

ПРОГРАММА

***производственного контроля за соблюдением
требований санитарных правил и выполнением
санитарно-эпидемических (профилактических)
мероприятий в Муниципальном бюджетном
общеобразовательном учреждении «Фокинская средняя
общеобразовательная школа» (МБОУ Фокинская СОШ)
на 2024-2025 учебный год***

*Директор МБОУ Фокинская СОШ Харисов Илдар Саетзянович
Юридический адрес: 617750, Пермский край, г. Чайковский,
с. Фоки, ул. Ленина, д.18. Тел. 8(34241)5-21-57*

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и санитарных правил «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

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

1.3 Организация производственного контроля в МБОУ Фокинская СОШ возлагается на директора школы Харисова Илдара Сагитовича.

1.4. Целью производственного контроля (ПК) 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 школы.

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 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 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 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 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.

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

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор МБОУ Фокинская СОШ Харисов Илдар Саитзянович.

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.

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

- 3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.
- 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.
- 3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля.
- 3.6. Перечень профилактических мероприятий, проводимых в учреждении.
- 3.7. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул.
- 3.8. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.

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.
- 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.
- 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. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
- 4.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

5. 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.

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - статья 32. Производственный контроль;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.1.;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 1.1.1058-01. 1.1. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;

- СанПиН 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности продуктов питания»;
- ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
- СанПиН 2.4.1. 2660-10 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях;
- СанПиН 2.4.2. 2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»;
- СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиН 2.4.4. 2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- СП 1.1. 1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СП 1.1. 2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений»;
- ГОСТ 19301.3-94 «Мебель детская дошкольная. Кровати. Функциональные размеры»;
- ГОСТ 19301.1-94, ГОСТ 19301.2-94 «Мебель детская дошкольная. Функциональные размеры. Столы и стулья»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания»;
- Сан ПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 2.4.3648-20 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Питьевая вода. Гигиенические требования к системе питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 979-72 «Устройство, оборудование и содержание прачечных»;
- СанПин 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- Приказ Минтруда России и Минздрава России от 31.12.2020 N 988н/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 Министерства здравоохранения РФ от 29.06.2000 г. №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»

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

Перечень должностных лиц, контролирующих осуществление производственного контроля на объекте:

- Соблюдение требований к участку, внутренней отделке помещений и оборудованию – ответственный зам. директора по АХЧ, заместитель директора по УВР (ДО), старший воспитатель.
- Соответствие мебели росту-возрастным особенностям детей, ее расстановка, маркировка – ответственные – классные руководители, воспитатели зам.директора по УВР, зам.директора по УВР(ДО), старший воспитатель .
- Соблюдение требований к естественному, искусственному освещению, отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации – ответственный зам. директора по АХЧ, электромонтер, рабочий по обслуживанию зданий и сооружений, рабочий по обслуживанию зданий и сооружений дошкольных групп .
- Соблюдение требований к воздушно-тепловому режиму – учителя, воспитатели, ответственная зам. директора по АХЧ.
- Соблюдение требований к режиму учебно-воспитательного процесса – ответственные: заместители директора по УВР заместитель директора по ВР, заместитель директора по УВР (ДО), старший воспитатель.
- Соблюдение требований к организации медобслуживания детей – ответственные – медицинские работники.
- Контроль за медицинским освидетельствованием и гигиеническим обучением персонала – ответственные: документовед, зам.директора по УВР, зам.директора по УВР(ДО), старший воспитатель, зам.директора по АХЧ.
- Соблюдение требований к организации питания учащихся – ответственный: директор, бракеражная, общественная и административные комиссии.
- Соблюдение требований санитарного содержания помещений – ответственный: заместитель директора по АХЧ, заместитель директора по УВР(ДО), старший воспитатель.

7. 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
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 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.

Фактор	Точки отбора проб, проведение исследований	Периодичность и количество
Освещённость	классы, группы, учебные помещения	1 раз в год (ноябрь-декабрь) 5 замеров в одном помещении
Микроклимат	Учебные помещения, группы, спальни,	1 раз в год (апрель-май) 4 замера в одном помещении
Вода на микробиологические показатели	Учебные помещения, группы, пищеблок	1 раз в год август-сентябрь
Готовая пища: на микробиологические показатели • На калорийность • На термообработку	пищеблок	1 раз в год (август - сентябрь) - 2 пробы - 3 пробы - 1 проба
Смывы на БГ. КП.	Учебные помещения, группы, сан.узлы, пищеблок	1 раз в год (август-сентябрь) 10 смывов по 5 смывов

8. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздрава РФ № 29н от 28.01.2021 и приказу Минздрава РФ № 229 от 29.06.2000г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»

№ п/п	Профессия	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Педагогические работники	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Директор	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Уборщица служебных помещений	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Учебно-вспомогательный персонал (программист, специалист по кадрам, библиотекарь и т.д)	1 раз в год	нет
5.	Младший воспитатель	1 раз в год	1 раз в год
6.	Прочие	1 раз в год	нет
Контингент		Участие врачей специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
Прохождение медосмотра обязательно для всех штатных работающих в МБОУ Фокинская СОШ: - Все вновь поступающие на работу; - Директор, заместители директора, старший воспитатель, специалист по ОТ, воспитатели, педагоги, специалисты, младший обслуживающий персонал, сторожа, дворник, слесарь,		Терапевт Рентгенолог Дерматовенеролог Оториноларинголог Психиатр Офтальмолог Нарколог Гинеколог Стоматолог Инфекционист	1) Крупнокадровая флюорография 2) Исследование крови на сифилис 3) Мазки на гонорею 4) Исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций 5) Исследования на гельминтозы 6) Общий анализ крови. 7) Биохимический анализ крови 8) Общий анализ мочи 9) Электрокардиография 10) Мазок на флору и атипичные клетки 11) Мамография или УЗИ молочных

сторож (вахтер), документовед, кастелянша и т.д.		желез (старше 40 лет)
--	--	-----------------------

9. 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, Территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

№ п/п	Ситуации	Мероприятия
1	Отсутствие электроэнергии	- сообщение в ОАО «Пермская энергосбытовая компания» - организация ремонтных работ
2	Отсутствие водоснабжения	- сообщение в КУП Фокинского сельского поселения - доставка воды в нужном количестве - остановка работы пищеблока
3	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	- ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	- сообщение в КУП Фокинского сельского поселения - остановка работы - организация ремонта отопительных систем

10. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	
1.1.	Контроль за ограждением участка и полосой зелёных насаждений.	постоянно
1.2.	Контроль за уровнем искусственной освещённости.	постоянно
1.3.	Контроль за отводом паводковых и ливневых вод от участков	паводковый период
1.4.	Контроль за обустройством игровых площадок	в течение года
1.5.	Контроль за оснащением и оборудованием спортивной площадки	ежегодно
1.6.	Контроль за площадкой для сбора мусора и пищевых отходов	ежедневно
1.7.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	ежедневно
1.8.	Контроль за недопущением сжигания мусора на территории	постоянно
1.9.	Контроль за оборудованием для очищения грязной обуви.	постоянно
2.	Оборудование помещений	
2.1.	Контроль за оборудованием раздевальных комнат.	постоянно
2.2.	Контроль за маркировкой детской, ученической мебели, подбором мебели согласно антропометрических показателей.	ежегодно
2.3.	Контроль за оборудованием групповой, класса согласно	ежегодно
2.4.	Контроль использования пенолатексных и мягконабивных игрушек, качества дидактических пособий	постоянно
2.5.	Контроль за организацией экологических пространств (уголки природы и т.п.).	ежемесячно

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
2.6.	Контроль оснащения и оборудования спален	ежегодно
2.7.	Контроль за исправностью и обеспечением дошкольных групп раскладными кроватями с жёстким ложем.	ежегодно
2.8.	Контроль обеспечения детей индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены.	постоянно
3.	Естественное и искусственное освещение	
3.1.	Контроль естественного и искусственного освещения помещений.	постоянно
3.2.	Контроль оборудования игровых и спальни регулируемые солнцезащитными устройствами.	ежегодно
3.3.	Контроль использования и исправности осветительной арматуры.	постоянно
4.4.	Контроль установки штепсельных розеток на высоте 1,8 м., защитных устройств на светильниках в спортивном зале.	постоянно
3.5.	Контроль содержания источников искусственного освещения в исправном состоянии.	постоянно
3.6.	Контроль очищения стёкол, осветительной арматуры и светильников.	не менее 2 раз в год
4.	Санитарное состояние помещений и дезинсекционные мероприятия	
4.1.	Контроль санитарного содержания помещений и дезинфекционных мероприятий (проведение влажной уборки, чистка ковров, обеззараживание санитарно-технического оборудования)	постоянно
4.2.	Контроль маркировки уборочного инвентаря	ежегодно
4.3.	Контроль хранения дезинфицирующих растворов	постоянно
4.4.	Контроль проведения ремонтных работ	по факту
4.5.	Контроль дезинфекции и санитарной обработки игрушек	постоянно
4.6.	Контроль смены постельного белья, полотенец, маркировка, хранение	постоянно
4.7.	Контроль процесса стирки белья	постоянно
4.8.	Проветривание и просушивание постельных принадлежностей	ежегодно (лето)
4.9.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно
5.	Контроль за зданиями	
5.1.	Контроль за исправностью и обустройством ограждением лестниц и поручней для детей.	постоянно
5.2.	Контроль за оборудованием туалетных комнат.	постоянно
5.3.	Контроль за оснащением и использованием музыкального и спортивного залов.	постоянно
5.4.	Контроль за оснащением и содержанием служебно-бытовых помещений.	постоянно
5.5.	Контроль за оснащением и оборудованием постирочной и гладильной помещений ДОУ.	постоянно
5.6.	Контроль за использованием помещений по прямому функциональному назначению, изменением планировки.	постоянно
5.7.	Контроль за внутренней отделкой помещений	во время проведения ремонтных работ
6.	Организация питания	
6.1.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания,	постоянно

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
	соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	
6.2.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	постоянно
6.3.	Контроль функционирования вытяжной вентиляции на пищеблоке	постоянно
6.4.	Контроль мытья и хранения столовой посуды в группах.	постоянно
6.5.	Контроль обеззараживания посуды в период инфекции в ДОУ	по факту случая
6.6.	Контроль обработки, хранения мочалок, щёток, ветоши для протирания столов	постоянно
6.7.	Контроль ассортимента основных продуктов питания детей	постоянно
6.8.	Контроль качества продуктов (бракераж сырых продуктов)	постоянно
6.9.	Контроль выполнения средне-суточной нормы выдачи продуктов на 1 ребёнка, проведение коррекции питания	1 раз в 10 дней
6.10	Контроль информатизации родителей о питании детей	ежедневно
7.	Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья детей	
7.1.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.	постоянно
7.2.	Контроль за температурным режимом помещений	постоянно
7.3.	Оценка физического развития детей	2 раза в год
7.4.	Оценка состояния здоровья коллектива	ежемесячно
8.	Организация режима дня и непосредственно образовательной деятельности	
8.1.	Контроль организации режима дня и непосредственно образовательной деятельности	постоянно
8.2.	Контроль за соответствием программ и технологий обучения и воспитания, методов и организации образовательного процесса возрастным и психофизиологическим возможностям детей.	постоянно
8.3.	Контроль занятий дополнительного образования (кружки, студии и т.д.)	ежемесячно
8.4.	Контроль расписания занятий, требующих повышенной познавательной активности и умственного напряжения детей. Контроль профилактики утомляемости. Длительность занятий.	ежемесячно
9.	Организация физического воспитания	
9.1.	Контроль организации рационального двигательного режима, физических упражнений и закаливающих мероприятий.	ежемесячно
9.2.	Контроль объёма двигательной активности детей	ежеквартально
9.3.	Контроль организации физкультурных занятий, их длительность, кратность, наполняемость.	ежеквартально
9.4.	Оценка эффективности физкультурного занятия (моторная плотность)	ежеквартально
9.5.	Контроль физической подготовленности детей	согласно плана
9.6.	Контроль осуществления оздоровительной работы в летний период.	ежегодно (лето)
9.7.	Медицинский и педагогический контроль за организацией физического воспитания	согласно плана

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
10.	Приём детей в дошкольные группы	
10.1	Ежедневный утренний приём, контроль состояния здоровья ребёнка, ведение журнала приема ребенка	ежедневно
10.2	Осмотр детей на педикулёз, ведение журнала	еженедельно
10.3	Контроль приёма детей после болезни или отсутствия ребёнка в ДОУ более 3 дней, требование наличия справки врача-педиатра	по факту
10.4	Контроль заполнения медицинских карт детей, ведения медицинской документации.	ежегодно
11.	Медицинские осмотры и личная гигиена персонала	
11.1	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем п.9
11.2	Контроль соблюдения персоналом правил личной гигиены	постоянно
11.3	Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения	в соответствии с перечнем п.9
11.4	Контроль наличия аптечек для оказания медицинской помощи и их своевременно пополнение	ежемесячно
11.5	Контроль за соблюдением требований санитарных правил	постоянно
12.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонала	постоянно
13.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно

11. Перечень профилактических мероприятий, проводимых в учреждении:

Мероприятия	Задействованные лица	Срок	Ответственный
Медосмотр	Работники школы	Май- август	Директор, документовед
Организация и проведение мед.осмотров обучающихся, воспитанников	Медицинские работники	Согласно графика	- Медицинские работники - директор
День Здоровья физкультурно-оздоровительные мероприятия\ Профилактические беседы	Обучающиеся, воспитанники	1 раз в год Согласно плану работы	- Директор - Зам.директора по ВР - Старший воспитатель - Педагог-организатор - Классные руководители - Преподаватель-организатор ОБЖ - Учителя физкультуры - Воспитатели
Проведение бесед на темы ЗОЖ: - Месячник по туберкулезу - Нет наркомании - День без табака		Согласно плану работы	- Зам.директора по ВР - Классные руководители - Воспитатели
Оптимальное использование		В течение	Зам.директора по УВР

классно-кабинетной системы		года	
Соблюдение гигиенических требований к составлению расписания учебных занятий		постоянно	- Диспетчер по расписанию - Зам.директора по УВР - Зам.директора по УВР (ДО) - Старший воспитатель
Организация контроля питания: Бракераж готовой продукции, витаминизация пищи, соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов и т.д.	- Директор - Зам.директора по УВР(ДО) - медицинский работник - повар	постоянно	- Директор - Зам.директора по УВР(ДО) - Мед.работник - Социальный педагог - Повар
Контроль за соблюдением дез. режима	Младший персонал, воспитатели, учителя	постоянно	- Директор - Зам.директора по АХЧ - Зам.директора по УВР(ДО) - зам.директора по УВР - старший воспитатель - специалист по ОТ
Вести контроль за техникой безопасности на занятиях физкультуры и труда	Учителя	постоянно	- Учителя физ.культуры, технологии, химии, информатики, физики - Воспитатели
Ранняя профилактика наркомании, токсикомании, алкоголизма беседы в 2-4 кл.	Учащиеся 2,3,4 кл.	согласно плану работы	- Зам директора по УВР - Педагог-организатор - Классные руководители
Пропаганда здорового образа жизни (кружки, секции, походы, дискотеки, культ-массовые мероприятия)	Учащиеся 2 -11кл	Еженедельно, ежемесячно	- Руководители кружков, секций - Зам.директора по ВР - Педагог- организатор
Профилактика ВИЧ-инфекции (с учащимися 9,10,11-х кл., просмотр видеофильмов, встреча с узкими специалистами больницы)	9,10,11кл.	согласно плану работы	- Зам.директора по ВР - Педагог- организатор - Социальный педагог - Специалисты больницы

12. ПРОГРАММА

производственного контроля за качеством и безопасностью приготавливаемых блюд в ЛОК с дневным пребыванием детей МБОУ Фокинская СОШ

1. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима.

1.1. Здание МБОУ Фокинская СОШ обеспечено централизованным водоснабжением.

1.2. Оздоровительное учреждение обеспечиваются водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду.

1.3.. Питьевой режим в оздоровительном учреждении организован в следующей форме: куллер с подвозной водой.

Для детей и подростков должен быть обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в оздоровительном учреждении.

2. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню.

2.1. Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием, составными частями

которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания (примерное 21-дневное меню для летних каникул).

2.2. Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня на основании физиологических потребностей в пищевых веществах и рекомендуемого набора продуктов в зависимости от возраста детей.

2.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед).

2.4. Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное меню на оздоровительную смену в соответствии рекомендуемой формой.

2.5.. Медицинский работник осуществляет ежедневный контроль за соблюдением требований санитарных правил, организует профилактическую работу с детьми и персоналом по предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний, проводит ежедневный осмотр детей при приеме в оздоровительное учреждение (включая осмотр на педикулез), ведет учет заболеваемости и оценивает показатели заболеваемости и эффективность оздоровления детей и подростков.

2.6.. Работники оздоровительного учреждения должны обеспечивать выполнение санитарных правил.

2.7. За нарушение санитарного законодательства руководитель ЛОК и ответственные лица в соответствии с должностными инструкциями (регламентами) несут ответственность в порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации.