

Утверждаю

Индивидуальный предприниматель



Л.Г.Шадрикова

2019г

**Программа производственного контроля**

**За организацией и качеством питания учащихся в**

**МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ  
УЧРЕЖДЕНИЕ "СУТЧЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ШКОЛА" МАРИИНСКО-ПАСАДСКОГО РАЙОНА ЧУВАШСКОЙ  
РЕСПУБЛИКИ**



## Общие положения

1.1. Настоящее Положение о программе разработано 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 над соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

1.2. Положение о программе устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля в МБОУ "Сутчевская СОШ" возлагается на индивидуального предпринимателя Шадрикову Лию Геннадьевну.

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 над их соблюдением.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля над соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.

1.6. К настоящему Положению о 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 над соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля над 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 наличия 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 с Территориальным отделом территориального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

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

### **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 (п.6).



- 3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).
- 3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствие с установленными требованиями (п.9).
- 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
- 3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).
- 3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).
- 3.7. Программа производственного контроля над работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул (п.14).

#### **4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.**

- 4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- 4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- 4.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).
- 4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- 4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.
- 4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- 4.7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
- 4.8. Контролировать выполнение предписаний территориального отдела Управления Роспотребнадзора и своевременно отчитываться о их выполнении.

## **5. Организация взаимодействия с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора .**

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является территориальный отдел Управления Роспотребнадзора .

5.2. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля над 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.



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

| № п/п | Наименование нормативного документа                                                                                                                                          | Регистрационный номер       |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1.    | «О санэпидблагополучии населения».                                                                                                                                           | ФЗ № 52 от 30.03.1999г.     |
| 2.    | «О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.                                                                                                      | ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г. |
| 3.    | «О качестве и безопасности продуктов питания».                                                                                                                               | ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.  |
| 4.    | «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».                           | ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г. |
| 5.    | 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<br>СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07<br>СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10 |

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

ИП- Шадрикова Лия Геннадьевна, 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 санпросветработой;
- за профилактикой травматических и несчастных случаев.



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

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

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

| <b>№ п/п</b> | <b>Профессия</b> | <b>Количество работающих</b> | <b>Характер производимых работ и вредный фактор</b> | <b>п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу</b> | <b>Кратность периодического медосмотра</b> | <b>Кратность профессионально-гигиенической подготовки</b> |
|--------------|------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
|              |                  |                              |                                                     |                                                                                |                                            |                                                           |



|    |                                                                                                                                                                                          |   |                                                                                                                  |                                                                    |                |                   |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------|
| 1. | Педагоги:<br>учителя,<br>учитель-<br>логопед,<br>социальный<br>педагог,<br>педагог-<br>психолог,<br>заместитель<br>по учебно-<br>воспитатель<br>ной работе,<br>заведующий<br>библиотекой |   | Работы в<br>школьных<br>образовательных<br>учреждениях                                                           | п. 18.<br>приложения №<br>2 к приказу №<br>302н от<br>12.04.2011г. | 1 раз в<br>год | 1 раз в 2<br>года |
|    |                                                                                                                                                                                          |   | Перенапряжение<br>голосового<br>аппарата,<br>обусловленное<br>профессиональн<br>ой<br>деятельностью              | п. 4.3 приказа<br>№ 302н от<br>12.04.2011 г.                       |                |                   |
| 2. | Директор                                                                                                                                                                                 | 1 | Работы в<br>школьных<br>образовательных<br>учреждениях                                                           | п. 18.<br>приложения №<br>2 к приказу №<br>302н от<br>12.04.2011г. | 1 раз в год    | 1 раз в 2<br>года |
|    |                                                                                                                                                                                          |   | Зрительно-<br>напряженные<br>работы,<br>связанные с<br>непрерывным<br>слежением за<br>экраном<br>видеотерминала. | п. 4.4.3.<br>приложения №1<br>приказ № 302н<br>от 12.04.2011г.     |                |                   |
| 3. | Заведующий<br>хозяйством                                                                                                                                                                 | 1 | Работы в<br>школьных<br>образовательных<br>учреждениях                                                           | п. 18.<br>приложения №<br>2 к приказу №<br>302н от<br>12.04.2011г. | 1 раз в год    | 1 раз в 2<br>года |
|    |                                                                                                                                                                                          |   | Подъём и<br>перемещение<br>груза вручную.                                                                        | п. 4.1.<br>приложение 1 к<br>приказу № 302н<br>от 12.04.2011г.     |                |                   |
|    |                                                                                                                                                                                          |   | Работа,<br>связанная с<br>мышечным<br>напряжением                                                                | п. 4.1.2.<br>приложение 1<br>приказа № 302н<br>от 12.04.2011 г.    |                |                   |



|    |                                           |         |                                                                                            |                                                         |             |                |
|----|-------------------------------------------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------|----------------|
| 4. | Учитель технологии, библиотекарь          | 3       | Пыль растительного происхождения                                                           | п.2.7. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.     |             |                |
| 5. | Воспитатель                               | 1;<br>4 | Работы в школьных образовательных учреждениях                                              | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.  | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|    |                                           |         | Подъем и перемещение груза вручную.                                                        | п. 4.1.1. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г. |             |                |
|    |                                           |         | Работа, связанная с мышечным напряжением                                                   | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.  |             |                |
|    |                                           |         | Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью           | п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г.                  |             |                |
| 6. | Секретарь, бухгалтер, учитель информатики | 2       | Работы в школьных образовательных учреждениях                                              | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.  | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|    |                                           |         | Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала. | п. 4.4.3. приложение №1 приказ №302н от 12.04.2011г.    |             |                |



|    |                                                 |   |                                                                          |                                                              |              |                |
|----|-------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------|----------------|
|    |                                                 |   | 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 | 3 | Работы в школьных образовательных учреждениях                            | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.       | 1 раз в год  | 1 раз в 2 года |
|    |                                                 |   | Синтетические моющие средства                                            | п. 1.3.3. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.       |              |                |
|    |                                                 |   | Хлор и его соединения                                                    | п.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 12.04.2011 г.       |              |                |
| 8. | Лаборант                                        | 1 | Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой. | п.1.2. приказа № 302н от 12.04.2011г.                        | 1 раз в год  | 1 раз в 2 года |
|    |                                                 |   | Синтетические моющие средства                                            | п. 1.3.3. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.      |              |                |
| 9. | Повар                                           | 3 | Работа в школьном образовательном учреждении                             | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.       | 1 раза в год | 1 раз в 2 года |
|    |                                                 |   | 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 12.04.2011 г.   |             |  |
|     |                                    |   | Подъем и перемещение груза вручную.                               | п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.    |             |  |
|     |                                    |   | Работы при повышенных температурах                                | п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г. |             |  |
| 10. | Рабочие по ремонту зданий, сторож. | 7 | Работа в школьном образовательном учреждении                      | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.  | 1 раз в год |  |
|     |                                    |   | Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. | п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.  |             |  |
|     |                                    |   | Подъем и перемещение груза вручную.                               | п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.    |             |  |
|     |                                    |   | Пониженная температура воздуха                                    | п. 3.8. приложения №1 к приказу №302н от 12.04.2011г.   |             |  |
|     |                                    |   | Подъем и перемещение груза вручную.                               | п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.    |             |  |



**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, территориального отдела Управления Роспотребнадзора**

| <b>№ п/п</b> | <b>Ситуации</b>                                                   | <b>Мероприятия</b>                                                                           |
|--------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1            | Отсутствие электроэнергии                                         | - сообщение в ВТО ТУР<br>- организация ремонтных работ                                       |
| 2            | Отсутствие водоснабжения                                          | - сообщение в ВТО ТУР<br>- доставка воды в нужном количестве<br>- остановка работы пищеблока |
| 3            | Выход из строя технологического и холодильного оборудования       | - ограничение ассортимента блюд<br>- организация ремонта оборудования                        |
| 4            | Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления | - сообщение в ВТО ТУР<br>- остановка работы<br>- организация ремонта отопительных систем     |

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

| <b>№ п/п</b> | <b>Наименование мероприятий</b>                                                                                                    | <b>Периодичность</b>                                          |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 1.           | Контроль над соблюдением санитарно-гигиенических требований                                                                        | постоянно                                                     |
| 2.           | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников                                                          | при приеме на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9 |
| 3.           | Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.                                                       | постоянно                                                     |
| 4.           | Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.                                                                  | постоянно                                                     |
| 5.           | Контроль над качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов. | постоянно                                                     |



|     |                                                                                                                                                                                                    |           |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 6.  | Контроль над 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 над температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.                                                                                                         | постоянно |
| 9.  | Контроль над 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 |

## 12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал здоровья.
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Ведомость контроля над рационом питания.

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

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является ИП Шадрикова Лия Геннадьевна.



| Показатели исследования                                           | Кратность    | Место замеров (количество замеров)                                                                                           | Примечание                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФНМ, БГКП) | 1 раз в год  | 2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок                                                                                  | Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда |
| Калорийность                                                      | 1 раз в год  | 1 рацион, прием                                                                                                              | Суточный рацион, приемы пищи                                                              |
| Содержание «С» витамина                                           | 1 раз в год  | 1 блюдо                                                                                                                      | Третьи блюда                                                                              |
| Смывы на БКП                                                      | 1 раз в год  | 10 смывов - пищеблок                                                                                                         | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала                          |
| 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 |                                                                                           |

#### 14. ПРОГРАММА

##### производственного контроля

за качеством и безопасностью приготовляемых блюд, в ЛОЛ с дневным пребыванием детей МБОУ "Сутчевская СОШ"»

##### 1. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима.

1.1. Здание МБОУ "Сутчевская СОШ" обеспечено централизованным водоснабжением и канализацией.

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

3.1. Питьевой режим в оздоровительном учреждении организован в



следующей форме: стационарный питьевой фонтанчик.

Для детей и подростков должен быть обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в оздоровительном учреждении.

## **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 18-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 (таблица 1 приложения 3) и рекомендуемого набора продуктов в зависимости от возраста детей (таблица 2 приложения 3) 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.

4. 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.

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

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



**ПЛАН**  
**санитарно-противоэпидемических мероприятий**  
**на 2017– 2018 учебный год МБОУ "Сутчевская СОШ"**

1. Приобрести в достаточном количестве моющие и дезинфицирующие средства.
2. Производить генеральную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств один раз в месяц.
3. Производить искусственную витаминизацию третьих блюд.