




Администрация города Дубны Московской области  
Управление народного образования

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 7  
с углубленным изучением отдельных предметов г. Дубны Московской области»

(ШКОЛА № 7)

Согласовано: Председатель  
Управляющего  
Совета  М.В. Ежова

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МБОУ СОШ №7  
Приказ № 67а от 27.06.2017

 А.Р. Редькин



### ПОЛОЖЕНИЕ

**О соблюдении требований санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 7 с углубленным изучением отдельных предметов г. Дубны Московской области»**

#### *I. Общие положения*

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями), санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» (с изменениями и дополнениями), Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях (СанПиН 2.4.2.2821-10) от 29 декабря 2010 г. N 189 (с изменениями и дополнениями).

1.2. Настоящее положение устанавливает порядок осуществления и организацию производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 7 с углубленным изучением отдельных предметов г. Дубны Московской области» (далее – школа).

1.3. Порядок осуществления и организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических мероприятий в школе возлагается на директора школы.

1.4. Целью производственного контроля 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-эпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.5. К настоящему положению 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-эпидемическая 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-эпидемические 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-эпидемические (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.

## **II. Порядок организации и проведения производственного контроля**

2.1. Контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением эпидемических (профилактических) мероприятий осуществляется в соответствии с осуществляемой деятельностью школы.

2.2. Объектами контроля являются: производственные (столовая, кухня) и общественные помещения, рабочие места (кабинеты), 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 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. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор школы.

### ***III. Состав программы производственного контроля***

К настоящему положению прилагаются:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (приложение 1).

3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (Приложение 2).

3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (Приложение 3).

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (Приложение 4).

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (Приложение 5).

3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (Приложение 6).

3.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (Приложение 7).

3.8. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул (Приложение 8).

### ***IV. 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 другие документы согласно перечню (приложение 1).

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, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений школы.

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. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городскому округу Дубне о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

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

4.9. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городскому округу Дубне и своевременно отчитываться в их выполнении.

***V. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городскому округу Дубне***

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городскому округу Дубне.

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

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

6.1. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.

6.2. Заместитель директора по административно-хозяйственной работе осуществляет непосредственный контроль:

- 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.

**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**

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О санитарно-эпидемиологическом 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 условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»	СанПиН 2.4.2. 2821-10
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

**Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания**

<b>Факторы производственной среды</b>	<b>Влияние на организм человека</b>	<b>Меры профилактики</b>
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.

**Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке**

№ п/п	Профессия	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.	Педагогические работники, зам. по УВР, зам. директора по ВР	Работы школьных образовательных учреждениях	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	Работы школьных образовательных учреждениях	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.	Зам. директора по АХР, зам. директора по безопасности	Работы школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		

		Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
4.	Учитель технологии, библиотекарь	Пыль растительного происхождения	п.2.7. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Учитель информатики	Работы школьных образовательных учреждениях	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. приложение №1 приказ №302н от 12.04.2011г.		
		Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ	п.3.2.2.4. приказ № 302н от 12.04.2011г.		
6.	Рабочие по комплексному обслуживанию и ремонту зданий.	Работы школьных образовательных учреждений	п. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Синтетические моющие средства	п. 1.3.3. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		



		Хлор и его соединения	п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
		Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011 г.		
		Подъём и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
7.	Повар	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения №2 к приказу №302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года

*Приложение 4.*

**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, Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городскому округу Дубна**

<b>Возможные аварийные ситуации</b>	<b>Последствия аварийной ситуации</b>	<b>Информирование об аварийной ситуации</b>	<b>Мероприятия по локализации аварийной ситуации</b>
Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы. 2. Размораживание системы отопления.	1. Администрацию Управления образования 2. Органы местного самоуправления. 3. Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городскому округу Дубна	Временная остановка работы
Авария внутренней системы канализации с изливом сточных вод в складские и производственные помещения	1. Инфицирование объектов внешней среды патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных	1. Администрацию Управления образования 2. Органы местного самоуправления. 3. Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по	1. Немедленно прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия. 4. Провести экспертизу пищевых продуктов.

	заболеваний.	городскому округу Дубна	5. Проведение лабораторных исследований после ликвидации аварии.
Авария систем хозяйственно – питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие	1. Пищевые отравления.  2. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления. 3. Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городскому округу	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия.

		Дубна	
Авария системы электроснабжения отсутствие электроэнергии длительное время	<p>1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами.</p> <p>2. Пищевые отравления.</p> <p>3. Вспышка острых кишечных заболеваний</p>	<p>1. Администрацию Управления образования.</p> <p>2. Органы местного самоуправления,</p> <p>3. Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городскому округу Дубна</p>	<p>1. Прекратить работу столовой.</p> <p>2. Провести мероприятия по ремонту коммуникаций.</p> <p>3. Провести экспертизу пищевых продуктов.</p> <p>5. Провести лабораторные исследования продтоваров после ликвидации аварии.</p>
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	<p>1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами</p> <p>2. Пищевые отравления.</p> <p>3. Вспышка острых кишечных заболеваний</p>	<p>1. Администрацию Управления образования.</p> <p>2. Органы местного самоуправления,</p> <p>3. Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городскому округу Дубна</p>	<p>1. Ограничение ассортимента блюд.</p> <p>2. Прекратить работу столовой.</p> <p>2. Провести мероприятия по ремонту.</p> <p>3. Провести экспертизу пищевых продуктов.</p>

Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно приложения 3
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	постоянно
5.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно
6.	Контроль за 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 соответствие с национальным календарем прививок.	постоянно
8.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно
9.	Контроль за 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.
6. Ведомость контроля за рационом питания.

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

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
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 спецодежда персонала
- на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей
- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
		1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах,	

Питьевая вода	2 раза в год	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	
Шум	1 раз в год	2 помещения	Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования



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

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы
2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:
3. начальника лагеря;
4. заместителя директора по АХР;
5. медицинскую сестру;
6. ответственную за питание.

**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	Медсестра, начальник лагеря
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
3.	Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятием по интересам и желанию, длительностью занятий в кружках.	1 раз в неделю	Начальник лагеря
4.	Контроль за соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки.	перед открытием смены	Директор, 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, завхоз
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
	Контроль за соблюдением гигиенических		Директор,

9.	требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	ежедневно	начальник лагеря
10.	Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора	ежедневно	Директор, начальник лагеря, завхоз
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 ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Медсестра, начальник лагеря
14.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Начальник лагеря, завхоз
15.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	Медсестра, начальник лагеря

16.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.	ежедневно	Директор, начальник лагеря
17.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	Начальник лагеря
18.	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением.	ежедневно	Начальник лагеря, медсестра
19.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.		Начальник лагеря
20.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	Медсестра, начальник лагеря
21.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи.	ежедневно	Медсестра, начальник

	Бракераж готовой пищи.	перед раздачей пищи.	лагеря
22.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Медсестра, начальник лагеря
23.	Контроль за организацией питьевого режима, обеспеченностью отдыхающих в лагере детей бутилированной питьевой водой.	ежедневно	Начальник лагеря
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, туристских походов (ознакомление с маршрутом, осмотр детей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитари сумки), проведение бесед о режиме в походе.	перед походом, экскурсией.	Начальник лагеря
26.	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших.	ежедневно	Медсестра, начальник лагеря
27.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	ежедневно	Медсестра, начальник лагеря
28.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	Начальник лагеря