

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор

МАОУ гимназии имени А.П. Чехова

Адрес: Ростовская область,  
г. Таганрог, ул. Ломакина 2а

«01» сентября 2023г.



Н.В. Лисицына

**Программа**

**Производственного контроля**

**За соблюдением требований санитарных правил и выполнением**

**Санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

**В МАОУ гимназии имени А.П. Чехова,**

расположенной по адресу: Ростовской области., г. Таганрог, ул. Ломакина 2а

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение гимназия имени  
А.П. Чехова

Руководитель: Лисицына Н.В.

Юридический адрес: 347905, Ростовская область, г.таганрог, ул. Ломакина 2а

Тел. (88634) 612-465

Программа составлена в 2-х экземплярах

## 1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями), Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13 "Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07" (вместе с "СП 1.1.2193-07. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения N 1 к СП 1.1.1058-01. Санитарные правила") (Зарегистрировано в Минюсте РФ 26.04.2007 N 9357), Постановлением главного санитарного врача от 30.06.2020 №16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19, требованиями и рекомендациями Роспотребнадзора «Медико-профилактические мероприятия организации деятельности общеобразовательных организаций в период распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), утвержденными Министерством здравоохранения РФ 14.08.2020.

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

1.3 Контроль и ответственность за организацию производственного контроля в МАОУ гимназии имени А.П. Чехова возлагается на директора МАОУ гимназии имени А.П. Чехова Лисицыну Наталью Викторовну.

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.

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

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

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

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

**Факторы среды обитания** - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха),



которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

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

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

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

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

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

**Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила)** - нормативные акты, устанавливающие санитарноэпидемиологические 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 неинфекционные заболевания (отравления)** – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

## **2. Порядок организации и проведения производственного контроля**

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

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

2.3. Производственный контроль включает:

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

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

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

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

2.3.5. Своевременное информирование 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.

### **3. Состав программы производственного контроля.**

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).

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

3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарноэпидемиологическому благополучию населения (п.10).

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).

3.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.12).

### **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 другие 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 Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по 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 5 (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 (с изменениями и дополнениями, в действующей редакции).**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование нормативного документа</b>	<b>Регистрационный номер</b>
1.	«О санэпидблагополучии населения».	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
3.	«О защите качества и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
4.	«О защите прав юридических и индивидуальных предпринимателей при осуществлении	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.

	государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	
5.	«О внесении изменения в федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ № 47-ФЗ от 01.03.2020г.
6.	Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологические и санитарно-гигиеническое значение. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий. Профилактика клещевого энцефалита.	СанПиН 5.2.3472-17  СП 3.5.3.3223-14  СП 3.1.3.2352-08
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».	СП 2.4.3648-20
8.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».	2.3/2.4.3590-20
9.	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».	СанПиН 1.2.3685-21
10.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
11.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1.1058-01
12.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
13.	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.	СанПиН 2.3.2. 1324-03
14.	Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда.	СП 2.2.3670-20
15.	«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».	СП 3.1 2.4.3598-20
16.	«Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».	МР 2.4.0179-20



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

**Зам. директора по АХР – Проценко Геннадий Николаевич**

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противозидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографических исследований;
- за санитарным состоянием территорий, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля.

**Секретарь учебной части**

- за хранение и оформление ЛМК.

**Мед. работник гимназии**

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

**Начальник лагеря**

- за организацию отдыха детей в оздоровительных лагерях в каникулярное время

**Ответственный за организацию питания в гимназии – Орлова Д.В.**

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

<b>Факторы производственной среды</b>	<b>Влияние на организм человека</b>	<b>Меры профилактики</b>
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 опорнодвигательного 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	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

	заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	
--	--	--

**9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Министерства здравоохранения РФ № 29н от 28.01.2021 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 широкополостного спектра частот по ПЭВМ 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, инженер-программист	10	Электромагнитное поле широкополостного спектра частот по ПЭВМ 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  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 раз в 2 года



**10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарноэпидемиологическому 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Сообщение в ТУ Роспотребнадзора</li> <li>- временная остановка работ</li> <li>- организация ремонтных работ</li> </ul>
2	Аварии на системе водопровода, канализации.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сообщение в ТУ Роспотребнадзора</li> <li>- остановка работы пищеблока</li> <li>- организация ремонтных работ</li> <li>- проведение дезинфекции и генеральной уборки после устранения аварийной ситуации</li> </ul>
3	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ограничение ассортимента блюд</li> <li>- организация ремонта оборудования</li> </ul>
4	Аварийных ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сообщение в ТУ Роспотребнадзора</li> <li>- остановка работы</li> <li>- организация ремонта отопительных систем</li> </ul>
5	Пожар	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сообщение в службу ЕДДС г. Таганрога 112</li> <li>- сообщение в ТУ Роспотребнадзора</li> <li>- эвакуация обучающихся и сотрудников</li> </ul>
6	Разлив ртути	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сообщение в службу ЕДДС г. Таганрога 112</li> <li>- сообщение в ТУ Роспотребнадзора</li> <li>- эвакуация обучающихся и сотрудников</li> <li>- мероприятия по демеркуризации</li> </ul>
7	Непредвиденные ЧС: - смерчи, ураганы, наводнения - обвалы, обрушения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сообщение в службу ЕДДС г. Таганрога 112</li> <li>- сообщение в ТУ Роспотребнадзора</li> <li>- эвакуация обучающихся и сотрудников</li> </ul>

Информация об аварийных ситуациях передается в:

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области» ( 8634642962, [tagcgisen@pbox.ttn.ru](mailto:tagcgisen@pbox.ttn.ru), 347930, Ростовская обл., г. Таганрог, Большой пр-кт, 16А), службу ЕДДС г. Таганрога 112

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

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование мероприятий</b>	<b>Периодичность</b>
1	Контроль за соблюдением санитарногигиенических требований	постоянно
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.	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: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов	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	2 раза в год
Калорийность, выход блюд в соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль выполнимой 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	5 - 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 пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 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	1 раз в год
Исследование параметров микроклимата	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый период)

производственных помещений			
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 так же после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума

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

1. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:

- Лебедько С.П. – начальник лагеря;
- Проценко Г.Н. – заместитель директора по АХР;
- Мед. работник гимназии;
- Уборщица служебных помещений

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

№ п/п	ФИО	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:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель



1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	Перед открытием смены	Медсестра, начальник лагеря
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены.	ежедневно	Директор, начальник лагеря, заместитель директора по АХР
3.	Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительность прогулок, занятий по интересам и желанию, длительностью занятий в кружках.	1 раз в неделю	Начальник лагеря
4.	Контроль за соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки.	Перед открытием смены	Директор, начальник лагеря, заместитель директора по АХР
5.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
6.	Контроль за приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря.	Перед открытием смены	Директор, заместитель директора по АХР
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Директор, начальник лагеря, заместитель директора по АХР
8.	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	ежедневно	Директор, начальник лагеря, заместитель директора по АХР
9.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	ежедневно	Директор, начальник лагеря, заместитель директора по АХР
10.	Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора.	ежедневно	Директор, начальник лагеря, заместитель директора по АХР
11.	Контроль за длительностью просмотра телепередач и диафильмов, игр за компьютером.	ежедневно	Начальник лагеря
12.	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности.	Перед началом работ	Начальник лагеря
13.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции – документальная, а также сроков и усилий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Медсестра, начальник лагеря

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



28.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве.	ежедневно	Начальник лагеря, заместитель директора по АХР
-----	--	-----------	--

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