

«Утверждаю»
Директор школы И.Р. Утябаев
«08» 09 2024 г.



Программа производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий в МБОУ СОШ д.Абдулмамбетово расположенным по адресу:
Бурыйевский район, д. Абдулмамбетово, ул. С.Мухаметкулова, 21

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 осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3. Организация производственного контроля МОБУ СОШ д.Абдулмамбетово возлагается на инженера по ОТ.

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 контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на инженера по ОТ.

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 количество 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, соблюдение 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 ликвидация.

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 тяжёлым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

Массовые и инфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

- Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противозидемических (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 противозидемических (профилактических) мероприятий).

- Объектами производственного контроля являются : производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование учебно-воспитательный процесс.

Производственный контроль включает:

- Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

- Организация медицинских осмотров.

- Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.

- Ведение учета отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

- Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
- Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
- 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 с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.
- Производственный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля, согласованной с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ» в г. Белорещке, Учалах и Абзелитовском, Белорещком, Бурзянском и Учалинском районах.

Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

Ответственность за организацию производственного контроля несет инженер по ОТ.

3. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).
- Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды обитания (п.8).
- перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).
- Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
- Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).
- Перечень форум учета отчетности по производственному контролю (п.12).
- Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.13).
- Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул (п.14).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

- Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил
- Принимать участие в разработке санитарно-эпидемиологических мероприятий.

- Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).
- Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.
- Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- Ин
- Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
- Контролировать выполнение предписаний своевременно отчитываться в их выполнении.

5. Организация взаимодействия с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ» в г. Белореще, г. Учалах и Абзелиговском, Белорещеком, Буззянском и Учалинском районах.

- Надзорным органом по организации производственного контроля является ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ» в г. Белореще, г. Учалах и Абзелиговском, Белорещеком, Буззянском и Учалинском районах.
- В соответствии 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 (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации».

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 30.03.1999
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания»	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при	ФЗ № 294 от 30.06.2008

	осуществлении государственного контроля (надзора) и »	
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
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
-----	---	---

- Федеральный закон от 30.03.99г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», (в ред. от 30.12.2001г. №196-ФЗ, в ред. от 10.01.2003г. №15-ФЗ, в ред. 30.06.03г. №86-ФЗ, в ред. 22.08.2004г. №122-ФЗ, в ред. от 09.05.2005г. №45-ФЗ).
- Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992г. №2300-1 (в ред. от 09.01.1996г. №2-ФЗ, в ред. от 17.12.1999г. №212-ФЗ, в ред. от 30.12.2001г. №196-ФЗ, в ред. от 22.08.2004г. №122-ФЗ, в ред. от 02.11.2004г. №127-ФЗ, в ред. от 21.12.2004г. №171-ФЗ).
- Федеральный закон от 30.12.01г. №196-ФЗ «О введении в действие Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях» (в ред. от 22.05.03г. №54-ФЗ, в ред. от 09.05.2005г. №45-ФЗ).
- Федеральный закон от 08.08.01г. №134-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» (в ред. от 01.10.03г. №129-ФЗ, в ред. от 09.05.2005г. №45-ФЗ).
- Федеральный закон от 09.05.2005г. №45-ФЗ «О внесении изменений в Кодекс Российской Федерации от административных правонарушений и другие акты Российской Федерации, а так же о признании утратившими силу некоторых положений законодательных актов Российской Федерации».
- СП ЛУП.
- .Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000 г. «О профессионально-гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
- Приказ № 302 от 12 апреля 2011 года
- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005г. №402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте».
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
- СП 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах в помещениях жилых и общественных зданий и на территории жилой застройки».

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

Инженер по ОТ и заведующие филиалов:

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию 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 санпросвет работой;
- 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, периаартритов.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг. – для мужчин, 10 кг. – для женщин более 2 раза в течение каждого часа рабочей смены.

	При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	
--	---	--

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

№ п/п	Профессия	Кол.-во работаю щих	Характер производимых работ и вредный фактор	П.п. приказа и объем предварительного осмотров при поступлении на работу	Кратность периодического осмотра	Кратность профес. гигиенич. подготовки
1	Педагоги: Учитель, учитель – логопед, социальный педагог, педагог-психолог, заместитель по учебно-воспитательной работе, заведующий библиотекой, старший вожатый, преподаватель-организатор ОБЖ	171	Работы в школьных образовательных учреждениях Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п. 18. приложения № 2 к приказу № от 12.04.2011 г. п. 24 приказа № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	П. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года

		Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеоматериала	П. 4.4.3. приложения № 1 приказ № 302н от 12.04.2011г.		
3.	Заместитель директора по хозяйственной части	1 Работы в школьных образовательных учреждениях Подъем и перемещение груза вручную	П. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011 г. П. 4.1.приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Учитель технологии, библиотекарь	16 Пыль растительного происхождения	П. 2.7. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Воспитатель интерната, воспитатель дошкольной группы	3;2 Работы в школьных образовательных учреждениях Подъем и перемещение груза вручную	П. 18 приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. П. 4.1.1.приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
6.	Делопроектировщик, учитель информатики	7 Работы в школьных образовательных учреждениях Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеоматериала	п. 18. Приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. п.4.4.3.приложение № 1 приказ № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ	п.3.2.2.4. приказ № 302н от 12.04.2011г.		
7.	Уборщица служебных и производственных помещений	12 Работы в школьных образовательных учреждениях Синтетическое моющее средства Хлор и его соединения	П.17. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011 г. п.1.3.3. приложение 1 № 302н от 12.04.2011г. п.1.3.2.13.приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года

		Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011г.		
8.	Младший воспитатель	2	Работы в школьных образовательных учреждениях	П. 24 приказа № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год
			Подъем и перемещение груза вручную.	П.4.1. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	
			Работа, связанная с мышечным напряжением	П.4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в 2 года
			Хлор и его соединения	Пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	
9.	Лаборант	2	Работа с веществами и соединениями, объединенными химической структурой.	П. 1ю2ю приказа № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год
			Синтетическое моющее средства	П. 1.3.3. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в 2 года
10	Повар	10	Работа в школьном образовательном учреждении	П.18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	
			Хлор и его соединения	Пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011г.	
			Подъем и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к	

		Работы при повышенных температурах	приказу № 302н от 12.04.2011г. п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г		
11	7	Работа в школьном образовательном учреждении Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.	П.18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. Пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную.	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011г.		
		Пониженная температура воздуха	п. 4.1. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
			п. 3.8. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г		
12	2	Синтетические моющие средства Подъем и перемещение груза вручную	п. 1.3.3. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г п. 3.8. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Машинист по стирке белья и спецодежды			

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 прав потребителей и благополучия человека по Белоречскому межрайонному филиалу ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ» в г. Белоречье, г. Учалах и Абзелиловском, Белоречском, Буззянском и Учалинском районах.

- Отключение электроснабжения.
- Аварии на системе водопровода, канализации.
- Отключение тепла в холодной период года.
- Пожар
- Разлив ртути.
- Непредвиденные ЧС.
- - смерчи, ураганы, наводнения;
- -обвалы, обрушения.
- Выход из строя электротехнологического и холодильного оборудования.

Информация в:

-Белоречский межрайонный филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ» в г. Белоречье, г. Учалах и Абзелиловском, Белоречском, Буззянском и Учалинском районах.

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Ответственный	Периодичность
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	Инженер по ОТ	постоянно
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	Инженер по ОТ	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п. 9
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции	Инженер по ОТ	постоянно
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории	Заместитель директора по АХЧ	постоянно
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов	Начальник лагеря Инженер по ОТ	постоянно
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи,	Начальник лагеря Инженер по ОТ	постоянно

	организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб		
7	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок	Медсестра	постоянно
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания	Воспитатели Классные руководители Инженер по ОТ	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 персонала образовательного учреждения	Земститель, директора по АХЧ	постоянно
11	Санпросветрбота	Инженер по ОТ	постоянно
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	Инженер по ОТ	постоянно

12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
- Журнал здоровья
- Журнал проведения витаминизации третьих сладких блюд
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Ведомость контроля за рационом питания

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	ответственный
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФМ, БГКП)	1 раз в квартал	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, сл. блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, мясные, овощные блюда	Заведующей столовой
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, прием пищи	Заведующей столовой

Содержание «С» витамина	2 раза в год	1 блюдо	Третий блюда	Заведующей столовой
Смывы на БКП	1 раз в год	10 смывов- пищевых	Объекты производственного окружения, руки и сплодежда	Заведующей столовой
на наличие возбудителей нереиннозов	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей	Заведующей столовой
на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, сплодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	Заведующей столовой
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		Инженер по ОТ
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)		Инженер по ОТ
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения		Инженер по ОТ
Шум	1 раз в год	2 помещения	Проводятся замеры также после введения реконструктивных систем	Инженер по ОТ

14. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря в период каникул.

- Ответственным за осуществление производственного контроля является инженер по ОТ.
- Функции по осуществлению производственного контроля возложены по базовой школе:

Начальник лагеря	Даутова Д.К.
Старший вожатый	Ахиярова Р. Р.
Вожатые	Суфиянова Н.А., Исхакова З.Р.
Воспитатель	Сайфитдинова Л.Г., Губайдуллина З.Г., Утябаева А.Р.
Физ. Рук	Бускунов З.Г.

- Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники по
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	Рук. филиала
3.	Контроль за рациональной организацией режим 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	Рук. филиала, Начальник лагеря
5.	Контроль за использованием помещений учреждений в соответствии с их назначением.	ежедневно	Рук. филиала, Начальник лагеря
6.	Контроль за приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря.	ежедневно	Рук. филиала
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Рук. филиала, Начальник лагеря
8.	Контроль за состоянием источников водоснабжения	ежедневно	Рук. филиала, Начальник лагеря
9.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений	ежедневно	Рук. филиала, Начальник лагеря
10.	Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора	ежедневно	Рук. филиала, 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	Рук. филиала, Начальник лагеря
14	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования	ежедневно	Начальник лагеря, завхоз
15	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов	1 раз в 10 дней	Рук. филиала, Начальник лагеря
16	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания	ежедневно	Рук. филиала, Начальник лагеря
17	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования	ежедневно	Рук. филиала, Начальник лагеря
18	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением.	ежедневно	Начальник лагеря
19	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря	ежедневно	Рук. филиала, Начальник лагеря
20	Отбор суточной пробы на пищеблоке,	ежедневно	