



Утверждено:
Директор МКОУ В-Койской ООШ №17
В.А. Устинов
Приказ № 03-04-15
от «05» 06.2018 г.

**Программа
производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил
и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий**

муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Верхнекойская основная общеобразовательная школа № 17
с. Верхняя коя Минусинского района

Директор: Устинов Виталий Александрович

Юридический адрес: 662624, Красноярский край, Минусинский район,
с. Верхняя коя, ул. Красных партизан 19
Тел. 8(39132) 74-6-16, e-mail: vkoja17@yandex.ru

Вид осуществляемой деятельности:
осуществление общеобразовательной деятельности по общеобразовательным
программам начального общего, и основного общего образования

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», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях (СанПиН 2.4.2.2821-10).

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля возлагается на директора.

1.4. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

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

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

Вредные воздействия на человека – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека, и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

Профессиональные заболевания – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

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

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противозидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) осуществляется юридическим лицом в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противозидемических (профилактических) мероприятий).

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

2.3. Производственный контроль включает:

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

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

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

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

2.3.5. Своевременное информирование Управления образованием администрации Минусинского района и Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Красноярскому краю в г. Минусинске.

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 Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Красноярскому краю в г. Минусинске.

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 соответствии 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. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания (п.13).
- 3.8. Программа производственного контроля за 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. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
- 4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками обязательных медицинских осмотров.
- 4.9. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и своевременно отчитываться о их выполнении.

5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

- 5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Красноярскому краю в г. Минусинске.
- 5.2. 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 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 и по вопросам условий труда работающих в общеобразовательных учреждениях

№ 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 условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПиН 2.4.2. 2821-10
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН 2.4.5. 2409-08
7.	«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
8.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
9.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
10.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
11.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
12.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
13.	«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

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

Директор и завхоз – за

- соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, санитарных правил и гигиенических нормативов, организацию производственного контроля;
- своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;
- состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- организацией питания и качественного приготовления пищи;
- температурой воздуха в холодное время года;
- санитарно-просветительской работой;
- 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, периартритов. 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.

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра	Кратность проф.-гигиенич. подготов.
1.	Педагоги: учителя, педагог доп. образования, заместители по учебной и воспит. работе.	18	Работы в ОУ	п. 18. Прилож. 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профдеятельностью	п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
2.	Директор	1	Работы в ОУ	п. 18. прилож.2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно напряжен работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерм.	п. 4.4.3. прилож. 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
3.	Завхоз	1	Работы в ОУ	п. 18. прилож. 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. прилож. 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. прилож. 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
4.	Учителя технологии, библиотекарь	3	Работы в ОУ Пыль растительного происхождения	п.2.7. прилож. 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Учитель информатики	1	Работы в ОУ	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно напряжен работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерм.	п. 4.4.3. прилож.1 приказа №302н от 12.04.2011г.		
			Влияние электромагн. поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ	п.3.2.2.4. приказа № 302н от 12.04.2011г.		

6.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания; уборщики служебных помещений	6	Работы в ОУ	п. 18. прилож. 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства	п. 1.3.3. прилож. 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
			Хлор и его соединения	п.1.3.2.13. прилож. 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. прилож. 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
			Подъем и перемещение груза вручную.	п. 4.1. прилож. 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
7.	Повара, подсобный рабочий	3	Работа в ОУ	п. 18. прилож. 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. прилож. 1 к приказу №302н от 12.04.11г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. прилож. 1 приказа №302н от 12.04.2011 г.		
			Подъем и перемещение груза вручную.	п. 4.1. прилож. 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работы при повышенных температурах	п. 3.9. прилож. 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
			Пониженная температура воздуха	п. 3.8. прилож.1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
8.	Сторож	3	Работа в ОУ	п. 18. прилож. 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	-
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.	п. 4.1.2. прилож. 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
			Пониженная температура воздуха	п. 3.8. прилож.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, Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Красноярскому краю в г.Минусинске

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы. 2. Размораживание системы отопления.	1. Управление образованием администрации Минусинского района. 2. Органы местного самоуправления. 3. ФСН в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека	Временная остановка работы
Авария внутренней системы канализации с изливом сточных вод в складские и производственные помещения	1. Инфицирование объектов внешней среды патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.		1. Немедленное прекращение работы столовой. 2. Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Проведение дезинфекцион. мероприятий. 4. Проведение экспертизы пищевых продуктов. 5. Проведение лабораторных исследований после ликвидации аварии.
Авария системы электроснабжения отсутствие электроэнергии длительное время	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний		1. Прекращение работы столовой. 2. Проведение мероприятий по ремонту коммуникаций. 3. Проведение экспертизы пищевых продуктов. 4. Проведение лабораторных исследований продтоваров после ликвидации аварии.
Авария систем хозяйственно – питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие	1. Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний.		1. Прекращение работы столовой. 2. Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Проведение дезинфекцион. мероприятий.
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний		1. Прекращение работы столовой. 2. Ограничение ассортимента блюд. 3. Проведение мероприятий по ремонту. 3. Проведение экспертизы пищевых продуктов.

11. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Контроль за 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 за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно
6.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	постоянно
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	постоянно
8.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно
9.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары, мебели, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал ОУ	постоянно
11	Санитарно-просветительская работа	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.
6. Ведомость контроля за рационом питания.

13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания ОУ.

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологич. показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в квартал	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, слад.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи
Содержание «С» витамина	2 раза в год	1 блюдо	Третьи блюда
Смывы на БКПП	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
- наличие возбудителей иерсиниозов		5-10 смывов	Оборудование, инвентарь овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей
- наличие яиц гельминтов		10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	2 раза в год	1 проба (по хим. показателям) - 1 раз в год (запах, цветность, мутность); 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) –2 р в год	
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	
Шум	1 раз в год	2 помещения	Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

**14. Программа производственного контроля
за работой летнего оздоровительного лагеря
с дневным пребыванием детей в период летних каникул**

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор
2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:
 - заведующую лагерем;
 - завхоза;
 - ответственную за питание.

Мероприятия по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный
1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медосмотров.	перед открытием смены	Медсестра Зав. лагерем
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	Директор Зав. лагерем
3.	Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию, длительностью занятий в кружках.	1 раз в неделю	Зав. лагерем
4.	Контроль за соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки.	перед открытием смены	Директор зав. лагерем
5.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	
6.	Контроль за приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря.	перед открытием смены	Директор завхоз
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Директор Зав. лагерем
8.	Контроль за состоянием источников водоснабжения.		Директор Зав. лагерем
9.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.		Директор, Зав. лагерем
10.	Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора		Директор зав. лагерем завхоз
11.	Контроль за длительностью просмотра телепередач и видеофильмов, игр за компьютером.		Зав. лагерем
12.	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности	перед началом работ	
13.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Медсестра Зав. лагерем
14.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного		Зав. лагерем завхоз

	оборудования.		
15.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	Медсестра Зав. лагерем
16.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.	ежедневно	Директор Зав. лагерем
17.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования.		Зав. лагерем
18.	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением.		Зав. лагерем медсестра
19.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.	постоянно	Зав. лагерем
20.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	Медсестра Зав. лагерем
21.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно перед раздачей пищи.	
22.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания.		
23.	Контроль за организацией питьевого режима, обеспеченностью отдыхающих в лагере детей бутилированной питьевой водой.	ежедневно	Зав. лагерем
24.	Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях.		
25.	Контроль за проведением экскурсий, туристских походов (ознакомление с маршрутом, осмотр детей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитарной сумки), проведение бесед о режиме в походе.	перед походом, экскурсией.	
26.	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших.	ежедневно	Медсестра Зав. лагерем
27.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.		
28.	Контроль за обеспечением дезинфекцион. средствами в достаточном количестве		

Сведения о выполнении программы производственного контроля представлять в Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Красноярскому краю в г. Минусинске – 1 раз в год (по запросу).

**15. Мероприятия по обеспечению
санитарно-эпидемиологического благополучия**

Наименование работ	Срок выполнения	Ответственные
Побелка стен (панелей) в коридорах школы обоих этажей	Июнь	Завхоз
Частичная замена светильников (в спортзале)	Июнь	Раб. по обслуживанию здания
Ревизия отопительной системы	Май - июнь	
Капитальный ремонт облицовочной плитки фасада здания	Июнь	Завхоз гл. инженер территориального УКСа
Ремонт отмостки по периметру здания школы		
Ремонт керамической плитки пола в коридорах, фойе, рекреациях обоих этажей школы.		
Ремонт кирпичной кладки клумбы крыльца центрального входа		
Ремонт брусчатки на территории школы		

16. План санитарно-оздоровительных мероприятий на 2016/17 уч. год

№ п./п.	Мероприятие	Сроки выполнения	Ответственные
1.	Ревизия отопительной, водопроводной и канализационной систем	Май, июнь	Раб. по обслуживанию здания
2.	Озеленение школьной территории	Май - июнь	Ответств. за пришкольно- опытный участок.
3.	Благоустройство школьной территории	Апрель- август	
4.	Обустройство зоны отдыха около здания школы	Июнь	
5.	Косметический ремонт школьных помещений	Июнь	
6.	Организация летнего отдыха учащихся	Июнь- август	Зам. по ВР
7.	Организация отдыха сотрудников	В течение года	Пред. первичной проф. организации