

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ БАГАНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ШКОЛА №1 (МБОУ БАГАНСКАЯ СОШ №1)

ПРИКАЗ

14.08.2024

№ 153-ОД

**Об утверждении программы производственного контроля  
на 2024-2025 учебный год.**

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.2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Программу производственного контроля на 2024-2025 учебный год (Приложение №1).
2. Установить срок действия программы (п.1 настоящего приказа) до 01.07.2025 года.
3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы



В.В. Капля

Приложение №1

УТВЕРЖДАЮ:

МБОУ Баганской СОШ №1

Директор МБОУ Баганской СОШ №1 /Капля В.В.

Приказ № 153-од от 14.08.2024



## 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.2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

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

1.3 Организация производственного контроля в МБОУ Баганской СОШ№1 возлагается на директора школы **Канля Валерия Викторовича**

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 **Капли Валерий Викторович**

### **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 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», действующему с 01.01.2021г.
5. СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций».
6. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения COVID-19»
7. ПРИКАЗ от 28 января 2021 г. N 29<sup>н</sup> 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
8. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов".
9. СП 2.4.3648-20 «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.**

№ п/п	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
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Готовые кулинарные изделия	1.1 Салаты из сырых овощей, напитки, гарниры и т.д. Холодные закуски: супы горячие, блюда из яиц, творога, рыбы, мяса.	Микробиологические КМАФАнМ, БГКП (колинформы), Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, КМАФАМ, E coli, стафилококк Бактерии рода Proteus, L. monocytogenes	Пищевблок	2-3 блюда исследуемого приема пищи апрель, ноябрь	ТР ТС 021/2011	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Новосибирской области» в Карасукском районе



<p>Готовые блюда (обед)</p> <p>3-и и сладкие блюда</p>		<p>Калорийность</p> <p>ВКТО</p> <p>Контроль с-витаминазации</p>	<p>Качество термической обработки мясных готовых блюд</p>	<p>1 раз в год Месяц: апрель</p> <p>2 раза в год Месяц: апрель, ноябрь</p>	<p>СанПин 2.3/2.4.3590-20</p> <p>СанПин 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Новосибирской области» в Карасукском районе</p>
<p>Санитарно-гигиеническое состояние производства</p>	<p>1.2 Смывы</p>	<p>-БГКП, -ИЕРСИННИ</p> <p>-Йица/гельмент.</p>	<p>В пищеблоке: с оборудованная с рук персонала, инвентаря, тары, посуды.</p>	<p>10 смывов 2 раза в год</p> <p>5-10 смывов 1 раз в год</p> <p>10 смывов 2 раз в год.</p>	<p>СанПин 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Новосибирской области» в Карасукском районе</p>
<p>2 Вода</p>	<p>3.1 Вода водопроводная</p>	<p><u>Микробиологически</u> е -ТКБ ОМЧ ОКБ <u>Органолептические:</u> -запах, привкус, цветность, мутность Физико-химические (таб.2 СанПин 2.1.4.1074-01</p>	<p>Водопроводный ввод, пищеблок</p>	<p>1 проба: по бактериологическим показателям – 2 раза в год; химическим – 1 раз в год</p>	<p>СанПин 1.2.3685-21</p>	<p>ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Новосибирской области» в Карасукском районе</p>

3	Параметры микроклимата	4.1	Овещенность 3 р.м.	Пинцеблок	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.	Пинцеблок	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	
			<i>медосмотров</i>	<i>гигиенического обучения</i>
	<b>ПЕДАГОГИ</b>			
1	Александрук Наталья Николаевна	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2года
2	Баумбах Владимир Александрович	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2года
3	Бондаренко Наталья Петровна	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2года
4	Бухмиллер Татьяна Яковлевна	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2года
5	Бухмиллер Яна Александровна	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2года
6	Васинёва Елена Анатольевна	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2года
7	Гонцова Ирина Григорьевна	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2года
8	Гофман Юлия Сергеевна	Зам.директора по УВР, учитель	1 раз в год	1 раз в 2года
9	Джанина Айгуль Темиргалиевна	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2года
10	Дранова Ольга Анатольевна	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2года
11	Евлантьева Наталья Николаевна	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2года
12	Железко Галина Петровна	Педагог-психолог	1 раз в год	1 раз в 2года
13	Капла Валерий Викторович	Директор	1 раз в год	1 раз в 2года
14	Киреева Марина Николаевна	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2года
15	Котлярова Юлия Викторовна	Зам.директора по НМР, учитель	1 раз в год	1 раз в 2года
16	Кулешова Ольга Николаевна	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2года
17	Куценко Ирина Анатольевна	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2года
18	Миксулак Оксана Григорьевна	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2года
19	Миксулак Сергей Александрович	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2года
20	Миронова Ольга Юрьевна	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2года
21	Морозова Ольга Викторовна	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2года
22	Морозова Ольга Владимировна	Вожатая	1 раз в год	1 раз в 2года
23	Наконечная Галина Николаевна	Педагог-библиотекарь	1 раз в год	1 раз в 2года
24	Петрушкевич Наталья Викторовна	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2года



25	Пиструга Татьяна Анатольевна	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2года
26	Поддубко Игорь Александрович	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2года
27	Раковский Олег Олегович	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2года
28	Репях Анастасия Сергеевна	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2года
29	Рыбалко Елена Николаевна	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2года
30	Рябцева Анна Сергеевна	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2года
31	Сагова Светлана Степановна	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2года
32	Синяева Наталья Яковлевна	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2года
33	Сорокин Виктор Геннадьевич	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2года
34	Таранченко Екатерина Юрьевна	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2года
35	Таранченко Роман Евгеньевич	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2года
36	Тузова Елена Васильевна	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2года
37	Устьяхин Владимир Владимирович	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2года
38	Устьяхина Наталья Алексеевна	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2года
39	Червонец Дариса Викторовна	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2года
40	Шаева Надежда Дмитриевна	Зам. директора по ВР, учитель	1 раз в год	1 раз в 2года
41	Шелудьяко Марина Владимировна	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2года
42	Шефер Елена Вячеславовна	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2года
43	Шмидт Лилия Александровна	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2года
	ТЕХПЕРСОНАЛ			
1	Войникова Людмила Анатольевна	Уборщица	1 раз в год	1 раз в 2года
2	Воронов Александр Николаевич	Водитель автобуса	1 раз в год	1 раз в 2года
3	Гавриш Сергей Анатольевич	Подсобный рабочий	1 раз в год	1 раз в 2года
4	Герасёва Татьяна Владимировна	Уборщица	1 раз в год	1 раз в 2года
5	Гергерт Юлия Федоровна	Повар детского питания	1 раз в год	1 раз в 2года
6	Глушко Татьяна Александровна	Уборщица	1 раз в год	1 раз в 2года
7	Григорьева Вероника Алексеевна	Уборщица	1 раз в год	1 раз в 2года
8	Гришин Юрий Анатольевич	Слесарь-сантехник	1 раз в год	1 раз в 2года
9	Екель Галина Владимировна	лаборант	1 раз в год	1 раз в 2года
10	Ермакова Татьяна Юрьевна	Уборщица	1 раз в год	1 раз в 2года
11	Жуматрусинова Марина Викторовна	Уборщица	1 раз в год	1 раз в 2года
12	Жунусова Алия Габдулкакимовна	Повар детского питания	1 раз в год	1 раз в 2года
13	Кабдыгалимова Бибигуль Габдулкакимовна	Кухонный работник	1 раз в год	1 раз в 2года



14	Капранова Ольга Александровна	Повар детского питания	1 раз в год	1 раз в 2года
15	Крайнов Александр Васильевич	Уборщик территории	1 раз в год	1 раз в 2года
16	Красовитова Марина Анатольевна	Гардеробщик	1 раз в год	1 раз в 2года
17	Малашенко Елена Ивановна	секретарь	1 раз в год	1 раз в 2года
18	Мальгина Светлана Анатольевна	Гардеробщик	1 раз в год	1 раз в 2года
19	Марлянд Ольга Александровна	Документовед	1 раз в год	1 раз в 2года
20	Пономарев Василий Петрович	Уборщик территории	1 раз в год	1 раз в 2года
21	Попова Татьяна Геннадьевна	уборщица	1 раз в год	1 раз в 2года
22	Просолупова Наталья Михайловна	уборщица	1 раз в год	1 раз в 2года
23	Процко Марина Викторовна	Уборщица	1 раз в год	1 раз в 2года
24	Савва Елена Дмитриевна	Заведующий столовой	1 раз в год	1 раз в 2года
25	Семенова Елена Сергеевна	уборщица	1 раз в год	1 раз в 2года
26	Скорик Олег Николаевич	Водитель автобуса	1 раз в год	1 раз в 2года
27	Тараданов Степан Владимирович	Системный администратор	1 раз в год	1 раз в 2года
28	Толстоногова Елена Александровна	уборщица	1 раз в год	1 раз в 2года
29	Фризен Виктория Григорьевна	уборщица	1 раз в год	1 раз в 2года
30	Чумаркова Юлия Валерьевна	Лаборант	1 раз в год	1 раз в 2года
31	Чуприна Наталья Викторовна	уборщица	1 раз в год	1 раз в 2года
32	Ярославцева Наталья Александровна	Мойщик посуды	1 раз в год	1 раз в 2года
33	Яцый Люция Назиповна	Мойщик посуды	1 раз в год	1 раз в 2года

### 10. 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 блгод.
- 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.

## 11. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием

### детей в период каникул.

11.1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы **Капля Валерий Викторович**

11.2. 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 ЛДЦ
1	Кулешова Ольга Николаевна	учитель начальных классов	начальник ЛДЦ
2	Бондаренко Наталья Петровна	учитель начальных классов	зам. начальника ЛДЦ
3	Александрчук Наталья Николаевна	учитель начальных классов	воспитатель
4	Баумбах Владимир Александрович	учитель физкультуры	воспитатель
5	Дранова Ольга Анатольевна	учитель начальных классов	воспитатель
6	Евгантьева Наталья Николаевна	учитель начальных классов	воспитатель
7	Куценко Ирина Анатольевна	учитель русского языка и литературы	воспитатель
8	Пиструга Татьяна Анатольевна	учитель математики	воспитатель
9	Рыбалко Елена Николаевна	учитель обществознания	воспитатель
10	Репах Анастасия Сергеевна	учитель начальных классов	воспитатель
11	Таранченко Екатерина Юрьевна	преподаватель-организатор ОБЖ	воспитатель
12	Тузова Елена Васильевна	социальный педагог	воспитатель
13	Устьяшина Наталья Алексеевна	учитель истории	воспитатель
14	Шаева Надежда Дмитриевна	зам. директора по ВР	воспитатель
15	Шелудько Марина Владимировна	учитель русского языка и литературы	воспитатель



16	Шефер Елена Вячеславовна	Учитель русского языка и литературы	воспитатель
17	Геррерт Юлия Федоровна		Повар детского питания
18	Глушко Татьяна Александровна		Уборщица
19	Жунусова Алия Габдулкакимовна		Повар детского питания
20	Кабдыгалимова Бибигуль Габдулкакимовна		Кухонный работник
21	Капанова Ольга Александровна		Повар детского питания
22	Савва Елена Дмитриевна		Зав. столовой
23	Фризен Виктория Григорьевна		Уборщица
24	Ярославцева Наталья Александровна		Мойщица посуды
25	Яцый Люция Назиповна		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.
6	Контроль за приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря	Перед открытием смены	Директор, начальник лагеря
7	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений	ежедневно	Директор, начальник лагеря
8	Контроль за состоянием источников водоснабжения	ежедневно	Директор, начальник лагеря
9	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию 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 поступающей на 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.
18	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.
29	Контроль за проведением термометрии в соответствии с требованиями СанПин	ежедневно	Начальник лагеря
30	Контроль за проведением проветривания, обеззараживания, уборки и дезинфекции помещений в соответствии с требованиями СанПин	ежедневно	начальник хозяйственного отдела.