



УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы:
Абрамов А.В.
« » 2025 г.

ПРОГРАММА
контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических мероприятий
по ЛДП МБОУ «Ивановская СШ»
адрес: Омская область, Саргатский район, д. Ивановка, ул. Комсомольская, д.19
на 2024 - 2025 учебный год

Раздел № 1. Перечень нормативных документов.

- **СП 2.4.3648-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- **СанПиН 2.3/2.4.3590-20** "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- **СанПиН 2.1.3684-21** "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению ... объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

Раздел №2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

Раздел производственного контроля	Ф.И.О. лица, ответственного за проведение производственного контроля	Должность	Основание (приказ, должностная инструкция)
Наличие официально изданных санитарных правил.	Абрамов А.В.	директор	Должностная инструкция
Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников.	Абрамов А.В.	директор	Должностная инструкция
Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспорт и др.	Абрамов А.В.	директор	Должностная инструкция
Ведение учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:			
документация по организации питания			
1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; безопасность продуктов питания (сертификаты соответствия, санитарно-эпидемиологические заключения);	Калемина Н.А. Донцова И.П.	Повар Зав. ЛДП	Должностная инструкция
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;	Калемина Н.А. Епанчинцева Е.В. Андрюшкова Г.Н.	Бракеражная комиссия	Приказ № ____ От ____

3. Журнал здоровья	Калемина Н.А.	Повар	Должностная инструкция
4. Журнал учета температур в холодильных установках и журнал учета температуры и влажности в складском помещении	Калемина Н.А.	Повар	Должностная инструкция
5. Журнал неисправности технологического оборудования	Калемина Н.А.	Повар	Должностная инструкция
6. Журнал учета разведения дезсредств, параметров микроклимата в учреждении;	Пономарева Л.А.	Рабочая КОЗ	Должностная инструкция
7. Журнал производственного контроля, аварийных ситуаций	Епанчинцева Е.В.	Зав. ЛДП	Должностная инструкция
8. Журналы по осмотру на наличие клещей (в каждом отряде)	Андрюшкова Г.Н. Парыгина М.А.	Воспитатель	Должностная инструкция
9. Ведение накопительной ведомости	Епанчинцева Е.В.	Зав. ЛДП	Должностная инструкция
медицинская документация			
1. Журнал амбулаторного приема больных	Мизерева И. В.	Мед. работник	Должностная инструкция
2. Журнал оценки эффективности оздоровления	Мизерева И. В.	Мед. работник	Должностная инструкция
3. Журнал изолятора	Мизерева И. В.	Мед. работник	Должностная инструкция
4. Журнал учета инфекционных болезней	Мизерева И. В.	Мед. работник	Должностная инструкция
5. Журнал учета детей, пострадавших от укуса клещом	Мизерева И. В.	Мед. работник	Должностная инструкция
6. Журнал учета травматизма	Мизерева И. В.	Мед. работник	Должностная инструкция
7. Журнал учета санитарно-просветительской работы	Мизерева И. В.	Мед. работник	Должностная инструкция
8. Журнал учета работы бактерицидной лампы	Мизерева И. В.	Мед. работник	Должностная инструкция
9. Журнал учета проведения генеральных уборок	Мизерева И. В.	Мед. работник	Должностная инструкция
10. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания	Мизерева И. В.	Мед. работник	Должностная инструкция

Раздел №3 Визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий, требований санитарных правил.

Мероприятия	Кратность контроля	исполнители	Учетно-отчетная документация
Контроль за воздушно-тепловым режимом (температура воздуха, проветривание помещений, работа системы вентиляции)	ежедневно	воспитатели	журнал учета параметров микроклимата
Контроль за водоснабжением и канализацией (обеспеченность холодной и горячей водой, исправность санитарного оборудования, своевременность очистки выгребных ям)	ежедневно	Зав. ЛДП	журнал производственного контроля, аварийных ситуаций
Контроль за исправностью технологического оборудования	ежедневно	Зав. ЛДП	журнал производственного контроля
Контроль за организацией питания:			
Выполнение примерного меню	ежедневно		
Бракераж сырых скоропортящихся продуктов (по документации и внешнему виду) с заполнением документации	ежедневно при приеме продуктов питания	постоянно, комиссионно	журнал бракеража
Бракераж готовой продукции (органолептика – внешний вид, консистенция, вкусовые качества)	ежедневно перед каждым приемом пищи	постоянно, комиссионно	журнал бракеража
Проверка температуры внутри холодильного оборудования и журнал учета температуры и	ежедневно	Зав. ЛДП	журнал учета температур

влажности в складском помещении			
Контроль за соблюдением режима дня, организацией физического воспитания	ежедневно	Зав. ЛДП	журнал производственного контроля
Контроль за санитарным содержанием территории и помещений учреждения (обеспеченность промаркированным уборочным инвентарем, использование его по назначению, моющими и дезинфицирующими средствами, своевременность проведения текущей уборки и дезинфекции)	ежедневно	Зав. ЛДП	журнал производственного контроля
Технология приготовления блюд	ежедневно	повар	
Режим мытья посуды, обработки овощей, яиц.	ежедневно	Рабочая кухня	

Раздел № 4. Контроль критических ситуаций.

При возникновении следующих ситуаций немедленно известить ТО Управления «ФС по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Омской области» по телефону 21-490 принятых мер, направленных на их устранение:

- аварийные ситуации на системах водоснабжения и канализации;
- отключения электроэнергии;
- загрязнения окружающей среды с возникновением угрозы здоровью;
- возникновение случаев подозрения на инфекционные, желудочно-кишечные заболевания, отравления, в т.ч. связанные с употреблением пищи;
- проведение реконструкции в учреждении, отдельных помещениях;
- введение новых образовательных программ.

Раздел №5. Перечень мероприятий, предусматривающих обеспечение безопасности при оказании услуг.

№п/п	Наименование мероприятий	Сроки проведения
1.	Заключать договора на проведение дез. работ - дезинсекцию, дератизацию, вывоз мусора	Ежегодно
2.	Заменять перегоревшие, неисправные шумящие люминесцентные лампы, вывозить из здания на утилизацию	Немедленно, хранение в помещениях недопустимо
3.	Проводить очистку шахт вытяжной вентиляции	Не реже 2х раз в год
4.	Выполнять предписания ТУ Роспотребнадзора	В установленные сроки