



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МКОУ

«Стальская гимназия»

Гаджимгомедов

М.Я.



«СОГЛАСОВАНО»

Начальник МКУ «Управление образования

МР «Кизилортовский район»

Гатарханов Р.Б.

ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ В МКОУ «СТАЛЬСКАЯ ГИМНАЗИЯ» ПРИ ОКАЗАНИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УСЛУГ

Наименование образовательной организации: **МКОУ Стальская гимназия**

Директор: **Гаджимгомедов Магомед Якубович**

Руководитель структурного подразделения _____

Вид осуществляемой деятельности: **образовательная**

Юридический адрес: **РД, 368105, Кизилортовский район,**

с. Стальск

Фактический адрес: **РД, 368105, Кизилортовский район,**

с. Стальск

Число работающих: **54**

Тип строения **приспособленное** Режим работы **с 8ч. до 17ч.00м.**

Наличие плавательного бассейна: **нет**

Наличие естественного освещения: **имеется**

Искусственное освещение, вид **лампы накаливания**

Система вентиляции **естественная**

Системы горячего и холодного водоснабжения и канализации и отопления **централизованное**

Наличие ПЭВМ **имеется**

Лицензия на образовательную деятельность № _____

Проведение работ по дезинсекции, дератизации, дезинфекции помещений и систем вентиляции **по договору**

Вывоз твердых бытовых отходов, люминесцентных, бактерицидных ламп **по договору**

Проведение лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля, медосмотров: **по договору**

Ответственный за проведение производственного контроля: _____

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.

ФЗ РФ № 52-ФЗ от 30.03.99г. "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ " О качестве и безопасности пищевых продуктов Федеральный закон №184 -ФЗ от 27.12.2002г. "О техническом регулировании";
ТР ТС 021/2011 Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
ТР ТС 022/2011 Технический регламент таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
ТР ТС 033/2013 технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»
ТР ТС 033/2013 Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»
ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей
ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию
СП 1.1.1058-01 " Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий";
СП 1.1.2193-07 " Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий" (изменения №1 к СП 1.1.1058-01);
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 2.4.2.2821-10 " Санитарно-эпидемиологические требования к организации обучения в общеобразовательных учреждениях";
СанПиН 2.2.2/2.4.1.1340-03 " Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы";
СанПиН 2.4.5.2409-08 " Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
СП 2.3.6.1079-01 " Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья";
СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания».
СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы».

СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 "Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий", СанПиН 2.2.1/2.1.1.2585-10 Изменения и дополнения 1 к СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 "Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий"

Закон РФ от 07.02.1992г.№2300-1"О защите прав потребителей";

" Правила оказания услуг общественного питания" (утв. Постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997г. № 1036);

Правила оказания платных образовательных услуг (утв. постановлением Правительства РФ от 5 июля 2001 г. N 505) (с изменениями от 1 апреля 2003 г., 28 декабря 2005 г., 15 сентября 2008 г.),

Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005г. №402 "О личной медицинской книжке и санитарном паспорте";

Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12.04.2011 г. 302 н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

СанПиН 3.2.1333-03 "Профилактика паразитарных заболеваний на территории РФ";

СП 3.2.1317-03 "Профилактика энтеробиоза";

СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения";

Федерального закона "Об иммунопрофилактике инфекционных болезней" от 17.09.1998 года № 157 - ФЗ; СанПиН

3.5.2.1376-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих";

СП 3.5.1129-02 " Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации";

СанПиН 42-128-4690-88 "Санитарные правила содержания территории населенных мест";

СП 3.1.1295-03 "Профилактика туберкулеза";

СП 3.1.2.1319-03 "Профилактика гриппа";

СП 3.1/3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО МКОУ «Стальская гимназия»

Наименование мероприятий	Ответственные лица	Срок исполнения	Отметка о выполнении
Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и ведение производственного контроля	Гаджимагомедов М.Я.	До окончания срока действия приказа	
Организация проведения специальной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	Султанова О.К.	До окончания срока действия свидетельства до обучения 1 раз в 5 лет	
Закрепление объектов производственного контроля за ответственными лицами приказом	Султанова О.К.	Ежегодно	
Составление списка сотрудников на обучение и гигиеническую аттестацию. Контроль за соблюдением сроков гигиенической перееаттестации.	Султанова О.К.	1 раз в 2 года	
Закрепление объектов производственного контроля за ответственными лицами приказом	Султанова О.К.	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	Султанова О.К.	По графику	
Оформление, пролонгирование договора с соответствующими организациями, имеющими аккредитацию, для проведения лабораторно-инструментального контроля	Гаджимагомедов М.Я.	До окончания срока действия	
Проверка наличия аккредитации организаций, осуществляющих лабораторные и инструментальные исследования	Гаджимагомедов М.Я.	При заключении договоров	

Получение санитарно-эпидемиологического заключения на виды деятельности на объекте	Гаджимагомедов М.Я.	До окончания срока действия лицензии	
	Шуайпова М.А.	При введении нового расписания	
	Гаджимагомедов М.Я.	Постоянно, до окончания срока действия	
	Гаджимагомедов М.Я.	Постоянно	
Создание условий для соблюдения правил личной гигиены сотрудниками			

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	Гаджимагомедов М.Я.
	Проведение ежедневной уборки территории	Ежедневно		
Площадка для мусоросборников, контейнеры для сбора ТБО	Организация лабораторных исследований почвы	1 раз в год	Протоколы исследований	Султанова О.К.
	Расположение площадки для мусоросборников на расстоянии не менее 25 м от здания	Ежедневный визуальный контроль	План санитарно-противоэпидемических	Гаджимагомедов М.Я.
	Проведение обработки мусоросборников с использованием дезинфекционных средств	После каждого опорожнения мусоросборников		
	Проведение обработки площадки для мусоросборников с использованием дезинфекционных средств	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	Гаджимагомедов М.Я.
	Исправность оборудования на спортивно-игровых площадках	Ежедневный визуальный контроль	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	Гаджимагомедов М.Я.
	Наличие твердого покрытия на спортивно-игровых площадках (травяное покрытие на футбольном поле)	Ежедневный визуальный контроль	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	Гаджимагомедов М.Я.
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	Шуайпова М.А.
	Площадь на одного обучающегося должна быть не менее 2,5 кв.м.	При осуществлении приема детей в образовательную организацию	Утвержденные списки учащихся по классам	Шуайпова М.А.
Наполняемость классов	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	Гаджимагомедов М.Я.

Очистка вытяжных вентиляционных решеток от пыли	1 раз в месяц	Лист санитарного состояния и содержания	Классные руководители, Гаджимагомедов М.Я.
Очистка и мытье стекол	2 раза в год		Гаджимагомедов М.Я.
Своевременная замена неисправных ламп (в течение 1-2 дней)	Ежедневный, визуальный контроль исправности ламп		Классные руководители, Гаджимагомедов М.Я.
Очистка осветительной арматуры светильников	2 раза в год	Лист санитарного состояния, и содержания	Гаджимагомедов М.Я.
Влажная уборка с применением моющих средств	Ежедневно		Классные руководители, Гаджимагомедов М.Я.
Генеральная уборка с применением дезинфицирующих средств	1 раз в месяц		Гаджимагомедов М.Я.
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, Гаджимагомедов М.Я.
Соблюдение размеров проходов и расстояния между предметами оборудования и мебели	2 раза в год		Классные руководители, Гаджимагомедов М.Я.
Наличие умывальников с подводкой горячей и холодной воды в учебных помещениях начальных классов, лабораториях	Ежедневный визуальный контроль	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	

Помещения для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезрастворов	Наличие поддонов с подводкой холодной и горячей воды	Гаджимагомедов М.Я.
	Работа систем вытяжной вентиляции	
Оборудование кабинета (кабинетов) информатики	Наличие одноместных столов, предназначенных для работы с ПЭВМ	
	Соблюдение норм площади на одно рабочее место, оборудованное ПЭВМ в зависимости от типа, используемых ВДТ	
Санузлы	Организация режима работы с ПЭВМ в соответствии с гигиеническими принципами	Классный руководитель
	Влажная уборка с применением дезинфицирующих средств	
	Обработка санитарно-технического оборудования с применением дезинфицирующих средств	
Контроль за режимом обучения		
Учебный план	Соответствие максимальной учебной нагрузки гигиеническим требованиям	Экспертное заключение Шуайпова М.А.
	Продолжительность учебной недели в зависимости от объема максимальной учебной	
2 раза в год (в 1-м и 2-м полугодии)		Лист санитарного состояния и содержания
ежедневно		Технические работники, Гаджимагомедов М.Я.
ежедневно		

Учебное расписание	Соответствие изменению степени (умственной) работоспособности учащихся в течение недели и дня	Классный руководитель	Экспертное заключение, протоколы исследования
	Наличие отдельного расписания для Организация сдвоенных уроков		
Проведение занятий	Наличие физкультминутки во время уроков	Ежедневно	Экспертное заключение
	Контроль за объемом домашних заданий		
Организация физического воспитания	Выполнение объема двигательной активности детей	2 раза в год (в 1-м и 2-м полугодии)	Учебный план
	Выполнение требований по организации закаливанию детей		
Учебные материалы	Контроль за соблюдением требований к шрифтовому оформлению учебных изданий	1 раз в год	Инструкция по проведению Экспертное заключение, протоколы исследования
Объект контроля	Определяемые показатели	периодичность	Форма учета (отчетности)
	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	Лица, проводящие ПК
	Обследование объекта .г на наличие грызунов		
Качество проведения работ по дератизации			Гаджимагомедов М.Я.
			Договор
			Акты обследования, акты выполненных

Качество проведения работ по дезинсекции	Контроль за дезинфекционными мероприятиями	Обследование объекта на наличие членистоногих, имеющих санитарно-гигиеническое значение	2 раза в месяц	работ	Умалатов Г.М.
		Наличие дезсредств. Обеспечение условий их хранения	1 раз месяц	Регламентированная документация	
		Наличие разрешительной документации на применяемые дезсредства и инструкции по их применению	При поступлении	Разрешительная документация	
Соответствие концентрации рабочего раствора дезинфектанта заданной		При разведении			
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	Гаджимагомедов М.Я.
		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	Договор с поставщиком продуктов питания	

		учреждения			
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. медсестра.	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	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и	Сборник рецептур. Технологические и	

	документаций.		калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Журнал бракеража готовой продукции.
3.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной.	Ежедневно	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	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Журнал температурного режима
5. Контроль за условиями труда сотрудников производственной среды пищеблоков.			
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Визуальный контроль

6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования

6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование 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 контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкций 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	График приема пищи.

			качеством питания	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	

Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	вторые блюда		1 раз в год	Акт проверки
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,	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки

	зелень)			2 пробы		Акт проверки
6	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: столовой и кухонной посуды; овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	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	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Акт проверки
8	Исследование уровня освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	2	1 раз в год в темное время суток	Акт проверки
9	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	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	Гаджимагомедов М.Я.
Медицинские осмотры учащихся	Организация медицинских осмотров учащихся	В соответствии с нормативными			Медицинская карта ребенка	Медицинский работник

		документами		
	Проведение медицинским персоналом осмотров детей на педикулез после каждых каникул	После каждых 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	
	Выявление больных (носителей), мероприятия в отношении больных и лиц, бывших в контакте, проведение мероприятий в очаге	При выявлении лиц с заболеванием		
Осуществление комплекса мероприятий по профилактике острых кишечных инфекций				

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 соответствии 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 «Стальская гимназия»

№	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. минимуму.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Постоянно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Ежедневно
7	Влажная уборка подсобных помещений.	ежемесячно
8	Генеральная уборка помещений	Ежедневно
9	Влажная уборка кабинетов, игровых комнат и фойе	Ежедневно
10	Влажная уборка помещений дополнительного образования	Ежедневно

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

Предварительным медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№ п/п	ФИО	Занимаемая должность
1.	Гаджимагомедов Магомед Якубович	Директор
2.	Султанова Оксана Кебедовна	Зам директора
3.	Шуайпова Меседо Абдусаламовна	Зам директора
4.		Библиотекарь
5.		Повар
6.		Учитель
7.		Учитель
8.		Учитель
9.		Учитель
10.		учитель
11.		Учитель
12.		Учитель
13.		военрук

14.		Техничка
15.		Сторож

Сведения о выполнении программы производственного контроля представлять территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по РД в г.Кизилюрте, 368120, г.Кизилюрте, ул.Алиева, д. 29, тел. 89280453802 – 1 раз в год (по запросу).