



Программа

производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий МБОУ СОШ с. Хондергей

Раздел 1.

Наименование юридического лица: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Хондергейская средняя общеобразовательная школа муниципального района Дзун-Хемчикский кожуун Республики Тыва

Ф. И. О. руководителя, телефон: Сат Аяна Сергеевна, 89527514985

Юридический адрес: 668113, Республика Тыва, Дзун-Хемчикский район, с. Хондергей, ул. Аныяк, д 32

Фактический адрес: 668113, Республика Тыва, Дзун-Хемчикский район, с. Хондергей, ул. Аныяк, д 32

Количество работников: 54

Количество обучающихся: 226

Свидетельство о государственной регистрации

ОГРН 1021700625814

ИНН 1709005219

Лицензия на осуществление образовательной деятельности №503 26 декабря 2016 года 17ЛОИ 0000228

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:

- 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 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- 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;
- СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороту способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила;
- 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 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях»;
- 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 29июня 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

№	ФИО	Дата рождения	Должность	Домашний адрес	Примечание
1	Сат Аяна Сергеевна	17.03.1973	директор	с.Хондергей ул: Аныяк, 31	
2	Ховалыг Шенне Григорьевна	25.03.1983	зам дир по УВР	с.Хондергей, ул Ленина, 17	
3	Монгуш Чаяна Анатольевна	19.06.1985	зам. дир.по БППВ	с.Хондергей ул Ленина	
4	Сарыглар Марта Шыыраповна	05.03.1976	зам.по инновац.раб	с.Хондергей ул: Ленина	
5	Сат Чейнеш Казак-ооловна	21.09.1974	соцпедагог	с.Хондергей ул: Бурзекея	
6	Кара-Сал Азиана Радионовна	16.09.1991	педагог-психолог	с.Хондергей ул: Бурзекея	
7	Ондар Саида Монгеевна	25.01.1976	учитель нач. шк	с.Хондергей ул: Ленина	
8	Санаа Онермаа Барбаановна	25.03.1961	учитель нач. шк	с.Хондергей ул: Доруг-оол	
9	Монгуш Наталья Чигир-ооловна	04.09.1963	учитель нач.кл	с.Хондергей ул: Бурзекея	
10	Куулар Сесек Керттик-ооловна	27.07.1968	учитель нач. шк	с.Хондергей ул: Доруг-оол	
11	Сат Шораана Сергеевна	15.03.1981	уч.нач.кл, ст.вож.	с.Хондергей ул: Доруг-оол	
12	Оюн Алдынай Михайловна	29.09.1975	учитель нач. шк	с.Хондергей ул: Зеленая	
13	Монгуш Бичии-кыс Канчыыр-ооловна	13.01.1966	учитель нач. шк	с.Хондергей ул: Аныяк	
14	Салчак Саяна Александровна	29.08.1989	учитель	с.Хондергей ул: Доруг-оол	
15	Монгуш Нина Юрьевна	20.07.1965	методист РУМЦ	с.Хондергей ул: Бурзекея	
16	Саая Ая Олегович	10.01.1990	учитель	с.Хондергей ул: Аныяк	
17	Ховалыг Шенне Григорьевна	23.03.1983	учитель	с.Хондергей ул: Ленина	
18	Сат Чаяна Жанцановна	11.05.1994	учитель	с.Хондергей ул: Зеленая	

19	Монгуш Азията Андреевна	11.03.1983	преп-организатор ОБЖ	с.Хондергей ул: Аныяк	
20	Ондар Бичена Лодаевна	12.12.1973	учитель	С.Хондергей ул: Бурзекея	
21	Монгуш Алдын Бурун-оолович	09.06.1983	инстр. по физ.культ	С.Хондергей ул: Ленина	
22	Монгуш Долаана Александровна	23.11.1990	ст.вожатый	С.Хондергей ул: Ленина	
23	Монгуш Любовь Давааевна	15.09.1961	учитель, воспитатель	С.Хондергей ул: Ленина	
24	Куулар Шолбан Николаевич	28.11.1976	учитель	С.Хондергей ул: Зеленая	
25	Монгуш Вероника Мергеновна	25.08.1986	учитель	С.Хондергей ул: Зеленая	
26	Чамьян Шончалай Ахметовна	15.08.1994	педагог-библиотекарь	С.Хондергей ул: Ленина	
27	Монгуш Алдан Кошкар-оолович	12.09.1982	Учитель технологии	С. Хондергей Ул: Бурзекея 8	
28	Монгуш Алдынай Владимировна	14.12.1994	учитель английского языка	С. Хондергей ул: Ленина	
29	Монгуш Чимис Окуровна	04.04.1995	учитель русского языка	С. Хондергей пер: Молодежный	
30	Каваа-Сарыг Алдын Евгеньевич	1996	Зам директора по ВР	С. Хондергей ул: Ленина	
31	Монгуш Айлана Анатольевна	20.04.1997	учитель математики	С. Хондергей ул: Аныяк	
32	Долаан Шамиль Сагаанович	23.02.1983	сторож	С.Хондергей ул: Аныяк	
33	Донгак Шолбан-оол Эртинеевич	12.09.1970	сезонный кочегар	С.Хондергей ул: Ленина	
34	Куулар Орлан Константинович	06.07.1981	завхоз	С.Хондергей ул: Куулар Орлан	
35	Серенчап Чодураа Викторовна	03.07.1986	Пом повара	С.Хондергей ул: Куулар Орлан	
36	Монгуш Зинаида Торлук-ооловна	07.10.1965	раб. по к/о ЗиС	С.Хондергей ул: Аныяк	
37	Монгуш Орлан Оолакович	18.01.1972	истопник	С.Хондергей ул: Ленина	
38	Монгуш Сайзана Эрес-ооловна	14.01.1985	раб. по к/о ЗиС	С.Хондергей ул: Доруг-оол	
39	Монгуш Чодураа Сергеевна	02.08.1976	раб. по к/о ЗиС	С.Хондергей ул: Ленина	
40	Ондар Роман Дунгар-оолович	13.03.1977	сезонный кочегар	С.Хондергей ул: Ленина	
41	Ондар Саида Хуруевна	17.11.1973	раб. по к/о ЗиС	С.Хондергей ул: Ленина	
42	Ооржак Ульяна Шууракаевна	28.11.1970	повар	С.Хондергей ул: Доруг-оол	
43	Ооржак Саяна Спартакевна	10.04.1978	раб. по к/о ЗиС	С.Хондергей ул: Ленина	

44	Куулар Джамилия Дадар-ооловна	18.01.1973	дворник	С.Хондергей ул: Аныяк	
45	Сат Сылдыс-оол Колхозович	04.12.1972	раб. по обл. рем ЗиС	С.Хондергей ул: Бурзекея	
46	Сат Кежик Жанцанович	15.07.1992	сезонный кочегар	С.Хондергей ул: Бурзекея	
47	Сат Ундун Чамзырынович	09.02.1971	водитель	С.Хондергей ул: Аныяк	
48	Сат Хулер Михайлович	04.05.1979	кочегар	С.Хондергей ул: Аныяк	
49	Сат Чечен Казак- оолович	09.05.1972	сезонный кочегар	С.Хондергей ул: Бурзекея	
50	Монгуш Албанчы Адыгжыевич	22.11.1993	охранник	С.Хондергей ул: Аныяк 11	
51	Хертек Аяна Викторовна	15.01.95	делопроизводитель	С.Хондергей ул: Аныяк	
52	Монгуш Чодураа Владимировна	16.08.1983	медработник	С.Хондергей ул: Бурзекея	
53	Монгуш Танаа- Херел Михайлович	24.07.1981	сторож	С.Хондергей ул: Куулар Орлан	
54	Куулар Ахмет Хунай-оолович	30.05.1976	Сезонный кочегар	С. Хондергей ул: Бурзекея 27-1	

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 Аяна Сергеевна.

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 Управлением 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	Тепловое излучение	повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от « » 2021г

5.2. Деятельность:

№	Деятельность	Документ
1	Образовательная	№ 503 26.12. 2016 г. <u>17ЛОИ 0000228</u>
2	Медицинская	№ ЛО-17-01-000360 08.09.2016 г.

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Кратность контроля	Точки отбора проб, количество и исполнитель	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
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 и температуры и влажности
Освещенность	Уровни света, коэффициент пульсации	1 раз в год	Рабочие места	СП 52.13330.2016, СанПиН 2.2.1/2.1.1.127803	Протокол замеров
Качество воды	микробиологические	4 раза в год		СанПиН 2.1.4.1074-01	Протокол
Санитарно-бактериологическое 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) (1 проба) Аккредитованная лаборатория	СанПиН 2.3.2.1078-01, ТР 021/2011	Протокол

Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания

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

Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования

Санитарно-противоэпидемический режим Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	2 раза в год Ежедневно	Заведующий хозяйством Заведующий хозяйством	СанПиН 2.4.2.2821-10 СанПиН 2.4.2.2821-10	Чек-лист проведения мероприятий по обработке. Журнал расхода дезинфицирующих средств
--	---	-------------------------------	--	--	---

Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции

Рацион питания	Наличие меню Набор продуктов, используемых при формировании рациона питания	Ежедневно	Организатор питания, завхоз, медработник	СанПиН 2.4.2.2821-10	Ведомость контроля за питанием
Контроль суточной пробы	Температура хранения	Ежедневно	Организатор питания, медработник	СанПиН 2.4.2.2821-10	Бракеражный журнал
Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Организатор питания, медработник	СанПиН 2.4.2.2821-10	Бракеражный журнал
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	Один раз в месяц	Организатор питания, завхоз, медработник	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, медработник	СанПиН 2.4.2.2821-10	Протокол/ акт проверки
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кондитерской продукции, детского питания, питания дошкольников, — ежегодно Для	Заместитель директора по безопасности, медработник	СанПиН 2.4.2.2821-10	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения

		остальных категорий работников – один раз в два года			
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медработник	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 утром и вечером	уборщик служ. помещений
Освещенность	п. 3.3. СанПин 2.4.1.3049-13	Еженедельно	уборщик служ. помещений
Температура воздуха и кратность проветривания	СанПин 2.4.1.3049-13	постоянно	уборщик служ. помещений
Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, санузлах	план график технического обслуживания	Ежеквартально	уборщик служ. помещений
Состояние осветительных приборов	п.7.7-7.10 СанПин 2.4.1.3049-13	Ежемесячно	уборщик служ. помещений
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	п.13.1-13.20 СанПин 2.4.1.3049-13	Ежемесячно	уборщик служ. помещений
Контроль организации питания			
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	фельдшер

Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания	п.14.1 СанПин 2.4.1.30.49-13	постоянно	фельдшер
Оценка качества готовых блюд	п.14.23. СанПин 2.4.1.3049-13	постоянно	бракеражная комиссия
Контроль обеспечения условий учебно-воспитательного процесса			
Гигиеническая оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	п.6.6. СанПин 2.4.1.3049-12	2 раз 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	лаборант
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	1 раз в неделю и при составлении расписание занятия	Зам по УВР
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников			
Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур	п.12.6. санПин 2.4.1.3049-13	постоянно	медработник
Контроль за утренним приемом детей	п.11.2- СанПин 2.4.1.3049-13	Ежедневно	воспитатели, медработник
Вакцинация	ФЗ от 17.09.1998 №157-ФЗ	в соответствии с национальным календарем профилактических прививок	медработник
Осмотр обучающихся на педикулез	п.18.1 СанПин 2.4.1.3049-13, СанПин 3.2.3215-14	1 раз в месяц	медработник
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	программа мероприятий	По необходимости	медработник
Плановые осмотры	СанПин 2.4.1.3049-13	По графику	медработник
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	СанПин 2.4.1.3049-13	ежедневно	медработник
Контроль охраны окружающей среды			

Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 №89-ФЗ	3 раза в неделю	уборщик служ. помещений, завхоз
Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов Организация		1 раз в 3 месяца	ООО «Восток»
Дезинфекция	СП 3.5.1378-03	по необходимости	уборщик служ. помещ.
Дезинсекция	СанПин 3.5.2.3472-17	ежедневно, истребительные мероприятия не реже 2 раза в месяц	директор, специализированная организация
Дератизация	СПЗ.5.3.3223-14	ежедневно, истребительные мероприятия не реже одного раза в 2 месяца	директор, 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	с. Хондергей, ул.Аныяк 32 (1)
Содержание витамина С	1	с. Хондергей, ул.Аныяк, 32 (1)
Смывы на БКГП	1	с. Хондергей, ул.Аныяк 32 (1)

Смывы на наличие возбудителей иерсиниозов	1	с. Хондергей, ул. Аныяк 32 (1)
Смывы на наличие яиц гельминтов	1	с. Хондергей, ул. Аныяк 32 (1)
Питьевая вода	1	с. Хондергей, ул. Аныяк 32 (1)
Освещенность	1	с. Хондергей, ул. Аныяк 32 (1)
Температура воздуха	1	с. Хондергей, ул. Аныяк 32 (1)
Шум	1	с. Хондергей, ул. Аныяк 32 (1)

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 скоропортящейся пищевой продукции⁴
- Журнал учета готовой пищевой продукции;
- Ведомость контроля за рационом питания;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;

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
Директор	1	работы в образовательных организациях зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала	1 раз в год	1 раз в 2 года
Учителя Психолог	30	работы в образовательных организациях перенапряжение голосового аппарата, обусловленные профессиональной деятельностью	1 раз в году	1 раз в 2 года
	1		1 раз в году	1 раз в 2 года
			1 раз в году	1 раз в 2 года
Повар	1	работы в образовательных организациях работа, связанная с мышечным напряжением подъем и перемещение труда вручную	1 раз в год	1 раз в год
Помповар	1			

		работы при повышенных температурах		
уборщик служебных помещений	5	работы в образовательных организациях синтетические моющие средства	1 раз в год	1 раз в 2 года
Медработник	1			
Сезонные кочегары	6		1 раз в год	-

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	Медработник
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Директор
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Медработник
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	По факту	Медработник
Журнал учета готовой пищевой продукции	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля за питанием	Ежедневно	Медработник
Журнал регистрации температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Медработник
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник
Журнал контроля С-витаминизации блюд	Ежедневно	Медработник
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно	Медработник

9. ПРОГРАММА

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

находящихся по адресу: : 668113 Республика Тыва, Дзун-Хемчикский район, с. Хондергей ул. Аныяк, д 32.

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.