

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ СОШ №4

С.В. Мельникова



Программа

**производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в МБОУ Новоназимовская СОШ № 4**

расположенном по адресу:

Красноярский край Енисейский район п Новоназимово ул Центральная 51

Программа составлена в 2-х экземплярах

1. Общие положения

- 1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
- 1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.
- 1.3 Организация производственного контроля в МБОУ СОШ №4 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 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, реализуемой 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.
 - 2.3.8. Производственный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля, согласованной
- 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.

3. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- 3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности .
- 3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания .
- 3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями .
- 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения .
- 3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля .
- 3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю.
- 3.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования .

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 .
- 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 Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Красноярскому краю территориальный отдел г Лесосибирска 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 Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Красноярскому краю территориальный отдел г Лесосибирска и своевременно отчитываться в их выполнении.

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

№ 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.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях	СанПиН 2.4.1. 2660-10
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации 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 профессионального образования».	СанПиН 2.4.5. 2409-08
8.	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».	СанПиН 2.4.4. 2599-10
9.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
10.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
11.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением 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 условиям хранения 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. 1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07 СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10
15.	«Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;	СанПиН 3.5.31129-02
16.	« О профилактической гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»	Приказ Министерства здравоохранения РФ от 29.06.2000г. № 229;
17.	«О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки продуктов»	Приказ Министерства здравоохранения РФ от 14.04.2000 г.;
18.	Сборник технических нормативов, рецептуры блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах».	(2004г);

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

Директор – Мельникова Светлана Владимировна

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;

Заместитель директора по АХЧ – Лавриненко Альбина Николаевна

- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за температурой воздуха в холодное время года;

Заместитель директора по УВР Креницына Оксана Валерьевна

- за профилактикой травматических и несчастных случаев
- за санпросветработой

Заведующий производством-(шеф-повар) - Захарова Татьяна Викторовна

- за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи

7. 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	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин,

аппарата	крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.
----------	--	--

8. 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	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Директор заместители директора	3	Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а так же детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Лаборант	1	Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а так же детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства (сульфанол, алкиламиды и прочие)	1 раз в 2 года	
			Аллергены, "А"	1 раз в год	
			Азота неорганические соединения (аммиак, азотная кислота и прочие)	1 раз в 2 года	
			Кислоты органические: метановая (муравьиная), этановая (уксусная) бутановая (масляная), пропионовая, метилбутановая (изовалериановая), этадионовая кислота дигидрат (щавелевая)метилпентановая (изокапроновая), пропенная (акриловая), бензойная и прочие, жирные кислоты	1 раз в 2 года	
			серы оксиды, кислоты;	1 раз в 2 года	
3.	Учитель	21	Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а так же детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Учитель химии, биологии	2	Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а так же детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства (сульфанол, алкиламиды и прочие)	1 раз в 2 года	
			Аллергены, "А"	1 раз в год	
			Азота неорганические соединения (аммиак, азотная кислота и прочие)	1 раз в 2 года	
			Кислоты органические: метановая (муравьиная), этановая (уксусная) бутановая (масляная), пропионовая, метилбутановая (изовалериановая), этадионовая кислота дигидрат (щавелевая)метилпентановая (изокапроновая), пропенная (акриловая), бензойная и прочие, жирные кислоты	1 раз в 2 года	
			серы оксиды, кислоты;	1 раз в 2 года	
5.	Педагог-библиотекарь	1	Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а так же детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ (работа по считыванию, вводу информации, работа в режиме диалога в сумме не менее 50% рабочего времени)	1 раз в 2 года	
			Пыль животного и растительного происхождения (бумажная)	1 раз в 2 года	

6.	Уборщик служ.помещений	6	Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а так же детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства (сульфанол, алкиламиды и прочие)	1 раз в 2 года	
			Галогены, в том числе: хлор,бром,йод.соединения с водородом. оксиды	1 раз в 2 года	
			Аллергены, "А"	1 раз в год	
			Физические перегрузки (физическая динамическая нагрузка, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статическая нагрузка, рабочая поза, наклоны корпуса, перемещение в пространстве) (при отнесении условий труда по данным факторам по результатам аттестации рабочих мест по условиям труда к подклассу вредности 3.1.и выше)	1 раз в год	
7.	Гардеробщик	1	Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а так же детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства (сульфанол, алкиламиды и прочие)	1 раз в 2 года	
			Физические перегрузки (физическая динамическая нагрузка, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статическая нагрузка, рабочая поза, наклоны корпуса, перемещение в пространстве) (при отнесении условий труда по данным факторам по результатам аттестации рабочих мест по условиям труда к подклассу вредности 3.1.и выше)	1 раз в год	
8.	Дворник	2	Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а так же детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Пониженная температура воздуха в производственных помещениях и на открытой территории (при отнесении условий труда по данному фактору по результатам аттестации рабочих мест по условиям труда к вредным условиям	1 раз в 2 года	
			Физические перегрузки (физическая динамическая нагрузка, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статическая нагрузка, рабочая поза, наклоны корпуса, перемещение в пространстве) (при отнесении условий труда по данным факторам по результатам аттестации рабочих мест по условиям труда к подклассу вредности 3.1.и выше)	1 раз в год	
9.	Сторож	2	Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а так же детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность	1 раз в год	1 раз в 2 года
10.	Водитель	1	Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а так же детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Управление наземным транспортом средствами категории "В"	1раз в 2 года	
			Локальная вибрация	1раз в 2 года	
			Общая вибрация	1раз в 2 года	
			Производственный шум (при отнесении условий труда по данному фактору по результатам аттестации рабочих мест по условиям труда к вредным условиям труда)	1 раз в год	
11.	Рабочий по обслуживанию здания	1	Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а так же детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Физические перегрузки (физическая динамическая нагрузка, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статическая нагрузка, рабочая поза, наклоны корпуса, перемещение в	1 раз в год	

			пространстве) (при отнесении условий труда по данным факторам по результатам аттестации рабочих мест по условиям труда к подклассу вредности 3.1 и выше)		
12.	Повар,	1	Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а так же детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Работы в организациях общественного питания, торговли, буфетах, на пищеблоках, в том числе на транспорте	1 раз в год	
			Физические перегрузки (физическая динамическая нагрузка, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статическая нагрузка, рабочая поза, наклоны корпуса, перемещение в пространстве) (при отнесении условий труда по данным факторам по результатам аттестации рабочих мест по условиям труда к подклассу вредности 3.1 и выше)	1 раз в год	
			Тепловое излучение	1 раз в 2 года	
			Повышенная температура воздуха в производственных помещениях и на открытой территории (при отнесении условий труда по данному фактору по результатам аттестации рабочих мест по условиям труда к вредным условиям)	1 раз в 2 года	
13.	подсобный работник кухни,	1	Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а так же детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Физические перегрузки (физическая динамическая нагрузка, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статическая нагрузка, рабочая поза, наклоны корпуса, перемещение в пространстве) (при отнесении условий труда по данным факторам по результатам аттестации рабочих мест по условиям труда к подклассу вредности 3.1 и выше)	1 раз в год	
			Работы в организациях общественного питания, торговли, буфетах, на пищеблоках, в том числе на транспорте	1 раз в год	
			Синтетические моющие средства (сульфанол, алкиламиды и прочие)	1 раз в 2 года	
			Аллергены, "А"	1 раз в год	
			Галогены, в том числе: хлор, бром, йод, соединения с водородом, оксиды	1 раз в 2 года	
14.	Кладовщик	1	Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а так же детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Работы в организациях общественного питания, торговли, буфетах, на пищеблоках, в том числе на транспорте	1 раз в год	
			Физические перегрузки (физическая динамическая нагрузка, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статическая нагрузка, рабочая поза, наклоны корпуса, перемещение в пространстве) (при отнесении условий труда по данным факторам по результатам аттестации рабочих мест по условиям труда к подклассу вредности 3.1 и выше)	1 раз в год	
15.	Кочегар	3	Работы в образовательных организациях всех типов и видов, а так же детских организациях, не осуществляющих образовательную деятельность	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Физические перегрузки (физическая динамическая нагрузка, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статическая нагрузка, рабочая поза, наклоны корпуса, перемещение в пространстве) (при отнесении условий труда по данным факторам по результатам аттестации рабочих мест по условиям труда к подклассу вредности 3.1 и выше)	1 раз в год	
			Тепловое излучение	1 раз в 2 года	

9. 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.

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

Информация в:

1. В единую дежурно- диспетчерскую службу (ЕДДС)тел. 8-391-95
2. В Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Красноярскому краю территориальный отдел г Лесосибирскател. 8-391-4552021
3. ПУ «Назимовский» ООО «Енисейэнергоком».....тел. 8-9029815047
4. Новоазимовская участковая больница.....тел.8-908-2048151;
5. ППО 122 пожарного поста п Новоазимово.....тел. 01*

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	1раз в год
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	постоянно
5.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно
6.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	постоянно
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	постоянно
8.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно
9.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, одежды, обуви, мебели, игрушек, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно
10.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно
11.	Санпросветработа	постоянно
12.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно
13.	Контроль за наличием санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	постоянно
14.	Контроль за освещенностью помещений для пребывания детей и режимом проветривания	постоянно
15.	Контроль за своевременностью вывоза ТБО	постоянно

11. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю питания

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.

12. 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 БКПП	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда 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 в год	
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	