

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ «Лицей – детский сад г.Магас»
Газдиева А.А.



ПРОГРАММА
производственного контроля организации питания обучающихся
ГБОУ «Лицей – детский сад г.Магас»
на 2020-2021 учебный год

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противозидемических (профилактических) мероприятий в ГБОУ «Лицей-детский сад г. Магас»

Ответственным за осуществление производственного контроля является: Директор Газдиева Ада Асламбековна (Ф.И.О. должность)
 Наименование учреждения: ГБОУ «Лицей – Детский сад г. Магас»

Фактический адрес: 386001, Республика Ингушетия, г. Магас, пр. Зязикова, 22А; тел. 8 (928) 092-78-70.

1.Перечень нормативных документов:

1. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99г. №52 ФЗ.
2. Федеральный закон «Об образовании» от 13.01.96г.
3. Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ.
4. Федеральный закон «О лицензировании отдельных видов деятельности» № 128-ФЗ от 08.08.01г.
5. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 29.07.2018) «О защите прав потребителей».
6. Закон РФ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» от 17.09.98г. № 157-ФЗ.
7. СП.1.1.1058-01 «организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением противозидемических (профилактических) мероприятий».
8. СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях».
9. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».
10. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организаций».
11. СанПиН 2.3.2.1153-02 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
12. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
13. СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки».
14. СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий».

14. СанПиН 2.2.1./2.1.1278-03 «Гигиенические требования к общественным зданиям».
15. СанПиН 2.6.1.2523-09 "Нормы радиационной безопасности НРБ-99/2009".
16. СанПиН 2.2.0.555-96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин».
17. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества». Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».
18. СП 3.1./3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».
19. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
20. СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест».
21. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».
22. СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».
23. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации, проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».
24. СП 2.3.601079 –01 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
25. СП 3.5.3.1378 –03 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
26. СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий».
27. СП 3.1.1. 2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В».
28. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций».
29. СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии».
30. СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка».
31. СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи, и эпидемического паротита».
32. СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций».

33. СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза».
34. СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита».
35. СП 3.3.2.2330-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям транспортировки, хранения и отпуску гражданам медицинских иммунобиологических препаратов, используемых для иммунопрофилактики аптечными учреждениями и учреждениями здравоохранения», изменения и дополнения к СП 3.3.2.1120-02.
36. СП 3.3.2.3332-16 «Условия транспортирования и хранения иммунобиологических лекарственных препаратов».
37. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21.12.2012 №1346н «О порядке прохождения несовершеннолетними медицинских осмотров, в том числе при поступлении в образовательные учреждения и в период обучения в них».
38. Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н (ред. от 05.12.2014) "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда".
39. Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
40. Приказ МЗ РФ от 31 января 2011 г. N 51н «ОБ УТВЕРЖДЕНИИ НАЦИОНАЛЬНОГО КАЛЕНДАРЯ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ ПРИВИВОК И КАЛЕНДАРЯ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ ПРИВИВОК ПО ЭПИДЕМИЧЕСКИМ ПОКАЗАНИЯМ».
41. ОСТ 4221-2-85 «Стерилизация и дезинфекция изделий медицинского назначения. Методы. Средства. Режимы».
42. ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков».
43. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
44. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
45. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».
46. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
47. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

48. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
49. ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции».
50. МУ-287-113 «Методические указания по дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения от 30.12.98г.»
51. МУ 3.3.2.1121-02 «Организация контроля за соблюдением правил хранения и транспортирования медицинских иммунобиологических препаратов».
52. Другие нормативно-методические документы.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность производственного контроля несет заместитель директора.

Программа производственного контроля для детского сада.

1. Номенклатура производственного контроля, периодичность контроля и перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил по разработке и реализации мер, направленных на устранение нарушений

№ п/п	Проводимое мероприятие	Периодичность производственного контроля	Ответственный
1. Организация периодических медицинских осмотров			
1.1	Контроль за прохождением медицинских осмотров при приеме на работу.	постоянно	Медицинская сестра
1.2	Проведение периодического медицинского осмотра сотрудников	1 раз в год	Специалист по охране труда Медицинская сестра

1.3	Контроль за проведением флюорографического обследования	постоянно	Медицинская сестра
1.4	Проведение обследования на кишечные инфекции	1 раз в год	Специалист по охране труда
1.5	Проведение осмотра на гнойничковые заболевания сотрудников пищеблока и мл.воспитателей	ежедневно	Медицинская сестра
1.6	Проведение профилактических прививок	постоянно	Медицинская сестра
2. Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения			
2.1	Проведение санитарного минимума	При приеме на работу; при необходимости	медицинская сестра
2.2.	Гигиеническая аттестация сотрудников	1 раз в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям - не реже 1 раза в год	Заведующий хозяйством Медицинская сестра.
3. Санитарные требования к участку ДОУ			
3.1	Санитарное состояние участка ДОУ, спортплощадки, подходов к зданию	ежедневно	Заведующий хозяйством
3.2	Санитарное состояние хозяйственной зоны	ежедневно	Заведующий хозяйством
3.3	Освещенность территории	ежедневно	Заведующий хозяйством
4. Санитарные требования к оборудованию помещений ДОУ			
4.1	Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, санузлах	ежеквартально	Заведующий хозяйством
4.2	Состояние осветительных приборов	ежемесячно	Заведующий хозяйством
4.3	Соблюдение требований к санитарному содержанию	еженедельно	Медицинская сестра

	помещений ДОУ		
4.4	Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде	ежемесячно	Заведующий хозяйством
4.5			
5. Объем лабораторно-инструментальных исследований на пищеблоке ДОУ			
5.1	Готовая продукция -органолептические показатели -физико-химические и микробиологические показатели	ежедневно 2 раза в год	Медицинская сестра
5.2	Смывы на БГКП (предметы инвентаря, оборудования пищеблока, руки и спецодежда персонала)	2 раза в год	Медицинская сестра
5.3	Лабораторные исследования пищевой продукции (калорийность)	2 раза в год	Медицинская сестра
5.4	Определение йода (иодата калия, йодистого калия) в поваренной соли	1 раз в год	Медицинская сестра
5.5	Лабораторные исследования воды питьевой	2 раза в год	
5.6	Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте: Физические факторы: - микроклимат: (температура, влажность воздуха; скорость движения воздуха);	2 раза в год (холодный и теплый периоды года)	

<ul style="list-style-type: none"> - температура рабочих поверхностей; - освещенность, тепловое излучение, шум, вибрация; - химические факторы; физиолого-эргономические исследования (физические, динамические нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статические нагрузки, рабочая поза, перемещение в пространстве, интеллектуальные нагрузки, сенсорные нагрузки, эмоциональные нагрузки, монотонность нагрузок, режим работы) 	<p>Один раз в год</p> <p>При вводе в эксплуатацию и при вводе нового технологического оборудования</p> <p>При аттестации рабочих мест</p>	
6. Организация питания		
6.1	Заклучение договора на поставку продуктов питания	постоянно Кладовщик
6.2	Контроль наличия сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции	постоянно Медицинская сестра
6.3	Контроль условий и сроков хранения продуктов питания	постоянно Медицинская сестра, кладовщик

6.4	Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт	постоянно	Медицинская сестра
	Проведение оценки качества готовых блюд	постоянно	Бракеражная комиссия
7. Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса			
7.1	Контроль за оснащением оборудования, правильной расстановкой мебели	постоянно	Заведующий хозяйством
7.2	Контроль за маркировкой мебели, в соответствие с ростовыми показателями	постоянно	Медицинская сестра
7.3	Контроль за правильным использованием технических средств обучения	постоянно	Ст.воспитатель
7.4	Контроль за продолжительностью прогулок	постоянно	Медицинская сестра, ст. воспитатель
7.5	Контроль за выполнением требований режима дня и учебных занятий	постоянно	Ст.воспитатель
7.6	Проведение контроля и анализа физического развития	постоянно	Ст. воспитатель, медработник
8. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья			
8.1	Оснащение медицинским оборудованием, лекарственными препаратами	постоянно	Медицинская сестра
8.2	Ежегодный анализ лечебно-оздоровительной работы и состояния здоровья детей	май	Медработник
8.3	Контроль за утренним приемом детей	постоянно	Воспитатели, медицинская сестра
8.4	Осмотр детей на педикулез	1 раз в неделю	Медицинская сестра

8.5	Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	по необходимости	Медицинская сестра
8.6	Контроль за организацией работы по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми	по плану	Медицинская сестра ст. воспитатель
9. Объем лабораторно-инструментальных исследований в медкабинете			
9.1	Микробиологические исследования предметов (контроль качества дезинфекции)	2 раза в год. Смывы (не менее 5 в одном помещении)	
9.2	Контроль стерильности изделий медицинского назначения и лекарственных форм	2 раза в год.	
9.3	Определение концентрации АДВ (активного действующего вещества) в рабочих растворах дезсредств и соответствие концентрации	1 раз в месяц (установки для получения растворов дезинфицирующих средств - в соответствии с инструкцией по эксплуатации)	
9.4	Контроль работы каждого стерилизатора физическими и химическими методами (температура, термоиндикаторы) Бактериологическим методом	Каждый цикл стерилизации 2 раза в год.	
10. Контроль за охраной окружающей среды			
10.1	Заключение договора на вывоз ТКО	январь	Заведующий хозяйством
10.2	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация помещений	ежемесячно	Заведующий хозяйством
10.3	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом	постоянно	Заведующий хозяйством

	люминесцентных ламп специализированным транспортом		
10.4	Заключение договоров на обслуживание здания	декабрь - январь	Заведующий хозяйством

2. Перечень медицинских осмотров в соответствии с приказом МЗ РФ № 302н от 12 апреля 2011года

№ п/п	Должность	Медицинский осмотр	Гигиеническое обучение
1	Заведующая	1 раза в год	1 раз в 2 года
2	Воспитатель, Ст. воспитатель	1 раза в год	1 раз в 2 года
3	Инструктор по физкультуре	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный руководитель, Педагог психолог	1 раза в год	1 раз в 2 года
5	Младшие воспитатели	1 раза в год	1 раз в год
6	Заместитель заведующей по АХЧ	1 раза в год	1 раз в 2 года
7	Работники пищеблока	1 раза в год	1 раз в год
8	Кастелянша	1 раза в год	1 раз в 2 года
9	Уборщик служебных помещений	1 раза в год	1 раз в 2 года
10	Сторож	1 раза в год	1 раз в 2 года
11	Дворник	1 раза в год	1 раз в 2 года

3. Перечень форм учета и отчетности:

Бракеражные журналы.

Журнал осмотра сотрудников сотрудником пищеблока на гнойничковые и острые респираторные заболевания.

Журнал контроля санитарного состояния.

- Журнал осмотра детей на педикулез и кожные заболевания.
 Журнал учета острой заболеваемости.
 Журнал учета инфекционных заболеваний.
 Журнал учета аварийных ситуаций при проведении медицинских манипуляций.
 Журнал учета проведения генеральных уборок и заключительных дезинфекций.
 Перечень и запас дезинфицирующих средств и антисептиков.
 Документация на дезинфицирующие средства, антисептики, изделия медицинского назначения, упаковочный материал и т.д., подтверждающая разрешение их применения на территории РФ в установленном порядке.
 Методические указания (инструкции) по применению дезинфицирующих средств и антисептиков.
 Журнал регистрации температурного режима холодильника.
 Журнал учёта инфекционных заболеваний.
 Медицинские карты детей.
 Личные медицинские книжки.

4. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

Перечень ситуаций	Ответственный	Срок
Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей: аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления; низкий температурный режим отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления; неисправность (выход из строя)	Заведующий	В день, час возникновения ситуаций

<p>технологического оборудования без которого невозможно осуществлять работу детского учреждения;</p> <p>возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в массовом порядке.</p>		
--	--	--

Программа производственного контроля для школы.

1. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Должностное лицо Ф.И.О.	Ф у н к ц и и
Директор	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организации производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил. 2. Осуществляет общее руководство и координацию деятельности по санитарному контролю. 3. Обеспечивает создание необходимых условий для соблюдения санитарно-эпидемиологического режима - капитальный и текущий ремонт здания, оснащение оборудованием, мебелью, обеспечение дезинфицирующими, моющими средствами, контролирует работу сотрудников по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия, контролирует бесперебойную работу систем водоснабжения, отопления, канализации, электроснабжения. 4. Обеспечивает наличие в учреждении НТД, доведения их содержания до сотрудников учреждения. 5. Выполнение требований санитарных правил всеми работниками.

	<p>6. Обеспечивает организацию лабораторного контроля.</p> <p>7. Обеспечивает выполнение Постановлений предписаний органов и учреждений ТУ «Роспотребнадзора в РИ».</p> <p>8. Обеспечивает условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами.</p> <p>9. Отвечает за жизнь и здоровье учащихся в школе во время учебного процесса и вне школы при проведении культурно-массовых мероприятий.</p>
Зам. директора по АХР	<p>1. Обеспечивает влажную уборку и дез. режим ежедневно и 1 раз в месяц проведение генеральной уборки с применением моющих и дез. средств.</p> <p>2. Осуществляет прием дезинфицирующих средств, контролирует условия хранения, приготовления дезинфицирующего раствора, готовит рабочие растворы.</p> <p>3. Проводит маркировку уборочного инвентаря, обеспечивает его правильное использование строго по назначению, его обработку и хранение.</p> <p>4. При выявленных нарушениях санэпидрежима, аварийных ситуациях, неисправности водопровода, отопления, канализации немедленно информирует директора.</p> <p>5. Обеспечивает своевременную подготовку школы к началу учебного года.</p> <p>6. Руководит работами по благоустройству, озеленению и уборке территории школы.</p> <p>7. Обеспечивает режим безопасных условий труда и учебы.</p>

Зам. директора по учебной части	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отвечает за соответствие расписания занятий санитарно-гигиеническим требованиям. 2. Следит за соблюдением санитарных норм и правил. 3. Следит за соблюдением правил техники безопасности (на уроках и во время массовых мероприятий) и профилактикой несчастных случаев среди учащихся. 4. Контролирует своевременную уборку, проветривание, строго выполняет санитарные требования.
Медработник	<ol style="list-style-type: none"> 1. Осуществляет мероприятия по повышению квалификации персонала в вопросах профилактики инфекционных заболеваний и обеспечения санэпидрежима. 2. Составляет и контролирует график проведение медицинских осмотров и обследований всеми сотрудниками школы, своевременно информирует о лицах нарушающих предусмотренный порядок медобследования. 3. Проводит работу по гигиеническому воспитанию учащихся. 4. Проводит анализ состояния здоровья детей и эффективности оздоровительных мероприятий. 5. Контролирует и оказывает методическую помощь в организации учебно-воспитательного процесса (расписание уроков, режим дня). 6. Контролирует выполнение требований санитарных правил, закона о качестве пищевых продуктов, приготовление и использование дезсредств в школе и столовой. 7. Проводит иммунопрофилактику учащихся в соответствии с годовым планом. 8. Обеспечивает углубленный медосмотр учащихся согласно приказа №186/272. 9. Дает рекомендации педагогическому персоналу по коррекции отклонений в состоянии здоровья детей. 10. Осуществляет контроль за организацией питания, физ. воспитания и закаливания учащихся.

Начальник оздоровительной площадки	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организует планирование воспитательной работы с детьми. 2. Координирует работу воспитателей, вожатых. 3. Осуществляет систематический контроль за организацией питания, воспитательного процесса. 4. Осуществляет контроль за соблюдением санэпидрежима. 5. Отвечает за жизнь и здоровье учащихся во время работы летнего оздоровительного лагеря.
Буфетчица	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обеспечивает прием продукции только при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. 2. Соблюдает условия и сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов. 3. Контролирует исправность технологического и холодильного оборудования. 4. Контролирует соблюдение санэпидрежима в столовой и личную гигиену сотрудников. 5. Отвечает за правильность ведения учетно-отчетной документации. 6. Организует питание детей в соответствии с утвержденным перспективным меню.
Классные руководители	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обеспечивают условия для соблюдения и привития детям навыков личной гигиены. 2. Контролирует чистоту, своевременную уборку и проветривание учебных помещений в соответствии с санитарными требованиями. 3. Контролирует расстановку мебели в соответствии с гигиеническими требованиями, проводят ее маркировку, рассаживают детей в соответствии с росто-возрастными особенностями. 4. Соблюдает рекомендации мед. работника школы по коррекции отклонений в состоянии здоровья детей.

Медсестра	1. Оснащение медицинским оборудованием, лекарственными препаратами. 2. Ежегодный анализ лечебно-оздоровительной работы и состояния здоровья детей 3. Контроль за организацией работы по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми.
-----------	--

3. ПЕРЕЧЕНЬ химических веществ, биологических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания

№№ п/п	Этапы контроля	Объект контроля	Параметры контроля	Периодичность
1.	Контроль за соблюдением санитарного и дез. режимов	Пищеблок	Наличие инвентаря и его маркировки, эффективность сан. обработки	Ежеквартально Лаб. испытания Смывы на БГКП-2 раза в год
2.	Соответствие естественной и искусственной освещенности	Пищеблок	Гигиенические показатели	1 раз в год
3.	Соответствие показателей микроклимата	Пищеблок	Температура, относительная влажность воздуха	2 раза в год
4.	Соответствие воды требованиям СанПиН 2.4.2.1074-01	Вода из разводящей сети	Органолептические, физико-химические и микробиологические показатели	2 раза в год
5.	Входной контроль при приеме продовольственного сырья и пищевых продуктов	Продовольственное сырье и пищевые продукты	1) наличие товаросопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность: -товарно-транспортная накладная (акт закупки)	Каждая партия продукции с записью в журнале учета движения товара

			-сертификат соответствия -качественное удостоверение 2) наличие и соответствие маркировки на транспортной таре и потребительской упаковке 3) Соответствие продукции требованиям НД по внешнему виду	
6.	Контроль за раздачей готовой продукции	Буфет-раздаточная	Контроль за организацией раздачи готовой продукции, отбором суточной пробы -по физико-химическим показателям, -по микробиологическим показателям	Ежедневно с записью в журнале бракеража готовых блюд, 2 раза в год 2 раза в год
7.	На этапе хранения и реализации	Продовольственные сырье и пищевые продукты	Контроль за сроками годности и реализации в соответствии с качественным удостоверением и маркировкой. Температурный режим хранения и реализации Соблюдение правил товарного соседства на этапах хранения и реализации продукции, нормы складирования	Постоянно
8.	Контроль за	Пищевые	Наличие санитарного	1 раз в 6 месяцев

	условиями транспортировки	продукты, продовольственные сырье	паспорта, эффективность санитарной обработки транспорта	
9.	Микробиологические исследования предметов (контроль качества дезинфекции) в медкабинете	Смывы (не менее 5 в одном помещении)	Группа кишечной палочки и золотистый стафилококк	2 раза в год

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессионально – гигиенической подготовке

1. Работники, подлежащие медицинским осмотрам

№ п/п	Специальность	Периодичность
1.	Директор, педагогический состав, техперсонал	1 раз в год
2.	Работники буфета	1 раз в квартал

2. Работники, подлежащие профессионально- гигиенической подготовке

№ п/п	Специальность	Периодичность
1.	Завхоз, техперсонал	1 раз в 2 года
2.	Работники буфета	1 раз в 2 года

5. Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности представляющей потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценки, сертификации, лицензированию-наличие санитарно-эпидемиологического заключения на образовательную деятельность по специальностям.

-образовательная деятельность по программам начального общего, основного и среднего (полного) общего образования.

6. Мероприятия предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды, продукции и технологии ее производства. Критерии безопасности факторов производственной деятельности и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ

Наименования мероприятий	Периодичность
Влажная уборка всех помещений -учебные помещения -санузлы (с применением дез.средств) -спортзал -пищеблок -рекреации	после каждой смены после каждой перемены после каждого урока после каждого приема пищи не менее 4 раз в день
Генеральная уборка всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств	1 раз в месяц
Контроль за хранением, приготовлением дез.средств	Ежедневно

7. ПЕРЕЧЕНЬ форм учета и отчетности, установленной на предприятии по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

1. Журнал регистрации амбулаторных больных.
2. Журнал профилактических прививок.
3. Карта профилактических прививок.
4. Журнал регистрации инфекционных заболеваний.
5. Журнал экстренных извещений.
6. Журнал учета санитарно-просветительской работы.
7. Журнал процедур.
8. Медицинская карта ребенка.

9. Журнал учета поступающей вакцины.
10. Списочный состав учащихся.
11. Журнал осмотра на педикулез и чесотку.
12. Журнал осмотра специалистов.
13. Журнал осмотра и наблюдения диспансерных больных.
14. Журнал регистрации прививок.
15. Личные медицинские книжки персонала.
16. Журнал контроля за движением товаров.
17. Журнал здоровья.
18. Журнал осмотра рук на гнойничковые заболевания.
19. Журнал витаминизации.
20. Журнал учета мероприятий по контролю.
21. Журнал «Сведения о проведении дезинфекционных работ в профилактических целях».
22. Журнал санитарных дней.
23. Температурный журнал холодильных установок.
24. Журнал регистрации проведения санитарных дней.
25. Журнал учета получения и расхода дез.средств и проведения дез.работ.
26. Журнал учета образования и движения ртутьсодержащих отходов.
27. Бракеражный журнал готовой продукции.
28. Бракеражный журнал сырой продукции.
29. Журнал остатков пищи.
30. Журнал санитарного состояния столовой и пищеблока и закладки продуктов.
31. Накопительный журнал (калорийность).
32. Технологические карты.
33. Калькуляционные карты.
34. Перспективное меню.
35. Меню-требование на выдачу продуктов.

8. ПЕРЕЧЕНЬ возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушением технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений ТУ Роспотребнадзора

1. Аварийные ситуации систем водопровода и канализации.
2. Аварийные ситуации систем электроснабжения, газоснабжения.
3. Неисправность технологического и холодильного оборудования.