

УТВЕРЖДАЮ

Директор

МБОУ Ленинская СОШ

Леонов Е.В.



ПРОГРАММА

производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил
и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в МБОУ Ленинская СОШ

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Ленинская средняя общеобразовательная школа

Руководитель: Леонов Евгений Викторович

Юридический адрес: 347788, Ростовская область, Веселовский район, х.Ленинский, ул.Новая, 36
тел.8 (86358) 64274

Программа составлена в 2-х экземплярах

1. Общие положения.

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями - Федеральный Закон от 26 12 2008 № 294 -ФЗ " О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного (надзора) и муниципального контроля "

-ФЗ от 30 03 1999 № 52-ФЗ " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения " - ФЗ от 17 09 1998 № 77 -ФЗ "О предупреждении распространении туберкулёза в Российской Федерации -ФЗ РФ от 30 03 1995 № 38 -ФЗ " О предупреждении распространения в Российской Федерации заболевания, вызванного вирусом иммунодефицита человека (ВИЧ – инфекции) ФЗ от 17 09 1998 № 157 – ФЗ " Об иммунопрофилактике инфекционных болезней " Сан Пин 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы ». Сан Пин 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях ». Сан Пин 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, контроля качества ». СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья ». Изменения и дополнения к СП 2.3.6.1079-01 СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий ». Изменения и дополнения СП 1.1.2193-07. СП 3.1/3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний ». СП 2.4.4.969-00 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей в период каникул». СП 3.5.3.1129-02 «Дератизация. Санитарно-эпидемиологические требования к дератизации». - СП 3.1.2. 1319-03, СП 3.1.2. 1382-03 «Профилактика гриппа ». Сан Пин 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации проведения дезинфекционных мероприятий против синантропов членистоногих ». Сан Пин 2.1.3. 1375 – 03 " Гигиенические требования к размещению , устройству, оборудованию и эксплуатации больниц и стационаров" Сан Пин 2.1.7. 728-99 " Правила сбора , хранения , удаления отходов лечебно-проф учреждений " Сан Пин 3.2.1333 -03 " Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации " СП 3.2. 1317 -03 " Профилактика энтеробиоза " СП 3.3.2367 – 08 " Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней " СП 3.3. 2342 – 08 " Обеспечение безопасности иммунизации " СП 3.3. 2. 1120-02 " Санитарно-эпидемиологические требования к условиям транспортирования , хранения и отпуска гражданам МИБП " СП 3.3.2. 1248-03 " Условия транспортирования и хранения медицинских иммунобиологических препаратов " СП 3.1.2. 1108-02 " Профилактика дифтерии " СП 3.1. 1381 – 03 " Профилактика столбняка " СП 3.1.1. 2341- 08 " Профилактика вирусного гепатита В " СП 3.1. 958-00 " Профилактика вирусных гепатитов общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами " СП 3.1.1. 2343 " Профилактика полиомиелита в пост сертификационный период " СП 3.1.1. 1117-02 " Профилактика острых кишечных инфекций " СП 3.1.2. 2156 -06 " Профилактика менингококковой инфекции " СП 3.1.2. 1320-03 " Профилактика коклюшной инфекции " СП 3.1.2. 1203 -03 " Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции " СП 3.1.2. 1176 -02 " Профилактика кори, краснухи, и эпидемического паротита " СП 3.1. 096 -96 ВП 13.3.1103-96 " Бешенство ". ОСТ 42-21-2-85 " Стерилизация и дезинфекция изделий медицинского назначения . методы , средства и режимы " . Сан Пин 3.5.2528-09 " Организация дезинфекционных и стерилизационных мероприятий в мед организациях " дополнения к Сан Пин 2.1.31375-03 Сан Пин 2.4.5. 2409-08 " Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования ". МУ от 28.02095 11-16/03-06 " Методические указания по применению бактерицидных ламп для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях ". Р 3.5.19.04 -04 " Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях ". Сан Пин 2.4.6.664-97 " гигиенические критерии допустимых условий и видов работ для проф. Обучения и труда подростков ".

- Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «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 образовательной организации возлагается на директора.

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.

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 не инфекционные 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.

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 (п.6).

3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).

3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).

- 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
- 3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).
- 3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).
- 3.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательной организации (п.13).
- 3.8. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул (п.14).

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 (п.6).
- 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. Организация взаимодействия с ТО Управления Роспотребнадзора.

- 5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является ТО Управления Роспотребнадзора по РО в г.Новочеркасске, Аксае, Багаевском, Веселовских районах.
- 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 представляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

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

| № п/п | Наименование нормативного документа | Регистрационный номер |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1. | «О санэпид благополучии населения». | ФЗ № 52 от 30.03.1999г. |
| 2. | «О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями. | ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г. |
| 3. | «О качестве и безопасности продуктов питания». | ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г. |
| 4. | «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля». | ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г. |

| | | |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 5. | Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях | СанПиН 2.4.1. 2660-10 |
| 6. | «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях». | СанПиН 2.4.2. 2821-10 |
| 7. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». | СанПиН 2.4.5. 2409-08 |
| 8. | «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул». | СанПиН 2.4.4. 2599-10 |
| 9. | «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества». | СанПиН 2.1.4. 1074-01 |
| 10. | «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». | СанПиН 2.3.2. 1078-01 |
| 11. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 1058-01 |
| 12. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 2193-07 |
| 13. | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». | СанПиН 2.3.2. 1324-03 |
| 14. | «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2 | СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07 СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10 |

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

Директор:

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за организацией питания и качественного приготовления пищи;
- за температурой воздуха в холодное время года;
- за санпросветработой;
- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

8. 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. |

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

| № п/п | Профессия | Количество работающих | Характер производимых работ и вредный фактор | п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу | Кратность периодического медосмотра | Кратность профессионально-гигиенической подготовки |
|-------|------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1. | Учителя-предметники | 16 | Работы в образовательной организации | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | | | Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью | п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г. | | |
| 2. | Директор | 1 | Работы в образовательной организации | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | | | Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала. | п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г. | | |
| 3. | Уборщица служебных помещений | 3 | Работы в школьных образовательной организации | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | | | Синтетические мо- | п. 1.3.3. | | |

| | | | | | | |
|----|-----------------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------|
| | | | ющие средства | приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. | | |
| | | | Хлор и его соедине- ния | п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. | | |
| | | | Работа, связанная с мышечным напряже- нием | п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. | | |
| 4. | Повар | 2 | Работа в образова- тельной организации | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| | | | Хлор и его соедине- ния. | пункт 1.3.2.13. прило- жение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. | | |
| | | | Работа, связанная с мышечным напряже- нием | п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011 г. | | |
| | | | Подъём и перемеще- ние груза вручную. | п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. | | |
| | | | Работы при повы- шенных температу- рах | п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | | |
| 5. | Водитель школьного автобуса | 1 | Работа в образова- тельной организации | | 1 раз в год | - |
| | | | Работа, связанная с мышечным напряже- нием, с напряжением внимания. | | | |

10. 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, ТО Управления Роспотребнадзора по РО г.Новочеркасске, Аксае, Багаевском, Веселовских районах.

| № п/п | Ситуации | Мероприятия |
|----------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Отсутствие электроэнергии | - сообщение в ВТО ТУР - организация ремонтных работ |
| 2 | Отсутствие водоснабжения | - сообщение в ВТО ТУР - 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 ВТО ТУР - остановка работы - организация ремонта отопительных си- тем |

- б) направлять в организацию, осуществляющую образовательную деятельность, в которой гражданин осваивает образовательную программу, предусмотренную программой прохождения практики гражданином;
- в) направлять в организацию, осуществляющую образовательную деятельность, в которой гражданин осваивает образовательную программу, запросы о предоставлении сведений о результатах освоения гражданином образовательной программы;
- г) нет

У. Права и обязанности гражданина

- 1. Гражданин обязан:
 - а) в месячный срок после поступления на обучение по образовательной программе проинформировать в письменной форме заказчика о поступлении на обучение;
 - б) освоить образовательную программу в соответствии с характеристиками **обучения, установленными разделом II настоящего договора;**
 - в) заключить трудовой договор на условиях, установленных разделом III настоящего договора;
 - г) осуществлять трудовую деятельность на условиях, установленных разделом III настоящего договора;
- III настоящее договора:
 - д) уведомить в письменной форме заказчика об изменении фамилии, имени, отчества (при наличии), паспортных данных, банковских реквизитов, адреса регистрации по месту жительства, иных сведений, имеющих значение для исполнения настоящего договора, в течение 10 календарных дней после соответствующих изменений.
- 2. Гражданин вправе:
 - а) осуществлять перевод для обучения по образовательной программе в другую организацию, осуществляющую образовательную деятельность, в которой гражданин осваивает образовательную программу, если характеристика обучения после перевода соответствующим разделу II настоящего договора;
 - б) по согласованию с заказчиком осуществить перевод для обучения по образовательной программе в другую организацию, осуществляющую образовательную деятельность, или внутри организации, осуществляющей образовательную деятельность, в которой гражданин осваивает образовательную программу, с изменением характеристик обучения, указанных в разделе II настоящего договора, с внесением соответствующих изменений в настоящий договор;

в) Иные права: нет

VI. Ответственность сторон

- 1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему договору стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации, в том числе в соответствии с частью 6 статьи 71 1 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации".

2. Заказчик в случае неисполнения обязательств по трудоустройству гражданина выплачивает гражданину компенсацию в сумме, установленной законодательством Российской Федерации, в срок **три месяца** и в порядке, предусмотренном разделом IV Положения о целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 "О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования" (далее - Положение).

| | | | |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП) | 1 раз в квартал | 2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок | Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда |
| Калорийность | 1 раз в год | 1 рацион, прием | Суточный рацион, приемы пищи |
| Содержание «С» витамина | 2 раза в год | 1 блюдо | Третьи блюда |
| Смывы на БКГП | 1 раз в год | 10 смывов - пищеблок | Объекты производственного окружения, руки и спец-одежда персонала |
| Питьевая вода | 2 раза в год | 1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год | |
| Освещенность | 1 раз в год в темное время суток | 2 помещения (по 5 точек в каждом) | |
| Температура воздуха | Ежедневно (самостоятельно) | Все помещения | |

14. Программа производственного контроля.

за качеством и безопасностью приготовляемых блюд, в ЛОЛ с дневным пребыванием детей образовательной организации.

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

1.1. Здание образовательной организации обеспечено централизованным водоснабжением и канализацией.

1.2. Оздоровительная организация обеспечиваются водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду.

1.3. Питьевой режим в оздоровительной организации организован в следующей форме: стационарные питьевые фонтанчики.

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

1.4. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков должны предусматривать наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10см.

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 18-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 (таблица 1 приложения 3) и рекомендуемого набора продуктов в зависимости от возраста детей (таблица 2

приложения 3) настоящих санитарных правил.

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.

4. 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.

5. Работники оздоровительной организации должны обеспечивать выполнение настоящих санитарных правил.

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

ПЛАН

санитарно-противоэпидемических мероприятий

1. Приобрести кухонную посуду в столовую.
2. Произвести ревизию и испытание спортивного инвентаря.
3. Приобрести в достаточном количестве моющие и дезинфицирующие средства.
4. Приобрести производственные столы в пищеблок.
5. Оборудовать кабинет химии: приобрести вытяжной шкаф.
6. Производить генеральную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств один раз в месяц.
7. Проводить частое проветривание классов (на каждой перемене) при капельных инфекциях, производить тщательное удаление пыли.
8. Производить искусственную витаминизацию третьих блюд.