

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КОМЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
623502, Свердловская область, Богдановичский район, с. Коменки, ул. 30 лет Победы, д. 14.
тел./факс 8(34376)39 534 email: kom_sush@yandex.ru
ИНН – 6605006231 КПП - 663301001 ОГРН – 1026600705636



Программа
производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил и выполнении
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в МАОУ Коменской СОШ,
расположенной по адресу:
Свердловская область, Богдановичский район,
с. Коменки, ул. 30 лет Победы, 14

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 от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

1.2. Программа устанавливает порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

1.3 Организация производственного контроля в МАОУ Коменской СОШ возлагается на директора МАОУ Коменской СОШ Желнину Людмилу Дмитриевну.

1.4. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и(или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (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 школы.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

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

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, здания, сооружения, санитарно-защитные зоны, зоны санитарной охраны, оборудование, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства и потребления.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и другими государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами:

- на границе санитарно- защитной зоны и в зоне влияния предприятия, на территории (производственной площадке), на рабочих местах с целью оценки влияния производства на среду обитания человека и его здоровье;
- сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации.

2.3.2. Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

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

2.3.5. Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения..

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.4. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.5. Производственный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

2.6. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

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 должностных лиц(работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля(п.7).

3.3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную

опасность для человека и среды его обитания (п.8)., в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб(проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичность отбора проб(проведение лабораторных исследований и испытаний).

3.4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации (п.9).

3.5. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).

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

3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).

3.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.13).

3.8. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул (п.14).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

4.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).

4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.

4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

4.7. Информировать Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Сухой Лог и Богдановичском районе 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 Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Сухой Лог и Богдановичском районе и своевременно отчитываться в их выполнении.

5. Организация взаимодействия с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Сухой Лог и Богдановичском районе

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Сухой Лог и Богдановичском районе.

5.2. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий» юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

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

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О санэпидблагополучии населения».	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПиН 2.4.2. 2821-10
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН 2.4.5. 2409-08
8.	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».	СанПиН 2.4.4. 2599-10
9.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
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.		
13.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
14.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2	СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07 СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10
15.	О безопасности пищевой продукции	ТР ТС 021/2011
16.	О безопасности упаковки	ТР ТС 005/2011
17.	Пищевая продукция в части ее маркировки	ТР ТС 022/2011
18.	Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей	ТР ТС 023/2011
19.	Технический регламент на масложировую продукцию	ТР ТС 024/2011
20.	О безопасности молока и молочной продукции	ТР ТС 033/2013
21.	О безопасности мяса и мясной продукции	ТР ТС 034/2013
22.	О безопасности мебельной продукции	ТР ТС 025/2012

23.	Санитарно эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях	СанПиН 2.4..2.2821-10
24.	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность	СанПиН 2.1.3.2630-10
25.	Нормы радиационной безопасности (НРБ-99/2009)	СанПиН 2.6.1.2523-09
26.	Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03
27.	Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки	СН 2.2.4/2.1.8.562-96
28.	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	СП 2.3.6.1079-01
29.	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	СП 2.3.6.1254-03
30.	Профилактика вирусного гепатита В	СП 3.1.1.2341-08
31.	Профилактика острых кишечных инфекций	СП 3.1.1.3108-13
32.	Профилактика менингококковой инфекции	СП 3.1.2.2512-09
33.	Профилактика дифтерии	СП 3.1.2.3109-13
34.	Профилактика туберкулеза	СП 3.1.2.3114-13
35.	Профилактика вирусного гепатита А	СП 3.1.2.952-10
36.	Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита	СП 3.1.2.952-11
37.	Профилактика клещевого вирусного энцефалита	СП 3.1.3.2352-08
38.	Профилактика сальмонеллеза	СП 3.1.7.2616-10
39.	Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней	СП 3.1/3.2.3146-13
40.	Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации	СанПиН3.2.3215-14
41.	«Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами»	СанПиН 2.1.7.2790-10
42.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации, проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»	СанПиН 3.5.2.3472-17
43.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий, Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000 г. № 229 О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций, Постановление главного государственного санитарного врача по Свердловской области от 18.06.2008 г. № 9 «О вакцинопрофилактике гепатита А и дизентерии Зонне в Свердловской области»	СП 3.5.3.3223-14
44.	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.	СанПиН 2.3.2.1324-03
45.	«Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»	Федеральный закон от 23 февраля 2013 г. № 15-ФЗ

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

Директор – Желнина Людмила Дмитриевна

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за организацией питания и качественного приготовления пищи;
- за температурой воздуха в холодное время года;
- за санпросветработой;

- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

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

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний 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.

9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке.

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Педагоги: учителя, социальный педагог, заместитель по учебно-воспитательной работе, заместитель директора по ВР	18	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
2.	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Заведующий хозяйством	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Учитель технологии, библиотекарь	3	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
5.	Секретарь, бухгалтер, учитель информатики	3	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года

			Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.	п. 4.4.3. приложение №1 приказ №302н от 12.04.2011г.		
6.	Уборщица служебных и производственных помещений	5	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
Синтетические моющие средства			п. 1.3.3. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.			
Хлор и его соединения			п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.			
Работа, связанная с мышечным напряжением			п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.			
7.	Лаборант	1	Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой.	п.1.2. приказа № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
Синтетические моющие средства			п. 1.3.3. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.			
8.	Повар	2	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
Хлор и его соединения.			пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.			
Работа, связанная с мышечным напряжением			п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011 г.			
Подъём и перемещение груза вручную.			п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.			
Работы при повышенных температурах			п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.			
9.	Рабочие по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, сторож.	1	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	-
Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.			п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.			
Подъём и перемещение груза вручную.			п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.			
Пониженная температура воздуха			п. 3.8. приложения №1 к приказу №302н от 12.04.2011г.			

			Подъем и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
10	Водитель	1	Управление транспортом	П27.9 приложения 2 к приказу №302н от 12.04.2011		

10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Сухой Лог и Богдановичском районе.

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Непредвиденные ЧС:
 - смерчи, ураганы, наводнения;
 - обвалы, обрушения.
6. Выход из строя электротехнологического и холодильного оборудования.

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем 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 воспитанников, 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 детского обихода, одежды, обуви, мебели, игрушек, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно
10.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного	постоянно

	учреждения.	
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 третьих и сладких блюд.
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, учреждений начального и среднего профессионального образования.

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в квартал	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи
Содержание «С» витамина	2 раза в год	1 блюдо	Третьи блюда
Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
- на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей
- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	2 раза в год	1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год	
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	
Шум	1 раз в год	2 помещения	Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

14. Программа производственного контроля

за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы – Желнина Людмила Дмитриевна
2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:
 1. Бобошину Наталью Геннадьевну - начальника лагеря;
 2. Портыны Марину Юрьевну – заместителя директора по АХЧ;
3. Медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№ п/п	Должность
1.	Начальник лагеря
2.	Воспитатель
3.	Завхоз
4.	Медсестра
5.	Повар
6.	Уборщица служебных и производственных помещений

4. 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, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
3.	Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью 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
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 АХЧ
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
8.	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
9.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
10.	Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора	ежедневно	Директор, начальник лагеря, заместитель директора по АХЧ

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 условий 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 кухонной 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.		Начальник лагеря
20.	Отбор суточной пробы на 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, наличия 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