УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУ Баганской СОШ№1
_____/Удалова Т.Н.
Приказ № 202-од от 26.08.2026

Программа производственного контроля

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
Баганской средней общеобразовательной школы №1

Ответственным за осуществление производственного контроля является
Наконечная Галина Николаевна, ответственный за организацию питания
тел.21-376

1.Общие положения

1.1.Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона №52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30. Декабря 2001г. 10 января, 30 июня 2003г.,22 августа 2004г., 9 мая,31 декабря 2005г. И санитарных правил СП 1.1.1058-01 « Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».

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 Баганской СОШ№1 возлагается на директор школы **Удалову Татьяну Николаевну**

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.

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 реализуемой 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 специалистов 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.

2.3.8. Производственный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля, согласованной с Территориальным отделом Роспотребнадзора по Новосибирской области в Карасукском районе.

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 школы **Удалова Татьяна Николаевна**

3. Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (пункт 6).

3.2.Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

3.3. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

3.4. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля.

3.5. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю.

3.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования.

3.7. Программа производственного контроля за работай летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул.

4. Функции ответственного за осуществлением производственного контроля.

4.1. Оказывает 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 всю документацию согласно перечню (пункт 6)

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

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

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

4.7. Информировать Территориальный отдел управления Роспотребнадзора по Новосибирской области в Карасукском районе о мерах принятых по устранению нарушений санитарных правил.

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

4.9.Контролировать выполнение предписаний Территориального отдела управления Роспотребнадзора по Новосибирской области в Карасукском районе и своевременно отчитываться в их выполнении.

5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Новосибирской области в Карасукском районе.

5.1.Надзорным органом по организации производственного контроля является Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Новосибирской области в Карасукском районе.

5.2. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» юридическое лицо предоставляет всю

необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации, предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

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

1. **Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) "О защите прав потребителей"**
2. **Закон №52-ФЗ от 30.03.99г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»**
3. **«О качестве и безопасности продуктов питания» ФЗ 29-ФЗ от 02.01.2000 г.**
4. **СанПиН 2.3/2.4 4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», действующему с 01.09.2026г.**
5. **СП 3.1.7.3107-13 ««Профилактика бактериальных кишечных инфекций»**
6. **ПРИКАЗ от 28 января 2021 г. N 29н ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПОРЯДКА ПРОВЕДЕНИЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ И ПЕРИОДИЧЕСКИХ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ РАБОТНИКОВ, ПРЕДУСМОТРЕННЫХ ЧАСТЬЮ ЧЕТВЕРТОЙ СТАТЬИ 213 ТРУДОВОГО КОДЕКСА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ, ПЕРЕЧНЯ МЕДИЦИНСКИХ ПРОТИВОПОКАЗАНИЙ К ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ РАБОТ С ВРЕДНЫМИ И (ИЛИ) ОПАСНЫМИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫМИ ФАКТОРАМИ, А ТАКЖЕ РАБОТАМ, ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ КОТОРЫХ ПРОВОДЯТСЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ И ПЕРИОДИЧЕСКИЕ МЕДИЦИНСКИЕ ОСМОТРЫ**
7. **Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3/2.4 4282-26 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов".**
8. **СП 2.4.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».**

Цель: Сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, улучшение рациона питания обучающихся школы.

Основные задачи:

- Обеспечение обучающихся оптимальным питанием, адекватным возрастным и физиологическим потребностям детей и подростков в пищевых веществах и энергии;
- Обеспечение высокого качества и безопасности питания детей.
- Социальная защита обучающихся.

7. Контроль выпускаемой продукции по гигиеническим показателям.

Исследуемые технологические процессы, материалы и условия производства	*Объект контроля*	*Наименование показателей (определяемые)*	*Контрольная критическая точка*	*Периодичность*	*НД регламентирующие проведение исследований, испытаний*	*Должностные лица или испытательные лаборатории, осуществляющие производственный контроль*
2	3	4	5	6	7	8
Готовые кулинарные изделия	**1.1Салаты из сырых овощей, напитки, гарниры и т.д. Холодные закуски: супы горячие, блюда из яиц, творога, рыбы, мяса.**	**Микробиологические КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, КМАФаМ, E coli, стафилококк Бактерии рода Proteus, L monocytogenes**	**Пищеблок**	**2-3 блюда исследуемого приема пищи апрель,ноябрь**	**ТР ТС 021/2011**	**ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Новосибирской области» в Карасукском районе**

	Готовые блюда (обед) 3-и и сладкие блюда		Калорийность ВКТО Контроль с-витаминизации	Качество термической обработки мясных готовых блюд	1 раз в год Месяц: апрель 2 раза в год Месяц:апрель, ноябрь Периодичность 2 раза в год. Месяц: апрель, ноябрь.	СанПиН 2.3/2.4.4282-26 СанПиН 2.3/2.4.4282-26	
	Санитарно-гигиеническое состояние производства	1.2Смывы	-БГКП, -ИЕРСИНИИ -Яйца/гельмент.	В пищеблоке: с оборудования с рук персонала, инвентаря, тары, посуды.	10 смывов 2 раза в год 5-10 смывов 1 раз в год 10 смывов 2 раз в год.	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Новосибирской области» в Карасукском районе
	Вода	3.1 Вода водопроводная	Микробиологические -ТКБ ОМЧ ОКБ Органолептические: -запах, привкус, цветность, мутность Физико-химические (таб.2 СанПиН 2.1.4.1074-01	Водопроводный ввод, пищеблок	1 проба: по бактериологическим показателям – 2 раза в год; химическим – 1 раз в год	СанПиН 1.2.3685-21	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Новосибирской области» в Карасукском районе

Параметры микроклимата	**4.1**	**Освещенность 3 р.м.**	**Пищеблок**	**1 раз в год Месяц: декабрь**	**СанПиН 1.2.3685-21**	**ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Новосибирской области» в Карасукском районе**
	4.2	**Микроклимат: -температура, влажность, скорость движения воздуха. 3 р.м.**	**Пищеблок**	**2 раза в год Месяц: апрель, ноябрь**	**СанПиН 1.2.3685-21**	**ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Новосибирской области» в Карасукском районе**

8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологического процесса, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Новосибирской области в Карасукском районе.

-**выход** из строя электротехнического,

-**холодильного** оборудования;

- **пожар;**

-**авария** канализационной системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения;

-**сообщение** о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;

При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить специалистов территориального отдела Территориального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в Новосибирской области в Карасукском районе по **телефону 8-/38355/-33-143:**

9. Перечень лиц, подлежащих прохождению обязательных медицинских осмотров и гигиеническому обучению.

№	Ф.И.О. сотрудника	Должность	*Периодичность прохождения медосмотров*	*Периодичность прохождения гигиенического обучения*
	ПЕДАГОГИ			
1	Александрук Наталья Николаевна	Учитель	**1раз в год**	**1раз в 2года**
2	Баумбах Владимир Александрович	Учитель	**1раз в год**	**1раз в 2года**
3	Бондаренко Наталья Петровна	Учитель	**1раз в год**	**1раз в 2года**
4	Бухмиллер Татьяна Яковлевна	Учитель	**1раз в год**	**1раз в 2года**
5	Бухмиллер Яна Александровна	Педагог-организатор	**1раз в год**	**1раз в 2года**
6	Васинёва Елена Анатольевна	Учитель	**1раз в год**	**1раз в 2года**
7	Гофман Юлия Сергеевна	Зам.директора по УВР,учитель	**1раз в год**	**1раз в 2года**
8	Джанина Айгуль Темиргалиевна	Учитель	**1раз в год**	**1раз в 2года**
9	Дранова Ольга Анатольевна	Учитель	**1раз в год**	**1раз в 2года**
10	Евлантьева Анастасия Васильевна	Учитель	**1раз в год**	**1раз в 2года**
11	Евлантьева Наталья Николаевна	Учитель	**1раз в год**	**1раз в 2года**
12	Железко Галина Петровна	Педагог-психолог	**1раз в год**	**1раз в 2года**
13	Колесников Александр Васильевич	Учитель	**1раз в год**	**1раз в 2года**
14	Колесников Эдуард Андреевич	Учитель	**1раз в год**	**1раз в 2года**
15	Колодько Юлия Викторовна	Зам.директора по НМР, учитель	**1раз в год**	**1раз в 2года**
16	Ковалева Дарья Анатольевна	Учитель	**1раз в год**	**1раз в 2года**
17	Кроль Нина Викторовна	Учитель	**1раз в год**	**1раз в 2года**
18	Кулешова Ольга Николаевна	Учитель	**1раз в год**	**1раз в 2года**
19	Куценко Ирина Анатольевна	Учитель	**1раз в год**	**1раз в 2года**
20	Мамченко Марина Николаевна	Учитель	**1раз в год**	**1раз в 2года**
21	Микуляк Оксана Григорьевна	Учитель	**1раз в год**	**1раз в 2года**
22	Микуляк Сергей Александрович	Учитель	**1раз в год**	**1раз в 2года**
23	Миронова Ольга Юрьевна	Учитель	**1раз в год**	**1раз в 2года**
24	Морозова Ольга Викторовна	Учитель	**1раз в год**	**1раз в 2года**

25	Наконечная Галина Николаевна	Педагог-библиотекарь	1раз в год	1раз в 2года
26	Пиструга Татьяна Анатольевна	Учитель	1раз в год	1раз в 2года
27	Раковский Олег Олегович	Учитель	1раз в год	1раз в 2года
28	Репях Анастасия Сергеевна	Учитель	1раз в год	1раз в 2года
29	Рыбалко Елена Николаевна	Учитель	1раз в год	1раз в 2года
30	Рябцева Анна Сергеевна	Учитель	1раз в год	1раз в 2года
31	Салова Светлана Степановна	Учитель	1раз в год	1раз в 2года
32	Синяева Наталья Яковлевна	Учитель	1раз в год	1раз в 2года
33	Сорокин Виктор Геннадьевич	Учитель	1раз в год	1раз в 2года
34	Тараданов Степан Владимирович	Учитель	1раз в год	1раз в 2года
35	Таранченко Екатерина Юрьевна	Учитель	1раз в год	1раз в 2года
36	Таранченко Роман Евгеньевич	Учитель	1раз в год	1раз в 2года
37	Тузова Елена Васильевна	Учитель	1раз в год	1раз в 2года
38	Удалова Татьяна Николаевна	директор, учитель	1раз в год	1раз в 2года
39	Устяхин Владимир Владимирович	Учитель	1раз в год	1раз в 2года
40	Устяхина Наталья Алексеевна	Учитель	1раз в год	1раз в 2года
41	Фризен Виктория Григорьевна	Старший вожатый	1раз в год	1раз в 2года
42	Червонец Лариса Викторовна	Учитель	1раз в год	1раз в 2года
43	Шаева Надежда Дмитриевна	Зам.директора по ВР, учитель	1раз в год	1раз в 2года
44	Шелудько Марина Владимировна	Учитель	1раз в год	1раз в 2года
45	Шмидт Лилия Александровна	Учитель	1раз в год	1раз в 2года
	ТЕХПЕРСОНАЛ			
1	Войникова Людмила Анатольевна	Уборщица	1раз в год	1раз в 2года
2	Гавриш Сергей Анатольевич	Подсобный рабочий	1раз в год	1раз в 2года
3	Герасёва Татьяна Владимировна	уборщица	1раз в год	1раз в 2года
4	Гергерт Юлия Федоровна	Повар детского питания	1раз в год	1раз в 1года
5	Глушко Татьяна Александровна	уборщица	1раз в год	1раз в 2года
6	Гришин Юрий Анатольевич	Слесарь-сантехник	1раз в год	1раз в 2года
7	Ермакова Татьяна Юрьевна	уборщица	1раз в год	1раз в 2года
8	Жунусова Алия Габдулкакимовна	Повар детского питания	1раз в год	1раз в 1 года
9	Кабдыгалимова Бибигуль Габдулкакимовна	Кухонный работник	1раз в год	1раз в 1года
10	Крайнов Александр Васильевич	Уборщик	1раз в год	1раз в 2года

		территории		
11	Красовитова Марина Анатольевна	Гардеробщик	**1раз в год**	**1раз в 2года**
12	Малашенко Елена Ивановна	секретарь	**1раз в год**	**1раз в 2года**
13	Мальгина Светлана Анатольевна	Гардеробщик	**1раз в год**	**1раз в 2года**
14	Марлянд Ольга Александровна	Документовед	**1раз в год**	**1раз в 2года**
15	Просолупова Наталья Михайловна	уборщица	**1раз в год**	**1раз в 2года**
16	Процко Марина Викторовна	Уборщица	**1раз в год**	**1раз в 2года**
17	Савва Елена Дмитриевна	Заведующий столовой	**1раз в год**	**1раз в 2года**
18	Скорик Олег Николаевич	Водитель автобуса	**1раз в год**	**1раз в 2года**
19	Толстоногова Елена Александровна	уборщица	**1раз в год**	**1раз в 2года**
20	Тюрина Оксана Владимировна	уборщица	**1раз в год**	**1раз в 2года**
21	Чумаркова Юлия Валерьевна	Лаборант	**1раз в год**	**1раз в 2года**
22	Чуприна Наталья Викторовна	уборщица	**1раз в год**	**1раз в 2года**
23	Ярославцева Наталья Александровна	Мойщик посуды	**1раз в год**	**1раз в 1года**
24	Крух Виктория Григорьевна	Повар детского питания	**1раз в год**	**1раз в 1 года**
25	Яцый Люция Назиповна	Мойщик посуды	**1раз в год**	**1раз в 1года**

9. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю.

10.1 Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

10.2.Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

10.3. Гигиенический журнал (сотрудники пищеблока).

10.4 Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

10.5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

10.6. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

10.7. Ведомость контроля за рационом питания.

10.Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул.

10.1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы **Удалова Татьяна Николаевна**

10.2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:

- начальника лагеря____**Кулешову Ольгу Николаевну**

- начальника хозяйственного отдела _____

11.3. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№	ФИО	Должность по штатному расписанию в школе	Должность по штатному расписанию в ЛДП
1	**Кулешова** Ольга Николаевна	учитель начальных классов	начальник ЛДП
2	**Бондаренко** Наталья Петровна	учитель начальных классов	зам.начальника ЛДП
3	**Александрук** Наталья Николаевна	учитель начальных классов	воспитатель
4	**Баумбах** Владимир Александрович	учитель физкультуры	воспитатель
5	**Брилантьева** Наталья Николаевна	учитель начальных классов	воспитатель
6	**Куценко** Ирина Анатольевна	учитель русского языка и литературы	воспитатель
7	**Пиструга** Татьяна Анатольевна	учитель математики	воспитатель
8	**Рыбалко** Елена Николаевна	учитель обществознания	воспитатель
9	**Тараиченко** Екатерина Юрьевна	преподаватель-организатор ОБЖ	воспитатель
10	**Гукова** Елена Васильевна	социальный педагог	воспитатель
11	**Устюкина** Наталья Алексеевна	учитель истории	воспитатель
12	**Ковда** Надежда Дмитриевна	зам.директора по ВР	воспитатель
13	**Горгорт** Юлия Федоровна	Повар детского питания	Повар детского питания
14	**Ушко** Татьяна Александровна	Уборщица	Уборщица
15	**Гурова** Алия Габдулкакимовна	Повар детского питания	Повар детского питания
16	**Галимова** Бибигуль Габдулкакимовна	Кухонный работник	Кухонный работник
17	**Виктория** Григорьевна	Повар детского питания	Повар детского питания

Сивва Елена Дмитриевна	Зав.столовой	Зав.столовой
Ярославцева Наталья Александровна	Мойщица посуды	Мойщица посуды
Яцый Люция Назиповна	Мойщица посуды	Мойщица посуды

11.4. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

№п/п	Наименование мероприятий	периодичность	исполнитель
1	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	Перед открытием смены	Директор, начальник лагеря
2	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены.	ежедневно	Начальник хозяйственного отдела, начальник лагеря
3	Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию, длительностью занятий в кружках	1 раз в неделю	Начальник лагеря
4	Контроль за соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью её расстановки	Перед открытием смены	Начальник лагеря
5	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением	ежедневно	Директор, начальник лагеря.
	Контроль за приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря	Перед открытием смены	Директор, начальник лагеря
	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений	ежедневно	Директор, начальник лагеря
	Контроль за состоянием источников водоснабжения	ежедневно	Директор,

			начальник лагеря
9	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, пролветриванию помещений	ежедневно	Директор, начальник лагеря
10	Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора	ежедневно	Начальник хоз.отдела
11	Контроль за длительностью просмотра телепередач и диафильмов, игр за компьютером	ежедневно	Начальник лагеря
12	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности	Перед началом работ	Начальник лагеря
13	Проверка качества поступающейна реализацию продукции- документальная, а также сроков и условий её транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Начальник лагеря, начальник хозяйственного отдела.
14	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования	ежедневно	Начальник хозяйственного отдела
15	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнение натуральных норм продуктов	1 раз в 10 дней	Начальник лагеря
16	Контроль за ведением документации по контролю за организацией питания	ежедневно	Начальник лагеря
17	Контроль за состоянием столовой, кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды	ежедневно	Начальник лагеря, начальник хозяйственного отдела.
	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением	ежедневно	Начальник лагеря, начальник хозяйственного

			отдела.
19	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря		Начальник хозяйственного отдела
20	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за её хранением	ежедневно	Начальник лагеря
21	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи, бракераж готовой пищи.	Ежедневно перед раздачей пищи	Начальник лагеря
22	Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания	ежедневно	Начальник лагеря
23	Контроль за организацией питьевого режима, обеспеченностью отдыхающих в лагере детей бутилированной питьевой водой	ежедневно	Начальник лагеря, начальник хозяйственного отдела.
24	Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно- массовых мероприятиях.	ежедневно	Начальник лагеря
25	Контроль за проведением экскурсий.		Начальник лагеря
26	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших	ежедневно	Начальник лагеря
27	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом	ежедневно	Начальник лагеря
28	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	начальник хозяйственного отдела.
	Контроль за проведением термометрии в соответствии с требованиями СанПин	ежедневно	Начальник лагеря
	Контроль за проведением проветривания, обеззараживания, уборки и дезинфекции помещений в соответствии с требованиями СанПин	ежедневно	начальник хозяйственного отдела.

Прошнуровано,
пронумеровано и скреплено
печатью
16 (шестнадцать) листов

Директор школы

Т. Н. Удалова