УТВЕРЖДАЮ:

Программа

производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МАОУСОШ № 10,

расположенной по адресу: Ростовская область., г. Таганрог, ул. Фрунзе,40

муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 10

Руководитель: Козина О.В.

Юридический адрес: 347900, Ростовская область, г. Таганрог, ул. Фрунзе,40

тел. (88634) 38-34-53

Программа составлена в 2-х экземплярах

#### 1. Общие положения

- 1.1. Настоящая программа разработана в соответствие 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., 13 июля 2020г.) 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 Контроль и ответственность за организацию производственного контроля в МАОУ СОШ № 10 возлагается на директора МАОУ СОШ № 10 Козину Ольгу Владимировну..
- 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, санитарнопротивоэпидемических (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 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, используемых продуктов, материалов, моющих, чистящих и дезинфицирующих средств, предметов бытовой химии.
- 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 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области» .
- 2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.
- 2.4.1. Ответственным лицом за организацию производственного контроля является заместитель директора МАОУ СОШ № 10 по АХР Шпонер Галина Ивановна.

#### 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, профессиональногигиенической 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, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.13).
- 3.8. Программа производственного контроля за работой оздоровительных лагерей 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 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области» 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 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области» и своевременно отчитываться в их выполнении.

#### 5. Организация взаимодействия с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области»

- 5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области».
- 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 (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию

по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

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

<b>№</b> 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	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
	изменениями.	
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
	осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального	
	контроля».	
5	"О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности	ФЗ N 47-ФЗ от 01.03.2020
	пищевых продуктов"	
6.	Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению	СанПиН 3.5.2.1376-03
	дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих.	
	Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации.	СП 3.5.3.1129-02
	Профилактика клещевого энцефалита	СП 3.1.3.2352-08
	Санитарно-эпидемиологические требования к организации и	CH 2.5.1270.02
7	осуществлению дезинфекционной деятельности	СП 3.5.1378-03
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПиН 2.4.2. 2821-10
8.	ооучения в ооразовательных учреждениях». «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания	СанПиН 2.4.5. 2409-08
0.	«Санитарно-эпидемиологические треоования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и	Сантитт 2.4.3. 2409-08
	среднего профессионального образования».	
9.	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации	СанПиН 2.4.4. 2599-10
).	режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием	Cullini 2.4.4. 2377 10
	детей в период каникул».	
10.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды	СанПиН 2.1.4. 1074-01
10.	централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	2.11.11.10, 1.01
11.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного	СанПиН 2.3.2. 1078-01
	сырья и пищевых продуктов».	
12. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением СП 1.1.		СП 1.1. 1058-01
	санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических	
	(профилактических) мероприятий».	
13.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением	СП 1.1. 2193-07
	санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических	
	(профилактических) мероприятий».	
13.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения	СанПиН 2.3.2. 1324-03
1.5	пищевых продуктов».	C
15.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным	СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07
	машинам и организации работы», изменения №1 и №2	СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-0/
16.	«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и	СП 3.1 2.4.3598-20 от
10.	организации работы образовательных организаций и других объектов	30.06.2020
	социальной инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях	30.00.2020
	распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»	
17.	«Рекомендации по организации питания обучающихся	MP 2.4.0179-20
	общеобразовательных организаций»	
	«Методические рекомендации к организации общественного	MP 2.3.6.0233-21
	питания населения»;	
18	··· ,	
	_	
	«Родительский контроль за организацией горячего питания в	MP 2.4.0180-20
	общеобразовательных организациях»;	1/11 2.7.0100-20
	оощеооразовательных организациях»,	

19	– Приказ Министерства здравоохранения РФ «Об	28.01.2021 №29
	утверждении Порядка проведения обязательных предварительных	
	и периодических медицинских осмотров работников,	
	предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса	
	Российской Федерации, Перечня медицинских противопоказаний к	
	осуществлению работ с вредными и (или) опасными	
	производственными факторами, а также работам, при выполнении	
	которых проводятся обязательные предварительные и	
	периодические медицинские осмотры».	
	_	
	_	
	_	

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

#### Зам. директора по АХР – Шпонер Галина Ивановна.

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
  - за своевременное прохождение медосмотров, флюорографических исследований;
- за санитарным состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

#### Специалист по кадрам- Дубовая Светлана Витальевна

#### Заместитель директора по УВР -Адов Алексей Игоревич

за хранение и оформление ЛМК;

#### Медработник Агеева Елена Николаевна:

- за организацией качества питания и контроль качественного приготовления пищи;
- за санпросветработой;
- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

## Начальник лагеря с дневным пребыванием детей – Клинтух Евгения Васильевна, Шахматова Ирина Сергеевна

- за организацию отдыха детей в оздоровительных лагерях в каникулярное время

#### Ответственные за организацию питания:

- 1 4 классов учитель начальных классов Прощенкова Юлия Викторовна,
- 2-4 классов учитель иностранного языка Брихачева Диана Чингизовна
- 1-4 классов учитель начальных классов Кокарева Елена Валерьевна (меню FOOD)
- 5-11 классов –учитель начальных классов Шахматова Ирина Сергеевна,

заместитель директора по УВР Кравцова Светлана Анатольевна.

заместитель директора по АХР Шпонер Галина Ивановна

#### Заведующий производством -Бузина Олеся Игоревна

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

Факторы	Влияние на организм человека	Меры профилактики	
производственной среды			
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 мышечносвязочного 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 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 профессионально- гигиенической подготовки
1.	Педагогический состав: учитель, педагог-психолог	42	Электромагнитное поле широкополосного спектра частот по ПЭВМ Сенсорные нагрузки Шум Работа в ОУ всех видов	3.2.2.4.(прил 1) 4.4.1.(прил 1) 3.5 (прил.1) 18 (прил 2)	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Администрация: директор, зам. директора по УВР, зам. директора по АХР, секретарь, бухгалтер, библиотекарь, инженерпрограмист	10	Электромагнитное поле широкополосного спектра частот по ПЭВМ Сенсорные нагрузки Шум Работа в ОУ всех видов	3.2.2.4.(прил 1) 4.4.1.(прил 1) 3.5 (прил.1) 18 (прил 2)	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Обслуживающий персонал:  дворник рабочий КОЗ сторож вахтер  уборщик служебных помещений	9	Физические перегрузки Работа в ОУ всех видов Работа в ОУ всех видов Синтетические моющие средства Работа в ОУ всех видов	4.1.(прил 1) 18 (прил 2) 18 (прил 2) 1.3.3.(прил 1) 18 (прил 2)	1 раз в год	1 разв 2 года

# 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, ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области»

№ п/п	Ситуации	Мероприятия
1	Отключение электроэнергии	- сообщение в ТУ Роспотребнадзора - временная остановка работ - организация ремонтных работ
2	Аварии на системе водопровода, канализации	- сообщение в ТУ Роспотребнадзора - остановка работы пищеблока - организация ремонтных работ -проведение дезинфекции и генеральной уборки после устранения аварийной ситуации
3	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	- ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	- сообщение в ТУ Роспотребнадзора - остановка работы - организация ремонта отопительных систем

5	Пожар	- сообщение в службу ЕДДС г.Таганрога 112	
		- сообщение в ТУ Роспотребнадзора	
		- эвакуация обучающихся и сотрудников	
6	Разлив ртути	- сообщение в службу ЕДДС г.Таганрога 112	
		- сообщение в ТУ Роспотребнадзора	
		- эвакуация обучающихся и сотрудников	
		- мероприятия по демеркуризации	
7	Непредвиденные ЧС:	- сообщение в службу ЕДДС г.Таганрога 112	
	- смерчи, ураганы, наводнения;	- сообщение в ТУ Роспотребнадзора	
	- обвалы, обрушения.	- эвакуация обучающихся и сотрудников	

Информация об аварийных ситуациях передается в:

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области» (<u>8634642962</u>, <u>tagcgsen@pbox.ttn.ru</u>, 347930, Ростовская обл, , Таганрог г, , Большой пр-кт, 16A), службу ЕДДС г.Таганрога 112

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

No		
П/ П	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	оннкотооп
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем ежегодно 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 обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	оннкотооп
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 приобретаемые товары, отделочные и строительные материалы моющие и чистящие средства.	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.
- 5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- 6. Ведомость контроля за рационом питания.

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

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 - 10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевыепродукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума

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

- 1. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:
  - Клинтух Е.В., Шахматова И.С. начальник лагеря;
  - Шпонер Г.И.– заместитель директора по АХР;

- Медработник школы.
- Уборщица служебных помещений
- 2. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Должность
1.		Начальник лагеря
2.		Воспитатель
3.		Воспитатель
4.		Воспитатель
5.		Воспитатель
6.		Воспитатель
7.		Воспитатель
8.		Воспитатель
9.		Медсестра
10.		Повар
11.		Повар
12.		Уборщица служебных и производственных помещений

## 3. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

<b>№</b> п/ п	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	перед открытием смены	Медсестра, начальник лагеря
	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	Директор, начальник лагеря, заместитель директора по AXP
	Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию, длительностью занятий в кружках.	1 раз в неделю	Начальник лагеря
	Контроль за соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки.	перед открытием смены	Директор, начальник лагеря, заместитель директора по AXP
	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
	Контроль за приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря.	перед открытием смены	Директор, заместитель директора по АХР
	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Директор, начальник лагеря, заместитель директора по AXP
8.	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	ежедневно	Директор, начальник лагеря, заместитель директора по АХР
	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	ежедневно	Директор, начальник лагеря, заместитель директора по АХР
	Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора	ежедневно	Директор, начальник лагеря, заместитель директора по AXP
	Контроль за длительностью просмотра телепередач и диафильмов, игр за компьютером.	ежедневно	Начальник лагеря
	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности	перед началом работ	Начальник лагеря

13	Проверка качества поступающей на реализацию	ежедневно	Медсестра, начальник лагеря
13.	продукции - документальная, а также сроков и условий	ежедневно	медсестра, начальник лагеря
	ее транспортировки, хранения и реализации.		
14.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных	ежедневно	Начальник лагеря, завхоз
17.	камер, другого холодильного оборудования.	сжедневно	на налынк лагеря, завхоз
15.	Контроль за соблюдением гигиенических требований	1 раз в 10 дней	Медсестра, начальник лагеря
15.	при организации питания, выполнением натуральных	г раз в то днен	тисдесетри, на назвити загери
	норм продуктов.		
16.	Контроль за ведением медицинской документации по	ежедневно	Директор,
10.	контролю за организацией питания.	ожедневно	начальник лагеря
17	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды	ежелневно	Начальник лагеря
1,	и инвентаря, технологического и холодильного	omedii o	
	оборудования внутри производственных цехов,		
	мытьем посуды		
	и оборудования.		
18.	Контроль за использованием производственных цехов	ежелневно	Начальник лагеря, медсестра
	столовой в соответствии с их назначением.	,	
19.	Контроль за приобретением моющих средств и		Начальник лагеря,
	уборочного инвентаря.		заместитель директора по
			AXP
20.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее	ежедневно	Медсестра, начальник лагеря
	хранением.	, ,	
21.	Контроль за технологией приготовления и качеством	ежедневно	Медсестра, начальник лагеря
	готовой пищи.		
	Бракераж готовой пищи.	перед раздачей	
		пищи.	
22.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных	ежедневно	Медсестра, начальник лагеря
	детей на гнойничковые заболевания.		
	Контроль за организацией питьевого режима,	ежедневно	Начальник лагеря
23.	обеспеченностью отдыхающих в лагере детей		
	бутилированной питьевой водой.		
24.	Медицинский контроль за организацией физического	ежедневно	Начальник лагеря
	воспитания, проведением спортивных занятий,		
	оздоровительных процедур, присутствие на всех		
	спортивно-массовых мероприятиях.		
25.	Контроль за проведением экскурсий, туристских	перед походом,	Начальник лагеря
	походов (ознакомление с маршрутом, осмотр детей,	экскурсией.	
	проверка одежды, обуви, наличия головных уборов,		
	санитарной сумки), проведение бесед о режиме в		
	походе.		
26.	Систематический контроль за состоянием здоровья	ежедневно	Медсестра, начальник лагеря
	детей, особенно имеющих отклонения, активное		
	выявление заболевших.		
27.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены	ежедневно	Медсестра, начальник лагеря
	детьми и персоналом.		
28.	Контроль за обеспечением дезинфекционными	ежедневно	Начальник лагеря,
	средствами в достаточном количестве		заместитель директора по
			AXP

Сведения о выполнении программы производственного контроля представлять в  $\Phi$ БУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области» -1 раз в год (по запросу).