



Министерство образования Иркутской области

*Государственное негосударственное общеобразовательное бюджетное учреждение Иркутской области
«Школа-интернат музыкантских воспитанников г. Иркутска»*

Утверждена приказом
от 5.05.2022 года № 191-о
Директор Школы-интерната
музвоспитанников г. Иркутска
А.А. Павлов

Программа производственного контроля на 2022-2023 учебный год.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общие положения.
2. Порядок организации и проведения производственного контроля в Школе-интернате.
3. Мероприятия по организации производственного контроля в Школе-интернате музвоспитанников г. Иркутска.
4. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления.
5. Документы по выполнению производственного контроля за соблюдением правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий.
6. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области.
7. 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.
8. Виды деятельности подлежащие санитарно-эпидемиологической оценке, лицензированию.
9. Перечень должностных лиц, осуществляющих производственный контроль.
10. Перечень объектов производственного санитарно-гигиенического контроля.
11. Контроль лабораторных и инструментальных исследований.
12. Контроль за обеспечением условий учебно-воспитательного процесса.
13. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья детей.
14. Контроль за факторами производственной среды.
15. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для обучающихся, воспитанников и персонала в период пребывания в образовательном учреждении. Приложение № 2.
16. Перечень должностей, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке. Приложение № 1.
17. Перечень форм учета и отчетности. Приложение № 3.
18. Возможные аварийные ситуации, методы их локализации и контроля эффективности.

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 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 Школы-интерната.

1.3 Организация производственного контроля в Школе-интернате возлагается на директора школы Павлова А.А.

1.4. Целью производственного контроля 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.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля в Школе-интернате

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

2.2. Объектами производственного контроля являются практически все предметы и процессы, в отношении которых существуют обязательные требования: персонал учреждения, территория учреждения, здания учебные, административные, санитарно-бытовые, спальные помещения, помещения пищеблока, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

3. Мероприятия по организации производственного контроля в Школе-интернате музвоспитанников г. Иркутска

№	Наименование мероприятий	Ответственный исполнитель	Срок исполнения	Формы выполнения
1.	Назначение ответственных лиц за осуществление санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	Директор	ежегодно	Приказы
2.	Разработка и утверждение должностных инструкций персонала	Зам по АХР, Специалист по кадрам	При формировании штата	Должностные инструкции
3.	Разработка программы производственного контроля, организация лабораторных	Заместитель директора по АХР,	ежегодно	Программа, протоколы испытаний

	исследований и испытаний.	врач-специалист, специалист по охране труда		
4.	Составление списков сотрудников на гигиеническое обучение. Контроль над соблюдением сроков обучения.	Врач-специалист специалист по охране труда	1 раз в год	Списки сотрудников
5.	Обеспечение наличия в Школе-интернате официально действующих нормативно-методических документов	Заместитель директора по АХР	По мере издания новых документов	Нормативные документы
6.	-Организация предварительных и периодических медицинских осмотров персонала. -Контроль соблюдения периодичности и объема медицинских обследований. -Составление списков контингентов, подлежащих медицинским осмотрам и проведению вакцинации.	Директор, врач-специалист, специалист по охране труда.	ежегодно	Акт выполненных работ
7.	Разработка и утверждение плана санитарно - противозидемических (профилактических) мероприятий.	Врач-специалист	Ежегодно	План мероприятий
8.	Представление информации о результатах производственного контроля по требованию территориальных органов Роспотребнадзора.	Директор	По запросу	Регламент

4. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления.

Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Этап:1 Входной контроль поступающей продукции Качество поступающей пищевой продукции и сырья	Партия поступивших продуктов и продовольственного сырья	Постоянно в процессе ТП	Ответственный за склад Ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Этап 2 Условия хранения пищевой продукции и поступающего	Вся пищевая продукция, сырье, входящее	Ежедневно	Ответственный за склад Ответстве	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Журнал учета входного контроля сырья

сырья			Ответственный по питанию		журнал работы холодильного оборудования
Этап 3 Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовления пищи	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Ведомость контроля за рационом питания
Этап 4 Соответствие рациона питания обучающихся меню	Ежедневное меню, двухнедельное меню. Разработка, утверждение меню	Один раз в месяц	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Протокол/акт проверки
Этап 5 Соблюдение параметров приготовления готовой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд строго по ТТК Соблюдение сроков хранения и реализации готовой продукции	Каждый технологический цикл производства	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Журнал (бракераж готовой продукции)
Этап 6 Отбор и хранение Суточных проб	Партия приготовленной пищевой продукции	Ежедневно от каждой партии	Повара:	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	Журнал суточных проб
Этап 7 Строгий контроль и учет разведения и использования дез и моющих средств для мытья столовой посуды	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Ответственные	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	График

5. Документы по выполнению производственного контроля за соблюдением правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий.

№	Наименование документа
---	------------------------

п/п	
1.	Перечень форм учета и отчетности производственного контроля в Школе-интернате музвоспитанников г. Иркутска.
2.	Программа производственного контроля
3.	План мероприятий по устранению предписаний контролирующих органов
4.	План санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий в школе-интернате
5.	Приказы по организации и выполнению производственного контроля
6.	Аналитические справки, акты проверок, отчеты по производственному контролю
7.	Документы по медосмотру сотрудников учреждения, обучению
8.	Реестр поставщиков продуктов питания
9.	Реестр договоров на оказание услуг по санитарно-противоэпидемическим мероприятиям
10.	Документы по проведению лабораторных испытаний(исследований), проведенных по производственному контролю на пищеблоке.
11.	Оборотная ведомость по нахождению на балансе учреждения мягкого инвентаря (постельного белья и постельных принадлежностей, полотенец, спецодежды).
12.	Справка по соблюдению требований к площади спальных помещений в соответствии с их вместимостью
13.	Организация питьевого режима
14.	Графики генеральных уборок
16.	Документы по СОУТ
17.	Документы по организации питания

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

6.1. 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 учреждение предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

7. 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	Гигиена труда. Руководство, по гигиенической оценке, факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда	Р 2.2.2006-05.2.2.
2	- СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы	СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4
3	Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;	СП 60.13330.2016
4	Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной	СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4

	среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;	
5	«Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;	МУ № 4425-87
6	Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;	МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4
7	Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы	СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4
8	«Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»;	ГН 2.2.5.3532-18
9	Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;	НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09
10	«О Качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ № 29 -ФЗ от 23.12.1999г
11	«О санитарно-эпидемиологическом - благополучии населения» с изменениями.	ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.1999г.
12	Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения»	СанПин 2.3/2.4.3590-20
13	«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».	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12 апреля 2011 г N 302н (ред. от 13.04.2019)
14	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;	ТР ТС 021/2011
15	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
16	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».	СанПиН 1.2.3685-21
17	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.3648-20
18	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий)»	СП 1.1.1058-01. 1.1.
19	« Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»	ГОСТ Р 56671-2015
20	« Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям,	ГОСТ Р ИСО 22000-2019

	участвующим в цепи создания пищевой продукции»	
21	«Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»	ГОСТ Р 51705.1 -2001
22	«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПин 3.3686-21
23	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда».	СП 2.2.3670-20

8. Виды деятельности, подлежащие санитарно – эпидемиологической оценке, лицензированию.

№ п/п	Работы (услуги)
1.	Лицензия на осуществление медицинской деятельности: При оказании первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по: -сестринскому делу в педиатрии
2.	При оказании первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по: -вакцинации (проведению профилактических прививок), - педиатрии
3.	При проведении медицинских осмотров, медицинских освидетельствований и медицинских экспертиз организуются и выполняются следующие работы(услуги): при проведении медицинских осмотров по: - медицинским осмотрам (предрейсовым, послерейсовым)
4.	Лицензия на осуществление образовательной деятельности.

9. Перечень должностных лиц, их функции при осуществлении производственного контроля.

Директор школы – Павлов Александр Анатольевич.

- контролирует выполнение производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования в соответствии с требованиями санитарного законодательства.
- контролирует критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- обеспечивает приём на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, наличие личных медицинских книжек на каждого работника.
- обеспечивает своевременное прохождение работниками учреждения предварительного при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров.
- обеспечивает ежегодную аттестацию сотрудников пищеблока на знания требований санитарного и другого законодательства.
- создаёт условия для организации горячего питания, отвечающие требованиям действующих нормативных документов.
- обеспечивает выполнение требований санитарных правил всеми сотрудниками учреждения
- создаёт бракеражную комиссию в составе не менее трёх человек: представителя администрации, работника пищеблока и медицинского работника

- своевременно информирует Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области о мерах, принятых по устранению выявленных нарушений санитарных правил.

Заместитель директора по АХР – Бисикало Татьяна Григорьевна, Ответственная за выполнение производственного контроля.

- непосредственно разрабатывает программу производственного контроля.
- организует производственный контроль.
- поддерживает санитарное состояние водопроводных, канализационных сетей в учреждении в надлежащем состоянии, с обеспечением температурного режима. обеспечивает наличие резервных электрических водонагревателей.
- обеспечивает освещение помещений в соответствии с требованиями.
- организует проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации помещений пищеблока, столовой, складов и всех других помещений учреждения.
- обеспечивает исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования.
- обеспечивает наличие достаточного количества и надлежащего качества производственного инвентаря, посуды, постельных принадлежностей, сертифицированных моющих и дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения.
- контролирует соблюдение правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекции, правильность эксплуатации технологического оборудования.
- контролирует обеспечение своевременной доставки необходимых продуктов в соответствии с меню, разработанным согласно требованиям санитарного законодательством РФ.
- обеспечивает работников учреждения спецодеждой и СИЗ, организует регулярную стирку санитарной одежды.
- следит за температурой воздуха в помещениях учреждения в холодное время года.
- своевременно информирует директора о выявленных недостатках для принятия соответствующих мер.
- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.
- контролирует состояние территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

Врач-специалист.

- осуществляет контроль за организацией питания в учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи в период своего рабочего времени, утверждённого для осуществления деятельности в Школе-интернате.
- входит в состав бракеражной комиссии, осуществляя оценку качества блюд, с отметкой результата бракеража в « Журнале бракеража готовой продукции» в период своего рабочего времени.
- осуществляет контроль за здоровьем и структурой заболеваемости учащихся.
- своевременно фиксирует результаты лечебно-профилактической работы в карты учащихся.
- поводит профилактическую и лечебную работу.
- прогнозирует тенденции изменения здоровья учащихся для внесения предложений по коррективке стратегии развития Школы-интерната.
- ведёт учетно-отчетную документацию по лечебно-профилактической работе и иную необходимую документацию.
- обеспечивает инфекционную безопасность Школы-интерната.
- планирует и организует процесс разработки и реализации программы лечебно-профилактической деятельности в Школе-интерната.

- своевременно оказывает неотложную доврачебную помощь при острых заболеваниях, несчастных случаях и различных ЧС с последующим вызовом необходимых специалистов.

- ведет учёт лекарственных препаратов в профилактических целях и по жизненным показаниям, в соответствии с установленным порядком действий в каждом конкретном случае.

- немедленно информирует директора о всех острых заболеваниях или несчастных случаях, осложнениях, возникших в результате проведения медицинских манипуляций или о случаях нарушения внутреннего распорядка учреждения

- систематически проводит санитарно-просветительскую работу среди воспитанников и учащихся, их родителей и педагогов, посвящённую основам рационального питания

- владеет анализом состояния питания в образовательном учреждении, информирует родителей о состоянии питания детей.

за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

- своевременно информирует директора о выявленных недостатках для принятия соответствующих мер.

Медицинская сестра диетическая Деревянко Вероника Александровна.

- разрабатывает и строго выполняет цикличное меню питания. Заменяет блюда в меню в исключительных случаях, в соответствии с таблицей замены продуктов.

- осуществляет контроль за качеством поступающих продуктов.

- осуществляет контроль за проведением с-витаминизации 3-х блюд.

- ежедекадно анализирует подсчёт данных о фактическом выполнении меню по продуктам питания, ведёт «Ведомость контроля за рационом питания».

- обеспечивает наличие на пищеблоке аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.

- ежедневно проверяет открытые поверхности тела работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний

- еженедельно проводит санитарно-просветительскую работу с обучающимися.

- своевременно и качественно осуществляет профилактические и лечебно-диагностические процедуры, назначенные врачом

- осуществляет правильное хранение, соблюдение правил приёма лекарств учащимися.

- обеспечивает ежедневное ведение учётной документации пищеблока по установленным формам:» Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой продукции», «Журнал здоровья», «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования», «Ведомость контроля за рационом питания»,

- в случае выбраковки поставленной продукции бракеражной комиссией, производит её замену.

- немедленно информирует непосредственного руководителя о всех острых заболеваниях или несчастных случаях, осложнениях, возникших в результате проведения медицинских манипуляций или случаях нарушения внутреннего распорядка учреждения.

- соблюдает санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к организации работы медицинского кабинета и процедурной.

Шеф-повар Давыдкина Елена Михайловна.

- осуществляет организацию питания в учреждении, соблюдение гигиенических условий приготовления и раздачи пищи, требований к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками пищеблока и методических указаний по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах, соблюдая требования санитарно-гигиенического и противоэпидемического режима, выполнением санитарных требований к пищеблоку, за прохождением обязательных мед. Осмотрев персоналом пищеблока.

- осуществляет текущий контроль за хозяйственным обслуживанием и надлежащим технологическим и санитарно-гигиеническим состоянием кухонного оборудования и столовой в соответствии с требованиями норм и правил безопасности жизнедеятельности.

- осуществляет закладку продуктов, контролирует технологию приготовления пищи, норм выдачи готовой продукции в соответствии с меню.
- принимает в установленном порядке у заведующего складом продукты и обеспечивает их хранение и правильное использование, согласно действующим инструкциям.
- готовит блюда, согласно меню-раскладке, производит закладку продуктов после взвешивания, в присутствии врача или дежурной медсестры.
- обеспечивает технологию приготовления блюд, согласно действующих методических указаний, технологических карт.
- снимает пробу, выдает пищу детям на группы.
- производит контрольные взвешивания блюд совместно с медсестрой.
- обеспечивает выполнение действующих правил санитарии и производственной гигиены.
- обеспечивает надлежащее качество приготовленной пищи и соблюдает технологию при обработке продуктов.
- обеспечивает надлежащее хранение контрольных блюд.
- имеет в наличии технологические карты с отражением рецептуры и технологии приготовления блюд, составленные в соответствии с нормативными документами.
- в случае выбраковки поставленной продукции бракеражной комиссией, производит её замену.

Заведующий складом Маркелов Николай Викторович.

- принимает на склад, взвешивает, обеспечивает хранение и выдачу со склада материальных ценностей: продуктов питания, полуфабрикатов, готовой продукции и т.д.
- осуществляет контроль за качеством и безопасностью поступающих пищевых продуктов, соответствием требованиям нормативных документов на пищевые продукты, предотвращением реализации некачественных и опасных пищевых продуктов.
- осуществляет контроль за хранением продукции с целью предотвращения их порчи и потерь.
- руководит работой по погрузке, выгрузке продукции и размещению их внутри склада обеспечивает своевременную доставку необходимых продуктов на пищеблоке в соответствии с меню, разработанным согласно требований.

Специалист по охране труда Петрова Татьяна Иннокентьевна.

- ответственная за профилактику травматических и несчастных случаев среди работников учреждения.
- ответственная за своевременным прохождением предварительных и периодических медосмотров работников учреждения.

Заместитель директора по УВР – Мишагина Е.А.

Организует и осуществляет контроль за образовательной деятельностью по образовательным программам.

Заместитель директора по ВР – Шибанова Светлана Витальевна.

- отвечает за воспитательную деятельность среди учащихся
- за организацию досуговой деятельности учащихся, кружковой работы
- за санитарно-просветительской работой среди учащихся.
- за профилактикой травматических и несчастных случаев среди обучающихся

10. Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников.

Показатели контроля	Вид контроля	Сроки	Ответственный исполнитель	Формы выполнения
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников детского питания – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года	Заместитель директора по АХР СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения

11. Организация лабораторных и инструментальных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	кол во проб для исследования	Кратность
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 - 3 пробы	4 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	2 раза в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры	Объекты производственного оборудования, инвентарь, руки и спецодежда персонала	5 - 10 смывов	4 раза 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 в весенний период
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые	5 смывов	2 раза в год

	продукты (рыба, мясо, зелень)		
--	-------------------------------	--	--

12. Контроль за обеспечением условий учебно-воспитательного процесса

№	Наименование объекта контроля	Место проведения контроля	Сроки проведения	Ответственные
1.	Оборудование, оснащение, маркировка мебели	Классы, группы	Сентябрь, октябрь	Медперсонал, учителя, воспитатели
2.	Рассаживание детей в соответствии с маркировкой мебели	Классы, кабинеты	2 раза в год	Медперсонал, учителя, воспитатели
3.	Контроль за выполнением режима дня и учебных занятий	Помещения школы и спального корпуса	В течение учебного года	Администрация, медперсонал

13. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья детей.

№	Наименование объекта контроля	Место проведения контроля	Сроки проведения	Ответственные
1.	Обеспечение помещений и оснащение медицинского пункта	Медпункт	К началу учебного года	Медперсонал, администрация
2.	Организация профилактических медицинских осмотров детей	Медпункт, медучреждение	1 раз в год	Медперсонал, администрация
3.	Осмотр детей на педикулез и кожные заболевания	Медпункт	Еженедельно	Медперсонал
4.	Организация проведения санитарно-противоэпидемических мероприятий (в очаге)	Медпункт	При возникновении и очага инфекции, сообщение в Роспотребнадзор в течение 2 часов	Медперсонал

14. Контроль за факторами производственной среды.

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,	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.

	боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	- При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, 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.

15. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для обучающихся, воспитанников и персонала в период пребывания в образовательном учреждении.
Приложение №2

16. Перечень должностей, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке.
Приложение №1.

17. Перечень форм учета и отчетности, связанной с осуществлением производственного контроля.
Приложение №3.

18. 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 Иркутской области.

№ п/п	Ситуации	Мероприятия
1.	Отсутствие электроэнергии	- сообщение в Иркутскэнерго - организация ремонтных работ
2.	Отсутствие водоснабжения	- сообщение в Водоканал - доставка воды в нужном количестве - остановка работы пищеблока
3.	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	- ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования
4.	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	- сообщение в аварийные службы - остановка работы - организация ремонта отопительных систем

Программу разработал:
Заместитель директора по АХР

Т.Г. Бисикало

