин 2.4.1.3049-13	постоянно	Медработник
Режим дня и учебных занятий	П.11 4 – 11.13 СанПин 2.4.1.3049-13	1раз в неделю и при составлении расписания занятия	Воспитатели
<b>Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников</b>			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	П.12.6.СанПин 2.4.1.3049-13	Постоянно	Фельдшер
Контроль за утренним приемом детей	П.11.2 – СанПин 2.4.1.3049-13	Ежедневно	Фельдшер воспитатели
Вакцинация	ФЗ от 17.09.1998 №157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических	Фельдшер

		прививок	
Осмотр воспитанников на педикулез	П.18.1 СанПин 2.4.1.3049-13 СанПин 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Фельдшер
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	Программа мероприятий	По необходимости	Фельдшер
Плановые осмотры	СанПин 2.4.1.3049-13	По графику	Фельдшер
<b>Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников</b>			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПин 2.4.1.3049-13	Ежедневно	Фельдшер
<b>Контроль охраны окружающей среды</b>			
Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	ФЗ от 24.06.1998 №89-ФЗ	3 раза в неделю	Уборщик служ.помещений, специализированная организация
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов	организация	1 раз в 3 месяца	специализированная организация у которой есть лицензия
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	По необходимости	Уборщик служ.помещений
Дезинсекция	СанПин 3.5.2.3472-17	Ежедневно, истребительные мероприятия не реже в 2 раза месяца	Начальник, специализированная организация
Дератизация	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно, истребительные мероприятия не реже в 2 раза месяца	Начальник, специализированная организация

## 8. Перечни

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

**Организация лабораторных исследований**

Показатели исследования	кратность	Место замеров (количество замеров)
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в квартал	2 пробы исследуемого приема пищи на пищеблоке – салаты, напитки, 2 блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные,

		овощные блюда
Калорийность	1 раз в квартал	1 рацион, прием – за сутки
Содержание витамина С	2 раза в год	1 блюдо в 3 блюдах
Смывы на БКПП	1 раз в год	Если смывов – объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
Смывы на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5-10 смывов оборудование, инвентарь и овощехранилище и склады хранения овощей
Смывы 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 1 раз в год – по химическим показателям 1 проба в 2 раза в год – по м/б показателям (ОМЧ, ОКБ)
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения – по 5 точек в каждом
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения
Шум	1 раз в год	2 помещения – в том числе по ведению реконструируемых систем вентиляции ремонта оборудования

8.2. Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

8.3. Полный перечень документации на пищеблоке.

- На пищеблоке должна быть следующая документация:
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Ведомость контроля за рационом питания;
- Журнал здоровья;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования;
- Рекомендации по отбору суточной пробы;
- Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в рамках осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

8.4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
Начальник	1	Работы образовательных организациях зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала	1 раз в году	1 раз в 2 года
Воспитатели	2	Работы образовательных организациях перенапряжение голосового аппарата, обусловленные профессиональной деятельностью	1 раз в году	1 раз в 2 года
Психолог	1		1 раз в году	1 раз в 2 года
Физинструктор	1		1 раз в году	1 раз в 2 года
Повар	1	Работы образовательных организациях работа, связанная с мышечным напряжением подъем и перемещение труда вручную работы при повышенных температурах	1 раз в год	1 раз в 2 года
Помповар	1		1 раз в год	1 раз в 2 года
Техработник	1	Работы в образовательных организациях синтетические моющие средства	1 раз в год	1 раз в 2 года
Медработник	1		1 раз в год	1 раз в 2 года

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Начальник
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	фельдшер

Журнал бракеража скоропортящихся продуктов	По факту	фельдшер
Журнал бракеража готовых блюд	Ежедневно	фельдшер
Ведомость контроля за питанием	Ежедневно	фельдшер
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	фельдшер
Журнал «Здоровье»	Ежедневно	фельдшер
Журнал контроля С-витаминизации блюд	Ежедневно	фельдшер
Журнал контроля температуры холодильного оборудования	Ежедневно	фельдшер
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	Постоянно	фельдшер
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	фельдшер

## 8. ПРОГРАММА

**производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд, в ДОЛ с дневным и круглосуточным пребыванием детей «Солнышко»,**

**находящихся по адресу: 668110 Республика Тыва Дзун-Хемчикский район г. Чадан ул. Ленина 26**

1. Требования к организации питьевого режима.

1.1. Оздоровительное учреждение обеспечиваются водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду.

2. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню.

2.1. Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания (примерное 10-дневное меню для летних каникул).

2. 2. Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня на основании физиологических потребностей в пищевых веществах и рекомендуемого набора продуктов в зависимости от возраста детей настоящих санитарных правил.

2.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед).

2. 4. Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное меню на оздоровительную смену в соответствии рекомендуемой формой.

3. Медицинский работник осуществляет ежедневный контроль за соблюдением требований санитарных правил, организует профилактическую работу с детьми и персоналом по предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний, проводит ежедневный осмотр детей при приеме в оздоровительное учреждение (включая осмотр на педикулез), ведет учет заболеваемости и оценивает показатели заболеваемости и эффективность оздоровления детей и подростков.

4. Работники оздоровительного учреждения должны обеспечивать выполнение настоящих санитарных правил.

5. За нарушение санитарного законодательства руководитель и ответственные лица в соответствии с должностными инструкциями несут ответственность в порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации

## 9. ПРОГРАММА

### производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным и круглосуточным пребыванием детей в период каникул

№	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	постоянно	Медработник
2	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	Медработник
3	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены. ежедневно	постоянно	Медработник
4	Контроль над соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки.	постоянно	Медработник
5	Контроль над использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	постоянно	Медработник
6	Контроль над соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений	ежедневно	Медработник
7	Контроль над соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	ежедневно	Медработник
8	Контроль над длительностью просмотра телепередач и диафильмов, игр за компьютером.	ежедневно	Медработник
9	Контроль над соблюдением техники	ежедневно	Медработник

	безопасности при организации трудовой деятельности перед началом работ		
10	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Медработник
11	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.	постоянно	Медработник
12	Контроль над приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.	ежедневно	Медработник
13	Контроль над организацией питьевого режима, обеспеченностью отдыхающих в лагере детей бутилированной питьевой водой.	ежедневно	Медработник
14	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.	ежедневно	Начальник

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.