

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МКОУ

«Люксембургский АТЛ им.

М.И.Шихсаидова»

П.К.Адилов.

Приказ №29 от 14.08.2020

«СОГЛАСОВАНО»

Глав. Врач ФФБУЗ «ЦГ и Э

по РД в г. Кизляре

Магомедов Р.А.

ПРОГРАММА (ПЛАН)

ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ)
МЕРОПРИЯТИЙ В МКОУ «Люксембургский Агротехнологический лицей им.
М.И.Шихсаидова»

ПРИ ОКАЗАНИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УСЛУГ

Наименование общеобразовательной организации: МКОУ «Люксембургский АТЛ им. М.И.Шихсаидова» Директор: Адилов П.К. Руководитель структурного подразделения Вид осуществляемой деятельности: образовательная Юридический адрес: 368066, РД, Бабаюртовский район, село Люксембург, ул. Батраева М.Т., 82. Фактический адрес: 368066, РД, Бабаюртовский район, село Люксембург, ул. Батраева М.Т., 82. Число работающих: 68 Тип строения _ типовое _ Режим работы _ с 8ч. 30мин до 13ч.55мин _ Наличие плавательного бассейна: нет Наличие естественного освещения: имеется Искусственное освещение, вид _ лампы светодиодные _	Система вентиляции _ естественная Системы горячего и холодного водоснабжения и канализации и отопления _ централизованное отопление (школьная котельная) Наличие ПЭВМ _ имеется Лицензия на образовательную деятельность _ №0003381 серия 05ЛО01 от 27.06.2017г. Проведение работ по дезинсекции, дератизации, дезинфекции помещений и систем вентиляции _ по договору _ Вывоз твердых бытовых отходов, люминесцентных, бактерицидных ламп _ нет Проведение лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля, медосмотров: _ по договору _ Ответственный за проведение производственного контроля: _ Абукова Р.А.
---	---

**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 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Федеральный закон от 26 декабря 2008 г. №294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля";
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. №29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- Федеральный закон от 24 июня 1998 г. №89-ФЗ "Об отходах производства и потребления" редакция №22 от 29.12.2014г.;
- Федеральный закон от 17 сентября 1998 г. №157-ФЗ "Об иммунопрофилактике инфекционных болезней";
- Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
- Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. №2300-1 "О защите прав потребителей";
- Постановление Правительства РФ от 15.08.2013 №706 «Об утверждении Правил оказания платных образовательных услуг»;
- Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования)»;
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» редакция №4 от 24.11.2015г.;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1076-01 «Гигиенические требования к инсоляции и солнцезащите помещений жилых и общественных зданий и территорий»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» редакция №2 от 15.03.2010 года;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» (изменения и дополнения редакция №4 от 03.09.2010г.);
- СанПиН 42-128-4690-88 «Содержание территорий населенных мест»;
- СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»;

- СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации дератизационных работ»;
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- СП 1.1. 1058-01 « Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» редакция №2 от 27.03.2007г.;
- СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий», изменения и дополнения №1 СП 1.1.1058-01;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СП 3.1/3.2.1346-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации»;
- СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»;
- СП 3.3.2.3332-16 «Условия транспортирования и хранения иммунобиологических лекарственных препаратов»;
- СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации";
- СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»;
- СП 3.2.3110-13 « Профилактика энтеробиоза»;
- СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;
- СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»;
- СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А»;
- СП 3.1.2952-11 « Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
- СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно – эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами»;
- ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880)»;
- ТР ТС 022/2011 «Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части её маркировки"»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" (Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883)»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882)»;

- ТР ТС 029/2012 «Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 20.07.2012 №58);
- ТР ТС 033/2013 «Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (Принят Решением Совета ЕЭК от 09.10.2013 г. № 67)»;
- ТР ТС 034/2013 «Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (Принят Решением Совета ЕЭК от 09.10.2013 № 68)»;
- ТР ТС 025/2012 «Технический регламент Таможенного союза» «О безопасности мебельной продукции» (Принят Решением Совета ЕЭК от 15.06.2012 г. № 32)».

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО МКОУ «Люксембургский АТЛ им. М.И.Шихсаидова»

Наименование мероприятий	Ответственные лица	Срок исполнения	Отметка о выполнении
Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и ведение производственного контроля	Абукова Р.А.	До окончания срока действия приказа	
Организация проведения специальной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	Абукова Р.А.	До окончания срока действия свидетельства до обучения 1 раз в 5 лет	
Закрепление объектов производственного контроля за ответственными лицами приказом	Абукова Р.А.	Ежегодно	
Составление списка сотрудников на обучение и гигиеническую аттестацию. Контроль за соблюдением сроков гигиенической перееаттестации .	Кадырова Г.Я.	1 раз в 2 года	
Закрепление объектов производственного контроля за ответственными лицами приказом	Абукова Р.А.	Ежегодно	
Организация предварительных и периодических медицинских осмотров персонала. Контроль наличия у сотрудников личных медицинских книжек, правильности их оформления. Соблюдение периодичности и объема медицинских обследований, в том числе с составлением перечня должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам	Кадырова Г.Я.	По графику	
Оформление, пролонгирование договора с соответствующими организациями, имеющими аккредитацию, для проведения лабораторно-инструментального	Абукова Р.А.	До окончания срока действия	

	Проведение обработки площадки для мусоросборников с использованием дезсредств	1 раз в 5-10 дней		
Физкультурно-спортивная зона	Наличие твердого покрытия на спортивно-игровых площадках (травяное покрытие на футбольном поле)	Ежедневный визуальный контроль	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	Абукова Р.А.
	Исправность оборудования на спортивно-игровых площадках	Ежедневный визуальный контроль	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	Абукова Р.А.
	Наличие твердого покрытия на спортивно-игровых площадках (травяное покрытие на футбольном поле)	Ежедневный визуальный контроль	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	Абукова Р.А.
Общественная организация	Контроль числа обучающихся (не должно превышать вместимость общеобразовательного учреждения (по проекту) и не должно превышать 1000 человек)	При осуществлении приема детей в образовательную организацию	Утвержденные списки учащихся по классам	Абукова Р.А.
Наполняемость классов	Площадь на одного обучающегося должна быть не менее 2,5 кв.м.	При осуществлении приема детей в образовательную организацию	Утвержденные списки учащихся по классам	Абукова Р.А.
Учебные классы (кабинеты), лаборатории	Соблюдение режима проветривания на переменах	Ежедневно	График проведения проветривания в классах и кабинетах	Классные руководители
	Наличие систем приточно-вытяжной вентиляции (исправность оборудования)	Ежедневный визуальный контроль	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	Абукова Р.А.
	Очистка вытяжных вентиляционных	1 раз в месяц	Лист санитарного состояния и	Классные руководители

контроля			
Проверка наличия аккредитации организаций, осуществляющих лабораторные и инструментальные исследования	Абукова Р.А.	При заключении договоров	
Получение санитарно-эпидемиологического заключения на виды деятельности на объекте	Абукова Р.А.	До окончания срока действия лицензии	
Получение экспертного заключения на программы, методики и режима воспитания и обучения детей	Абукова Р.А.	При введении нового расписания	
Организация и проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий на территории объектов	Абукова Р.А.	Постоянно, до окончания срока действия	
Создание условий для соблюдения правил личной гигиены сотрудниками	Абукова Р.А.	Постоянно	

Контроль за соблюдением требований к объекту

Объект контроля	Определяемые показатели	периодичность	Форма учета (отчетности)	Лица, проводящие ПК
Территория участка	Наличие ограждения высотой не менее 1,5 м и его целостность	Ежедневный визуальный контроль	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	Абукова Р.А.
	Проведение ежедневной уборки территории	Ежедневно		
	Организация лабораторных исследований почвы	1 раз в год	Протоколы исследований	Абукова Р.А.
Площадка для мусоросборников, контейнеры для сбора ТБО	Расположение площадки для мусоросборников на расстоянии не менее 25 м от здания	Ежедневный визуальный контроль	План санитарно-противоэпидемических	Абукова Р.А.
	Проведение обработки мусоросборников с использованием дезсредств	После каждого опорожнения мусоросборников		

	решеток от пыли		содержания	и Абукова Р.А.
	Очистка и мытье стекол	2 раза в год		Абукова Р.А.
	Своевременная замена неисправных ламп (в течение 1-2 дней)	Ежедневный, визуальный контроль исправности ламп		Классные руководители, Абукова Р.А.
	Очистка осветительной арматуры светильников	2 раза в год	Лист санитарного состояния, и содержания	Абукова Р.А.
	Влажная уборка с применением моющих средств	Ежедневно		Классные руководители, Абукова Р.А.
	Генеральная уборка с применением дезинфицирующих средств	1 раз в месяц		Абукова Р.А.
	Обеспечение учащихся учебной мебелью, соответствующей их росту	Начальные классы- 2 раза в год. Средние и старшие классы -1 раз в год	Протокол исследования	Классные руководители, Абукова Р.А. Медицинская сестра Мугудинова К.М.
	Соблюдение размеров проходов и расстояния между предметами оборудования и мебели	2 раза в год		Классные руководители, Абукова Р.А.
	Наличие умывальников с подводкой горячей и холодной воды в учебных	Ежедневный визуальный контроль	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	

	помещениях начальных классов, лабораториях			
Помещения для хранения и обработки учебного инвентаря, приготовления дезрастворов	Наличие поддонов с подводкой холодной и горячей воды			Абукова Р.А.
	Работа систем вытяжной вентиляции			
Мастерские, кабинеты обслуживающих видов труда	Соблюдение расстояния между предметами оборудования, расположения относительно светопроемов			-//-
	Наличие умывальников с подводкой горячей и холодной воды в лабораториях			-//-
Оборудование кабинета (кабинетов) информатики	Наличие одностольных столов, предназначенных для работы с ПЭВМ			-//-
	Соблюдение норм площади на одно рабочее место, оборудованное ПЭВМ в зависимости от типа, используемых ВДТ			-//-
	Организация режима работы с ПЭВМ в соответствии с гигиеническими принципами	ежедневно		Классный руководитель
Спортзал, помещения для занятий спортом	Состояние напольного покрытия (должно быть ровным, без щелей)	Ежедневный визуальный контроль		Классные руководители, Абукова Р.А.
	Работа систем приточно-вытяжной			

	вентиляции			
Наличие защитных экранов на светильниках		ежемесячно		
Помещения медицинского назначения	Наличие специального оборудования и инструментария, предусмотренного санитарными правилами	Ежедневный визуальный контроль		медсестра
	Наличие умывальников с подводкой горячей и холодной воды			
	Дезинфекция медицинских инструментов и предметов ухода за больными	По мере необходимости		медсестра
Санузлы	Влажная уборка с применением дезсредств	ежедневно	Лист санитарного состояния и содержания	Технические работники, Абукова Р.А.
	Обработка санитарно-технического оборудования с применением дезинфицирующих средств			
Контроль за режимом обучения				
Учебный план	Соответствие максимальной учебной нагрузки гигиеническим требованиям	2 раза в год (в 1-м и 2-м полугодии)	Экспертное заключение	Кадырова Г.Я.
	Продолжительность учебной недели в зависимости от объема максимальной учебной нагрузки			
Учебное расписание	Соответствие изменению степени (умственной) работоспособности учащихся в течение недели и дня			
	Наличие		Экспертное	

Проведение занятий	отдельного расписания для факультативных занятий	Ежедневно	заклучение	Классный руководитель
	Организация сдвоенных уроков			
	Наличие физкультминуток во время уроков			
Организация физического воспитания	Контроль за объемом домашних заданий	2 раза в год (в 1-м и 2-м полугодии)	Учебный план	Адииков И.Д.
	Выполнение объема двигательной активности детей			
	Выполнение требований по организации закаливания детей			
Учебные материалы	Контроль за соблюдением требований к шрифтовому оформлению учебных изданий	1 раз в год	Экспертное заключение, протоколы исследования	Кадырова Г.Я.
Объект контроля	Определяемые показатели	периодичность	Форма учета (отчетности)	Лица, проводящие ПК
Контроль проведение работ по дезинфекции, дератизации и дезинсекции				
Организация проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции	Наличие действующего договора на проведение дератизации и дезинсекции со специализированной организацией	1 раз в год	Договор	Абукова Р.А.
Качество проведения работ по дератизации	Обследование объекта г на наличие грызунов	Согласно, договору	Акты обследования, акты выполненных работ	
Качество проведения работ по дезинсекции	Обследование объекта на наличие членистоногих, имеющих санитарно-гигиеническое значение	2 раза в месяц		
Контроль за дезинфекционными	Наличие дезсредств. Обеспечение условий их хранения	1 раз месяц	Регламентированная документация	

ми мероприятиями	Наличие разрешительной документации на применяемые дезсредства и инструкции по их применению	При поступлении	Разрешительная документация	
	Соответствие концентрации рабочего раствора дезинфектанта заданной	При разведении		Абукова Р.А.

Контроль за обращением с отходами производства и потребления

Организация сбора и хранения отходов	Контроль за организацией раздельного сбора отходов (ТБО, люминесцентные лампы, пищевые отходы, медотходы)	Постоянно	Журнал ПК	Абукова Р.А.
	Заключение договоров на вывоз отходов	Ежегодно	Договор	
	Своевременность вывоза отходов	В соответствии с договором	Акты выполненных работ	

Контроль за организацией питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договор с поставщиком продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)

2. контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции

2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции
2.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.

3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.

3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с Роспотребнадзором, ассортиментный перечень.
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и	Журнал бракеража готовой продукции.

	блюд.		качеством питания.	
3.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).				
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал температурного режима
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по	Медицинские книжки

			контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	сотрудников. Журнал здоровья	
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.	
8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся					
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи.	
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи.	
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.	
Лабораторный контроль					
№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологическое исследование	вторые блюда		1 раз в год	Акт проверки

	проб готовых блюд				
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год	Акт проверки
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
6	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил гигиенических нормативов химическим микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных, столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, и доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год	Акт проверки
7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Акт проверки
8	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток	Акт проверки

9	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума	Акт проверки
Контроль за организацией медицинского обслуживания					
Документация	Наличие договора на организацию медицинского обслуживания	Ежегодно	Договор	Абукова Р.А.	
Медицинские осмотры учащихся	Организация медицинских осмотров учащихся	В соответствии с нормативными документами	Медицинская карта ребенка	Медсестра Мугудинов а К.М.	
	Проведение медицинским персоналом осмотров детей на педикулез после каждой каникул	После каждой каникул	Журнал осмотра		
Медицинские осмотры персонала	Наличие медицинской документации (в том числе личных медицинских книжек) по медосмотрам, обследованиям, прививкам персонала		Регламентированная документация		
	Проведение предварительных медосмотров перед приемом на работу	Перед исполнением обязанностей			
Осуществление комплекса мероприятий по профилактике гриппа	Выявление, регистрация, учет, мероприятия в отношении источника инфекции и лиц, бывших в контакте, мероприятия в очаге гриппа, осуществление противоэпидемических мероприятий в период подъема заболеваемости, осуществление специфической и неспецифической профилактики	При выявлении лиц с заболеванием, в предэпидемический период. В течение эпидемической вспышки	В соответствии с утвержденной медицинской документацией		
Осуществление	Выявление больных	При выявлении			

комплекса мероприятий по профилактике острых кишечных инфекций	(носителей), мероприятия в отношении больных и лиц, бывших в контакте, проведение мероприятий в очаге	лиц с заболеванием		
--	---	--------------------	--	--

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Контроль над 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 над качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно
6.	Контроль над 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 над температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно
9.	Контроль над 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 учреждения.	постоянно
11.	Санпросветработа	постоянно
12.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно

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 над рационом питания.

Г Р А Ф И К проведения уборки помещений МКОУ «Люксембургский АТЛ им. М.И.Шихсаидова»

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан.минимума.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан.правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений	ежемесячно
9	Влажная уборка кабинетов, игровых комнат и фойе	Ежедневно
10	Влажная уборка помещений дополнительного образования	Ежедневно

Директор МКОУ «Люксембургский АТЛ им. М.И.Нихсаидова»

Утверждаю:

Адигов П.К.



Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011г. и профессионально – гигиенической подготовке.

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и внедренный фактор	П.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессиональная – гигиенической подготовки
1.	Директор	1	Работа в образовательном учреждении	П. 18 приложение № 2 к приказу № 302 от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном монитора	П.4.4.3 приложения № 1 к приказу № 302 от 12.04.2011г.		
2.	Учитель	43	Работа в образовательном учреждении	П. 18 приложение № 2 к приказу № 302 от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Подъем и перемещение груза вручную	П.4.1.1 приложения № 1 к приказу № 302 от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением			
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	П.4. 3. приложения №1 приказа № 302н от 12.04.2011г.		
3.	Уборщик служебных помещений	5	Работа в образовательном учреждении	П. 18 приложение № 2 к приказу № 302 от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Хлор и его соединения	П.1.3.2.13 приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	П.4.1.приложения № 1 к приказу № 302н от		

				12.04.2011г.		
			Синтетические моющие средства	П.1.3.3 приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
4.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, сторож	4	Работа в образовательном учреждении	П. 18 приложение № 2 к приказу № 302 от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Работа, связанная с мышечным напряжением с напряжением внимания	П.4.1.приложения № 1 к приказу № 302 от 12.04.2011г.		
			Подъем и перемещение груза вручную	П.4.1 приложения № 1 к приказу № 302 от 12.04.2011г.		
5.	Зам. по АХЧ, кладовщик	1	Работа в образовательном учреждении	П. 18 приложение № 2 к приказу № 302 от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Работа, связанная с мышечным напряжением с напряжением внимания	П.4.1.приложения № 1 к приказу № 302 от 12.04.2011г.		
			Работы при повышенных температурах	П.3.9 приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
6.	Кухонный рабочий	1	Работа в организациях общественного питания	П.15 приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Хлор и его соединения	П.1.3.2.13 приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	П.4.1.2 приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
			Подъем и перемещение груза вручную	П.4.1 приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
			Работы при повышенных температурах	П.3.9 приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
7.	Повар	1	Работа в организациях	П.15 приложения № 2 к приказу №	1 раз в год	1 раз в 2 года

			общественного питания	302н от 12.04.2011г		
			Хлор и его соединения	П.1.3.2.13 приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	П.4.1.2 приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
			Подъем и перемещение груза вручную	П.4.1 приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
			Работы при повышенных температурах	П.3.9 приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
8.	Помощник повара	1	Работа в организациях общественного питания	П.15 приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Хлор и его соединения	П.1.3.2.13 приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением	П.4.1.2 приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
			Подъем и перемещение груза вручную	П.4.1 приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
			Работы при повышенных температурах	П.3.9 приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		

Директор МКОУ «Люксембургский АТЛ им. М.И.Шихсаидова»

Утверждаю:
Адилов П.К.



Поименные списки работников на основании перечня контингентов работников, подлежащих периодическим и (или) предварительным медосмотрам:

№ п\п	фамилия имя отчество	занимаемая должность
1	Адилов Пазиль Камилович	директор
2	Кадырова Гульнара Яраповна	зам дир. по УМР учитель географии
3	Мингалиева Наида Рашидовна	зам дир. по УВР, учитель русского языка
4	Даудов Батырмурза Алевович	МПО, учитель труда
5	Гугуева Макка Шарановна	Педагог -психолог, учитель биологии
6	Адилова Гезель Садурдиновна	Учитель нач кл
7	Адилов Имальдин Джамалдинович	Учитель физкультуры
8	Мусаев Муратбек Мусаевич	Учитель истории и обществознания
9	Гаджимурадова Зарипат Абдулкадыровна	Учитель математики.
10	Адилова Марьяхан Бадурдиновна	Учитель математики
11	Мусаева Кистаман Хожаевна	учитель русского языка и литературы
12	Отевова Патимат Мамиляевна	Учитель родного языка и литературы .
13	Гасаналиева Аминат Магомедовна	учитель русского языка и литературы
14	Ибрагимова Зухра Эльмурзавена	Учитель родного языка и литературы
15	Кадырова Асият Ахмедовна	Учитель английского языка
16	Гугуева Испаният Хадисламовна	Учитель английского языка
17	Акавова Саида Насурлаевна	учитель истории
18	Арслаханова Зарема Ибрагимовна	Учитель истории и обществознания
19	Алтавова Умукурсун Султановна	учитель географии
20	Алтавова Зиярат Данияловна	Учитель нач классов
21	Закавова Барият Калсыновна	Учитель нач классов
22	Гайдарова Джамиля Калсыновна	Учитель нач классов
23	Давлетмурзаева Джаминат Камиловна	учитель нач классов
24	Гашимова Аида Измидиновна	учитель нач классов
25	Мугудинова Фарида Дадаевна	учитель нач классов
26	Алиева Гульханум Арслановна	учитель нач классовсм
27	Кадырова Юлдуз Абдулатиповна	учитель нач классовсм
28	Шайбова Рая Абдулмуталимовна	учитель русского языка и литературы
29	Курманалиева Зиярат Наримановна	учитель русского языка и литературы

30	Мугудинова Лайла Исаевна	старшая пионервожатая
31	Мингалиева Анжела Надировна	учитель начальных классов
32	Гайдарова Саният Магомедсолтановна	учитель химии и биологии
33	Мугудинова Камила Мусаевна	медсестра
34	Гаджимурадова Салигат Алимгереевна	педагог - библиотекарь
35	Тойчуева Гульмира Датаевна	учитель начальных классов
36	Шавлукова Эльмира Забировна	учитель математики и физики
37	Адигов Джамал Пазилович	учитель информатики
38	Гашимов Салав Бадурович	Преподаватель ОБЖ
39	Гамидова Камилла Расуловна	Учитель английского яз.
40	Устарбекова Мадия Камиловна	Учитель музыки
41	Умалатова Зюльфия Алимсолтановна	Техничка
42	Вагабов Нурадил Арсланмурзаевич	Сторож
43	Мусаева Макка Алимсолтановна	Лаборант
44	Курманалиева Нургуда Канаматовна	Техничка
45	Курманалиева Забияхан Халидовна	Техничка
46	Алиева Наида Абдуллаевна	Гардероб
47	Абукова Равза Абуковна	Завхоз
48	Гашимова Узупат Чачанова	Деж .кочегар
49	Адилъханов Мавсар Калсынович	Сторож
50	Качакаева Халипат Салаховна	Деж . кочегар
51	Мусаев Арсланали Исмаилович	Кочегар
52	Мурзабекова Макка Камиловна	Техничка
53	Болатов Болат Бамматович	Рабочий
54	Гамидова Эльмира Кадыровна	Делопроизводитель
55	Мусаев Оразали Исмаилович	Кочегар
56	Турлавова Динара Арсланалиевна	Техничка
57	Мингалиев Нюрбий Рашидович	Кочегар
58	Болатова Наира Ахмедовна	Техничка
59	Мусаева Зиярат Камалдиновна	Повар
60	Тунаева Нурьяхан Абдулмаликовна	Пом . повара
61	Мингалиева Рагима Магомедовна	Дворник
62	Акмурзаева Динара Кадыровна	Гардероб
63	Билалов Артик Мамиляевич	Водитель
64	Мингалиев Анвар Рашидович	электрик
65	Мурзабекова Асият Магомедовна	Учит.русс/яз и литературы
66	Вагабова Мадина Шарановна	Бухгалтер
67	Умалатова Гулбике Конакмурзаевна	техничка
68	Умалатова Ханият Гаджимурадовна	Методист по ИоП

Сведения о выполнении программы производственного контроля представлять в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по РД в г.Кизляр, 368832, г.Кизляр ул.Махачкалинская, д. 10, – 1 раз в год (по запросу).