

Утверждаю:
Директор
МАОУ «Образовательный центр имени Героя Советского Союза Марины Михайловны Расковой»

О.А.Ефименкова
«20» февраля 2021 г

Программа производственного контроля на 2020-2021 учебный год

1. Общие положения

1.1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

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

1.3. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

1.4. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей;

1.5. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

СП 1.1.1058-01 «1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила»;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
СанПиН 2.3.2.1324-03 «2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

1.6. 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.

1.7. 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 санитарно-эпидемиологические 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 не инфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2.Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Ф.И.О.	Занимаемая должность
1	Ефименкова Ольга Александровна	директор
2	Зинина Наталья Викторовна	заместитель директора по УВР
3	Иванова Татьяна Ивановна	заместитель директора по АХР
4	Касьянова Наталья Александровна	ответственный за питание
5	Казакова Светлана Анатольевна	специалист по охране труда
6	Игнатэнко Алевтина Викторовна	заместитель директора по УВР
7	Журина Елена Валерьевна	заместитель директора по УВР

3.Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (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 противоэпидемических (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, реализующейся 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.

4. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха помещений Частота проветривания помещений	Ежедневно	Зам. директора по АХР Иванова Т.И. Ответственный по питанию Касьянова Н.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов Наличие, целостность и тип ламп	1 раз в три дня	Зам. директора по АХР Иванова Т.И. Ответственный по питанию Касьянова Н.А.	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях Условия работы оборудования	Ежемесячно По плану техобслуживания	Зам. директора по АХР Иванова Т.И. Ответственный по питанию Касьянова Н.А. электрик	СП 2.4.3648-20 СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	Журнал результатов производственного контроля
Входной контроль поступающей продукции и товаров	наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат); соответствие упаковки и маркировки	каждая поступающая партия	Зам. директора по УВР Зинина Н.В., Ответственный по питанию Касьянова Н.А.	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции

	товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезинфицирующими средствами и				
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР Игнатенко А.В., Журина Е.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки Кратность и качество генеральной уборки	Ежедневно Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно	Зам. директора по АХР Иванова Т.И. Ответственный по питанию Касьянова Н.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки

Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция Дератизация	Профилактика – ежедневно Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости Обследование – ежем. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Зам. директора по АХР Иванова Т.И. Ответственный по питанию Касьянова Н.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17 СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	Журнал регистрации результатов производственного контроля
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов Очистка хозяйственной площадки	2 раза в неделю ежедневно	Зам. директора по АХР Иванова Т.И. Ответственный по питанию Касьянова Н.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал регистрации результатов производственного контроля
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ	ежедневно	Зам. директора по АХР Иванова Т.И. Ответственный по питанию Касьянова Н.А. Представитель питающей организации	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезинфекции
Производственный контроль организации питания					
Готовые блюда	Готовые блюда Дата и время реализации готовых блюд	Ежедневно от каждой партии	Члены бракеражной комиссии	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал бракеража
Обработка посуды и	Содержание действующих	ежедневно	Ответственный по	СанПиН 2.3/2.4.3590-	Журнал учета

инвентаря	веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах Обработка инвентаря для готовой продукции		питанию Касьянова Н.А Представитель питающей организации	20	
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Специалист по охране труда Казакова С.А. Мед.сестра Хусяинова Г.Х.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников столовой	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениям и кожных покровов	ежедневно	медсестра	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал здоровья (сотрудники столовой)

4.1.Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока и иные помещения.

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Показатели исследования	Показатели исследования	Показатели исследования
Помещения пищеблока			
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 и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой 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 столовой	5–10 смывов	1 раз в год
Лабораторные исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в год
Лабораторные 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. Питьевая вода из фонтанчиков.	2 пробы	1 раз в год
Лабораторные исследования содержания хлора в дезинфицирующих средствах	Дезинфицирующие средства	2 пробы	1 раз в год
Лабораторные исследования к чувствительности микроорганизмов, к дезинфицирующим средствам с целью выявления микроорганизмов, устойчивых к дезинфицирующим средствам	Дезинфицирующие средства	2 пробы	1 раз в год
Помещения Образовательного центра			
Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность)	Помещения для детей и рабочие места	По 2 точки	2 раза в год
Уровень освещенности	2 помещения (выборочно)	По 3 точки	1 раз в год в темное время суток
Уровень шума	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	По 2 точки	1 раз в год и внепланово (после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования)
Аэроионный состав воздуха	Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией, помещения для детей	По 3 точки	1 раз в год и внепланово (при покупке новой мебели, книг и других товаров; после ремонтных работ)

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

Профессия	Количество работников	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Педагоги	79	1 раз в год	1 раз в 2 года
Зам.директора по УВР	9		
Директор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Заместитель директора по АХР	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники столовой		1 раз в год	1 раз в 2 года
Учитель технологии	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
Учитель информатики	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
Уборщица служебных и производственных помещений		1 раз в год	1 раз в 2 года
Учитель химии	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	6	1 раз в год	1 раз в 2 года
Сторожа, дворник	4	1 раз в год	1 раз в 2 года

4.3.Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал здоровья (сотрудники столовой)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Мед.сестра Хусяинова Г.Х.
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Мед.сестра Хусяинова Г.Х.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Ефименкова О.А. Иванова Т.И. Касьянова Н.А. Зинина Н.В. Журина Е.В.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заместитель директора по АХР Иванова Т.И.
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Заместитель директора по АХР Иванова Т.И.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Касьянова Н.А. Зинина Н.В.
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Заместитель директора по АХР Иванова Т.И.

Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Мед.сестра Хусяинова Г.Х.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по ОТ Казакова С.А.
Электронный журнал в системе Дневник.Ру	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Журина Е.В.

4.4.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, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения,	Сообщить в соответствующую службу	Заместитель директора по АХР Иванова Т.И.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заместитель директора по АХР Иванова Т.И.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заместитель директора по АХР Иванова Т.И. Директор Ефименкова О.А.

4.5.Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

- Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню
- Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.
- Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

-Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по территориальному отделу Роспотребнадзора

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 юридическое лицо 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.

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.
5.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»	
7.	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».	
8.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»	
9.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
10	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01

11.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
12.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03 СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07
13.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2	СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10

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

	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение год постоянно при приемке на работу и в соответствии с перечнем	Директор О.А.Ефименкова
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников		Специалист по ОТ Казакова С.А.
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	По договору
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	ежедневно	Зам.директора по АХР Иванова Т.И. Мед.сестра Хусяинова Г.Х. Зам.директора по УВР Зинина Н.В., Ответственный за питание Касьянова Н.А. представитель питающей организации ООО «Большая перемена», работник столовой Калиева Ф.С.
5	Контроль за качеством поступающей готовой пищи, соблюдение условий транспортировки	постоянно	
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации.	1 раз в месяц-комиссия по питанию Ежедневно бракеражная комиссия	Бракеражная комиссия

7	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с календарем прививок.	постоянно	Директор О.А.Ефименкова Мед.сестра Хусяинова Г.Х.
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	Зам.директора по АХР Иванова Т.И.
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	Директор О.А.Ефименкова Зам.директора по АХР Иванова Т.И.
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	Директор О.А.Ефименкова Зам.директора по АХР Иванова Т.И.
11	Санпросветработа	постоянно	Зам.директора по АХР Иванова Т.И. Специалист по ОТ Казакова С.А.
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Зам.директора по УВР Зинина Н.В

**8. Характеристика условий размещения объекта питания МАОУ
«Образовательный центр имени Героя Советского Союза Марины Михайловны
Расковой»**

Название объекта	Столовая Образовательного центра
Адрес	413103, Саратовская область г. Энгельс, микрорайон Энгельс-1 зд. 15а
Размещение объекта	Столовая размещена в здании Образовательного центра
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Установлен водонагреватель
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных вспомогательных помещений	Обеденный зал на 210 мест
Доставка готовой пищи	Автотранспорт поставщика

