

«Утверждаю»
 Директор МКОУ ГООШ
 Кобякова Л.А.
 Приказ № 15 от 03.02.2021 г.



ПРОГРАММА
Производственного контроля МКОУ Горбачевская основная общеобразовательная школа

1. **Наименование организации:** МКОУ Горбачевская основная общеобразовательная школа
 Адрес: 249934 Калужская область, Мосальский район, д. Горбачи, ул. Зеленая, д.1
2. **Производственный контроль в учреждении включает:**
 Наличие официально изданных санитарных правил и гигиенических нормативов:
 А) Федеральный закон от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
 Б) СанПин 2.3./2.4 3590-20; СП 2.4.3648-20; Сан Пин 2.1.3684-21; СП 3.1/2.4.3598-20
3. **Функции по осуществлению производственного контроля возложены на директора МКОУ Горбачевская основная общеобразовательная школа Кобякову Л.А.**

№п/п	Наименование мероприятий	периодичность
1	Соблюдение сроков прохождения работниками медицинских осмотров.	1 раз в год
2	Проверка своевременности уборки помещений, соблюдение правил личной гигиены	постоянно
3	Проведение профилактических прививок	По календарю

4. **Наименование организации и адрес организации, осуществляющей исследования по производственному контролю:** филиал ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии калужской области в Кировском районе», 249440, Калужская область, г. Киров, ул. Чирилина, д.1
 4.1 Договор на осуществление производственного контроля №25 от 18.01.2021
5. **Периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в МКОУ Горбачевская основная общеобразовательная школа**

Вид исследования	Объект исследования	Количество, не менее	Краткость, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	Один раз июнь
Калорийность, ход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	Один раз июнь
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	Один раз июнь
Микробиологические	Объекты	1 смыв	Один раз июнь

исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры	производственного окружения, руки и спецодежда персонала		
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей	1 смыв	Один раз июнь
Исследования смывов на наличие гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, сырые пищевые продукты, спецодежда персонала	1 смыв	Один раз июнь
Исследования питьевой воды на соответствие санитарным нормам, правилам и гигиеническим нормативам по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды	1 проба	По химическим показателям – 1 раз июнь, микробиологическим- 1 раз июнь
Исследования параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	1	Один раз июнь
Холодильное и морозильное оборудование	температура	1	1 раз июнь

При неудовлетворительных результатах смывов качества воды и физических параметров юридическое лицо после проведения комплекса необходимых мероприятий в кратчайшие сроки до приведения объекта санитарным требованиям организует повторные лабораторные и инструментальные исследования, подтверждающие эффективность проведенных мероприятий.

6. Список работников, подлежащих предварительным и периодическим осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке.

№п/п	Фамилия, имя, отчество	Дата рождения	пол	Занимаемая должность
6	Ерохина Елена Алексеевна	18.10.1960	Жен.	Начальник лагеря
7	Королько Тамара Владимировна	16.10.1964	Жен.	воспитатель
8	Горохова Людмила Николаевна	23.07.1969	Жен.	повар
9	Ильина Зинаида Ивановна	27.10.1963	Жен.	Уборщик производственных и служебных помещений

7. Перечень форм учета и отчетности при проведении производственного контроля:

Протоколы лабораторных исследований и испытаний;
 Протоколы замеров физических факторов;
 Личные медицинские книжки установленного образца.