УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ ООШ №3

_____
Пояркова Н.М.
«30» августа 2016 г

ПРОГРАММА

производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБОУ ООШ №3 г. Ковдор Мурманской области

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа №3
Руководитель: Пояркова Нина Михайловна
Юридический адрес: 184142, Мурманская область, город Ковдор, ул. Комсомольская, 15
тел. (81535) 7-27-49

Программа составлена в 2-х экземплярах

I. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствие с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.1999. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

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

1.3 Организация производственного контроля в МБОУ ООШ №3 возлагается на директора школы Пояркову Нину Михайловну.

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 школы.

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 воздействие неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

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

2.3. Производственный контроль включает:

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

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

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

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

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

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

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор МБОУ ООШ №3 Пояркова Нина Михайловна.

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. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (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.

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 территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Мурманской области в г. Апатиты, Кировск и Ковдорском районе о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

4.9. Контролировать выполнение предписаний территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Мурманской области в г. Апатиты, Кировск и Ковдорском районе.

5. Организация взаимодействия с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Мурманской области в г. Апатиты, Кировск и Ковдорском районе.

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Мурманской области в г. Апатиты, Кировск и Ковдорском районе.

5.2. В соответствие с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

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.	Закон РФ № 2300/1 от 07.02.1992г. (ред. от 30.07.2016)
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 общеобразовательных учреждениях	СанПиН 2.4.2.2821-10
6.	«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
7.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
8.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 560-96
9.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
10.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
11.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
12.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03

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

Директор – Пояркова Нина Михайловна

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

Начальник хозяйственного отдела – Сверчкова Ирина Михайловна

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

Диетсестра – Сидорова Галина Викторовна,

зав. производством школьной столовой – Шатунова Татьяна Владимировна

- за организацией питания и качественного приготовления пищи;

Медсестра – Степанкина Татьяна Анатольевна

- за санпросветработой;

Заместитель директора по УВР – Кирилева Оксана Анатольевна

- 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, 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 приказа Минздравсоцразвития России № 302н от 12.04.2011 (ред. от 05.12.2014) 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 профессионально-гигиенической подготовки
13.	Учителя-предметники; учителя начальных классов	23	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
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
			Работа с оптическими приборами	П. 4.4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
			Производственный шум на рабочих местах	П. 3.5 приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
14.	Директор, зам.директора по УВР	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. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г.		
15.	Педагог - библиотекарь	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
16.	Уборщики служебных помещени	6	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

	й		Синтетические моющие средства	п. 1.3.3. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
			Жавель солит	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.		
17.	Повар, работники пищеблока	6	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
			Жавель солит	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.		
			Подъём 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.		
18.	Медсестра	1	Работа в школьном образовательном учреждении	п.17 приложение 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	
			Жавель солит	пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
19.	Вахтер	3	Работа в школьном образовательном учреждении	п.17 приложение 2 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 по Мурманской области в г. Апатиты, Кировск и Ковдорском районе.

№ п/п	Ситуации	Мероприятия
1	Отсутствие электроэнергии	- сообщение в АО МЭС филиал «Ковдорская электросеть» - организация ремонтных работ
2	Отсутствие водоснабжения	- сообщение в ООО «Тепловодоканал» - доставка воды в нужном количестве - остановка работы пищеблока
3	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	- ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования (КХЭО МКУ УО Ковдорского района)
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	- сообщение в ООО «Тепловодоканал» - остановка работы - организация ремонта отопительных систем

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке 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 воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	постоянно
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	постоянно
8.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно
9.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при проведении	постоянно

	косметических ремонтов.	
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 за рационом питания.
7. Журнал проведения генеральных уборок.

13. Номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

Вид исследований	**Кратность, не реже**	**Количество, не менее**	**Объект исследования (обследования)**
Микробтологические Исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	1 раз в квартал	2-3 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи
Контроль проводимой витаманизации блюд	2 раза в год	1 блюдо	Третьи блюда
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БКГП)	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей,

			цехе обработки овощей
Микробиологические исследования смывов на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Исследования питьевой воды на соответствие нормам санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	По хим. показателям - 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по микробиологическим показателям – 2 раза в год 2 раза в год	2 пробы	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	2 исследования	Рабочее место
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	1 раз в год в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	Рабочее место
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)		Все помещения
Исследование уровня шума в производственных помещениях	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума	2 помещения	Рабочее место

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

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы – Пояркова Нина Михайловна

2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:

Карасюк Дину Николаевну - начальника лагеря;

3. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№	Фамилия, имя, отчество	Должность

п/п		
1.	Карасюк Д.Н.	Начальник лагеря
2.	Акимочкина С.П.	Воспитатель
3.	Зарубина А.А.	Воспитатель
4.	Бабенко М.В.	Воспитатель
5.	Зейдина Ю.В.	Воспитатель
6.	Щелкунова К.А.	Воспитатель
7.	Мишуринская О.А.	Воспитатель, инструктор по физической культуре
8.	Шатунова Т.В.	Зав. производством
9.	Сметанина Е.А.	Повар
10.	Янова О.И.	Повар
11.	Буц А. В.	Кладовщик
12.	Адрахманова Л.И.	Кухонная рабочая
13.	Емцова В.В.	Кухонная рабочая
14.	Гурьева С.А.	Уборщик служебных помещений
15.	Копусова И.В.	Уборщик служебных помещений
16.	Степанкина Т.А.	медсестра

4. 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	начальник лагеря
3.	Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию.	1 раз в неделю	Начальник лагеря
4.	Контроль за соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки.	перед открытием смены	начальник лагеря
5.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	начальник лагеря
6.	Контроль за приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря.	перед открытием смены	начальник лагеря
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	начальник лагеря
8.	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	ежедневно	начальник лагеря
9.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму,	ежедневно	начальник лагеря

	проветриванию помещений.		
10.	Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора	ежедневно	Директор,
11.	Контроль за длительностью игр за компьютером.	ежедневно	воспитатели
12.	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности	перед началом работ	воспитатели
13.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	начальник лагеря, медсестра
14.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Медсестра, Зав.производством школьной столовой
15.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	Медсестра, Зав.производством школьной столовой
16.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.	ежедневно	медсестра
17	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря	ежедневно	Медсестра, Зав.производством школьной столовой
18.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.		Начальник лагеря, медсестра
19.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	Медсестра, Зав.производством школьной столовой
20.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно перед раздачей пищи.	Медсестра, Зав.производством школьной столовой
21.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания.	ежедневно	медсестра
22.	Контроль за организацией питьевого режима, обеспеченностью отдыхающих в лагере детей бутилированной питьевой водой.	ежедневно	Начальник лагеря, медсестра
23.	Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях.	ежедневно	Начальник лагеря, Воспитатели, медсестра
24.	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.	Начальник лагеря, Инструктор по физической культуре

25.	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших.	ежедневно	Медсестра, Начальник лагеря
26.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	ежедневно	медсестра
27.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	Начальник лагеря

ПЛАН
санитарно-противоэпидемических мероприятий
на 2016 – 2017 учебный год
МБОУ ООШ№3

1. Приобрести кухонную посуду в столовую.
2. Приобрести в достаточном количестве моющие и дезинфицирующие средства.
3. Приобрести производственные столы в пищеблок.
4. Производить генеральную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств один раз в месяц.
5. Проводить частое проветривание классов (на каждой перемене) при капельных инфекциях, производить тщательное удаление пыли.
6. Производить искусственную витаминизацию третьих блюд.