



Н.Ф. Минигалина  
15 мая 2018 г.

## Программа производственного контроля МБОУ СОШ № 2 с. Новобелокатай работой оздоровительных учреждений центра дневного пребывания учащихся

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является

Зверева В.Н. - начальник ЦДП, 2-21-02  
(ФИО, должность, телефон)

2. На предприятии имеются в наличии следующие нормативные документы:  
Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (извлечение); Федеральный закон от 2 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (извлечение); - Федеральный закон о защите прав потребителей от 21.12.2004г. № 171-ФЗ.  
○ СП 2.4.4.2599-10 « Гигиенические требования к устройству, содержанию организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».  
○ Сан.ПиН 2.3.2.1324-03 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».  
○ Сан.ПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»(извлечение).  
○ Сан.ПиН 2.1.7.1287-03 « Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы».  
○ Сан ПиН 2.1.2.1188-03 « Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества». Сан.ПиН 1.1.1058-01 « Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических ( профилактических) мероприятий.»

3. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:

1. Минигалину Н.Ф.
2. Мурзыеву Ф.К.
3. Звереву В.Н.

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

№ п/п	ФИО сотрудника	Занимаемая должность
1.	Абдрахманова А.Ф.	
2.	Бабина А.А.	воспитатель
3.	Берсенёва Н.В.	воспитатель
4.	Дашкина Т.И.	воспитатель
5.	Зарипова А.Г.	воспитатель
6.	Зверева В.Н.	Музыкальный
7.	Изгагина Л.Г.	начальник ЦДП
8.	Кинёва О.П.	воспитатель
9.	Комарова Е.В.	воспитатель

10.	Останина Н.В.	воспитатель
11.	Сусева Н.В.	Руководитель
12.	Фаттахова И.А.	воспитатель
13.	Черепанова Н.Н.	воспитатель
14.	Шипулина Е.В.	воспитатель
15.	Салтыкова Л.Ф.	кладовщик
16.	Борнякова Ф.Г.	работник пищеблока
17.	Чиркова С.В.	работник пищеблока
18.	Субботина С.В.	работник пищеблока
19.	Кульбикова А.М.	работник пищеблока
20.	Топычканова Е.Я.	Тех.персонал
21.	Мурзыева Ф.К.	медсестра

4. Потенциальную опасность представляют: перебои холодного и горячего водоснабжения, электроснабжения, выход из строя технологического и холодильного оборудования; неблагоприятные условия проживания: переуплотненность комнат, неудовлетворительные параметры микроклимата, мебель, несоответствующая росту детей, недостаточный двигательный режим, низкий уровень искусственной освещенности; нерационально организованный режим дня без учета соматического и психологического состояния здоровья детей, нерациональное питание, реализуемые особо скоропортящиеся продукты (молочные продукты, готовые блюда, приготовленные в учреждении) с нарушением сроков реализации, персонал, не прошедший медицинский осмотр и не владеющий знаниями по профессиональной гигиенической подготовке и т.п.

5. 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	Мурзыева Ф.К.
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	Мурзыева Ф.К.
3.	Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью дневного сна, прогулок, занятий по интересам и желанию, длительностью занятий в кружках.	1 раз в неделю	Мурзыева Ф.К. Зверева В.Н.
4.	Контроль за соответствием мебели росту, возрасту детей и правильностью ее расстановки	Перед открытием смены	Мурзыева Ф.К.
5.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением	ежедневно	Мурзыева Ф.К. Минигалина Н.Ф.

6.	Контроль за приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря	перед открытием смены	Минигалина Н.Ф
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Зверева В.Н.
8.	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	ежедневно	Минигалина Н.Ф
9.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздухо-тепловому режиму, проветриванию помещений.	ежедневно	Зверева В.Н.
10.	Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, выгребных ям, вывозом мусора	ежедневно	Минигалина Н.Ф
11.	Контроль за оборудованием и оснащением медицинских кабинетов.	перед открытием	Мурзыева Ф.К. Минигалина Н.Ф
12.	Контроль за длительностью просмотра телепередач и диафильмов, игр за компьютером.	ежедневно	Зверева В.Н.
13.	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности	перед началом работ	Зверева В.Н.
14.	Контроль за организацией работы плавательного бассейна (водоема для плавания), отбор проб и исследование воды по микробиологическим и физико-химическим показателям	по плану ЦГСЭН	Мурзыева Ф.К.
15.	Проверка песка на содержание яиц гельминтов	по плану ЦГСЭН	Мурзыева Ф.К.
16.	Лабораторный контроль качества текущей дезинфекции в пищеблоке.	по плану ЦГСЭН	Мурзыева Ф.К.
17.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции- документальная и органолептическая, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Мурзыева Ф.К.
18.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Мурзыева Ф.К.
19.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	Берсенева Н.В.



10.	Останина Н.В.	воспитатель
11.	Сусева Н.В.	Руководитель
12.	Фаттахова И.А.	воспитатель
13.	Черепанова Н.Н.	воспитатель
14.	Шипулина Е.В.	воспитатель
15.	Салтыкова Л.Ф.	кладовщик
16.	Борнякова Ф.Г.	работник пищеблока
17.	Чиркова С.В.	работник пищеблока
18.	Субботина С.В.	работник пищеблока
19.	Кульбикова А.М.	работник пищеблока
20.	Топычканова Е.Я.	Тех.персонал
21.	Мурзыева Ф.К.	медсестра

4. Потенциальную опасность представляют: перебои холодного и горячего водоснабжения, электроснабжения, выход из строя технологического и холодильного оборудования; неблагоприятные условия проживания: переуплотненность комнат, неудовлетворительные параметры микроклимата, мебель, несоответствующая росту детей, недостаточный двигательный режим, низкий уровень искусственной освещенности; нерационально организованный режим дня без учета соматического и психологического состояния здоровья детей, нерациональное питание, реализуемые особо скоропортящиеся продукты (молочные продукты, готовые блюда, приготовленные в учреждении) с нарушением сроков реализации, персонал, не прошедший медицинский осмотр и не владеющий знаниями по профессиональной гигиенической подготовке и т.п.

5. 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	Мурзыева Ф.К.
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	Мурзыева Ф.К.
3.	Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью дневного сна, прогулок, занятий по интересам и желанию, длительностью занятий в кружках.	1 раз в неделю	Мурзыева Ф.К. Зверева В.Н.
4.	Контроль за соответствием мебели росту, возрасту детей и правильностью ее расстановки	Перед открытием смены	Мурзыева Ф.К.
5.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением	ежедневно	Мурзыева Ф.К. Минигалина Н.Ф.

20.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.	ежедневно	Мурзыева Ф.К.
21	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	Мурзыева Ф.К.
22.	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением.	ежедневно	Мурзыева Ф.К.
23.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.		Минигалина Н.Ф.
24.	Исследование готовых блюд по физико-химическим и микробиологическим показателям	по плану ЦГСЭН	Мурзыева Ф.К.
25.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	Мурзыева Ф.К.
26.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно перед раздачей пищи.	Мурзыева Ф.К.
27.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Мурзыева Ф.К.
28.	Контроль за организацией питьевого режима	ежедневно	Зверева В.Н.
29.	Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях во время купания детей в реке, бассейне, за состоянием мест занятий физической культурой.	ежедневно	Зверева В.Н. Мурзыева Ф.К.
30.	Контроль за проведением экскурсий, туристских походов (ознакомление с маршрутом, осмотр детей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитарной сумки), проведение бесед о режиме в походе.	перед походом, экскурсией.	Зверева В.Н.
31.	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения,	ежедневно	Мурзыева Ф.К.

32.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	ежедневно	Мурзыева Ф.К.
33.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	Мурзыева Ф.К.

6. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить Центр санэпиднадзора по телефону 2-16-44:

- выход из строя холодильного оборудования и технологического оборудования
- отсутствие водопроводной холодной воды, отсутствие горячей воды,
- авария канализационной системы с растеканием сточных вод в складские и водственные помещения,
- сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном употреблением изготовленных блюд.