

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ «Сардаяльская
основная общеобразовательная школа»
Сорокина Г.В.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

МБОУ «САРДАЯЛЬСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

Сардаял 2020 год

М Е Р О П Р И Я Т И Я
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОМУ КОНТРОЛЮ

Название мероприятия	Место замеров и исследований	Периодичность	Ответственные
1. Проверка сроков прохождения мед.осмотра и профессионально гигиенического обучения учителя	ЦРБ	1 раз в год	Администрация школы
2. Контроль за наличием официально изданных санитарных правил		1 раз в год	Директор школы
3. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий с соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией направленных в места нарушений:		1 раз в год	Директор школы Учителя
а) составление планов санитарно-противоэпидемиологических мероприятий		1 раз в год	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены эпидемиологии в РМЭ» в Сернурском районе Зав.складом филиал ФБУЗ «Центр гигиены эпидемиологии в РМЭ» в Сернурском районе
б) контроль за использованием мебели и оборудования (маркировка)		Постоянно	
в) контроль за использованием технических средств, гигиенического обучения персонала, наличие сертификатов, качественные удостоверения, накладные;		Постоянно	
г) санитарно-эпидемиологические заключения;		Постоянно	
д) своевременный контроль за перегоревшими лампами, уровень искусственной освещённости;		Постоянно	Завхоз
е) контроль за состоянием микроклимата и режим проветривания;		Постоянно	Ответственные на объектах Повар Директор
ж) исследование эффективности вентиляции (пищеблок);			
з) контроль за учебно-воспитательным процессом.			
4. Пищеблок		Ежедневно	Повар
- контроль за температурным режимом;		Ежедневно	Повар
- контроль за технологическим оборудованием;		Ежедневно	Повар
- контроль за холодильным оборудованием;		Ежедневно	Повар

<ul style="list-style-type: none"> - контроль за температурой воды в моющих ваннах; - контроль за приготовлением блюд в соответствии с технологическими картами; - контроль за проведением бракеража поступающего сырья; - контроль за проведением бракеража готовой продукции; - проведение теоретического подсчёта основных пищевых веществ; - контроль за соблюдением сроков хранения и реализации продуктов; - контроль за соблюдением мытья посуды, производственного оборудования, инвентаря; Лабораторные исследования <ul style="list-style-type: none"> - содержание основных питательных веществ и калорийности; - содержание аскорбиновой кислоты; - эффективность термообработки; - обще-микробная обсемененность пищевых продуктов; - смывы посуды, разделочных столов, кухонного инвентаря; - контроль за выполнением и использованием дезинфицирующих средств; - контроль за наличием санитарного паспорта автомашины. 		<p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>1 раз в два года (если нет нарушений по пищеблоку)</p>	<p>Повар</p> <p>Повар</p> <p>Повар</p> <p>Повар</p> <p>Повар</p>
<p>5. Контроль за состоянием системы водопровода и канализации</p>		<p>Постоянно</p>	<p>Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РМЭ» в Сернурском районе</p>
<p>6. Перечень работ и услуг подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификация и лицензионно-образовательная деятельность;</p> <ul style="list-style-type: none"> - услуги общественного питания; - медицинское обслуживание. 			

7. Перечень возможных аварийных ситуаций: - отключение света; - отключение холодильного оборудования; - отключение воды.		Постоянно	Директор
---	--	-----------	----------

П Л А Н

ПО ПРОФИЛАКТИКЕ ГРИППА И ОРВИ

В целях профилактики гриппа в период эпидемии гриппа ввести в действие мероприятия комплексного плана.

1. Обеспечить при повышении заболеваемости среди учащихся школы 25% от общего числа введение карантина на 7 дней по классу, школе с прекращением занятий и массовых мероприятий.
2. Обеспечить силами воспитателей, учителей раннее выявление среди учащихся больных гриппом.
3. Организовать проведение обязательной «С» витаминизации третьего блюда в школе.
4. Обеспечить в период эпидемии гриппа ежедневное представление информации в отдел образования и по делам молодежи о количестве больных ОРЗ из школы.
5. Проводить разъяснительную работу среди учащихся по профилактике гриппа и ОРЗ.

П Л А Н

ПО ПРОФИЛАКТИКЕ КИШЕЧНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ

1. Срочная изоляция больного.
 2. Экстренное сообщение в филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РМЭ» в Сернурском районе.
 3. Замачивание посуды и генеральная уборка с дезинфицирующими средствами.
 4. Наблюдение за состоянием стула в течение 5 дней.
- Проводить разъяснительную работу среди родителей.

П Е Р Е Ч Е Н Ь

ОБЪЕКТОВ ПОВЫШЕННОЙ ОПАСНОСТИ

ПИЩЕБЛОК

- скоропортящиеся продукты: молоко, масло, мясо, сыр;
- готовая продукция;
- питьевая вода;
- шум, вибрация.

СКЛАДСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ

- продукты питания
- рабочий инвентарь

УЧЕБНЫЕ КЛАССЫ

- учебно-воспитательный процесс
- искусственная освещённость
- микроклимат
- электромагнитное поле