Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Смирновская начальная школа — детский сад»

Утверждаю: И.о. директора МБОУ «Смирновская НШ-ДС» Ю.А. Артемьева 10.01.2020 г

#### ПРОГРАММА

Производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в МБОУ «Смирновская НШ-ДС»

## Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

#### «Смирновская начальная школа – детский сад»

### Мероприятия по осуществлению контроля

Мероприятия по	Периодичность		Ответственные		Формы учета и	
осуществлению контроля	производственного лица		лица		отчетности	
	контроля	гроля				
1	.Контроль за состояни	ем пі	итания			
1. Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в в год	По договору с ФГУЗ		Протокол лабор.исслед.		
2. Лабораторный контроль за качеством готовой продукции	2 раза в год	По договору с ФГУЗ		Протокол лабор.исслед.		
3. Контроль проводимой	2 раза в год(1третье	По договору с ФГУЗ		Протокол		
витаминизации третьих блюд	блюдо)				лабор.исслед.	
	2.Контроль за освеще	ННОС	СТЬЮ			
1. Лабораторный контроль уровня искусственной освещенности	1 раз в год	По	договору с ФГУ	3	Протокол измерений	
1. K	онтроль за воздушно-т	епло	вым режимом			
1. Лабораторный контроль за		По договору с ФГУЗ				
параметрами микроклимата	1 раз в год				Протокол измерений	
4. Контроль за	I а содержанием произво	I Эдсті	венных помещен	ий		
1.Микробиологические	2 раза в год	По	договору	Протокол		
исследования смывов на наличие санитарно- показательной микрофлоры	15 смывов		договору ЭГУЗ		ротокол абор.исслед.	
4.Исследования смывов на	2 раза в год	По	договору с Протокол		ротокол	
наличие яиц гельминтов	(10 смывов)	ФГУЗ лабор.исслед.		абор.исслед.		
5.Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год (5 смывов)			ротокол абор.исслед.		

5. Контроль за состоянием территории					
1.Исследование песка на я/гл.	1 раз в год	По договору с ФГУЗ	Протокол лаборат.исслед		
6. Контроль за соблюдением питьевого режима					
1. Лабораторный контроль					
качества воды:					
-бактериологический		По договору с	Протокол		
	2 раза в год(2 пробы)	ФГУЗ	лаборат.исслед.		
-химический					
7. Контроль за обеспечением санитарно-гигиенического режима					
1. Мероприятия по борьбе с	1 раз в месяц(грызуны), 1	По договору с	Акт		
грызунами и насекомыми	раз в квартал(насекомые)	«Санита»			

И.о. директора Ю.А. Артемьева

#### Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Смирновская начальная школа – детский сад»

# Мероприятия производственного контроля среды обитания (номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований)

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, 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	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	2 раза в год

Вид исследований	Объект исследования	Количество,	Кратность, не реже	
Бид исследовании	(обследования)	не менее	кратность, не реже	
Исследования питьевой	Питьевая вода из			
воды на соответствие	разводящей сети			
требованиям	помещений: моечных			
санитарных норм,	столовой и кухонной			
правил и гигиенических	посуды; цехах:	2 пробы	2 раза в год	
нормативов по	овощном, холодном,			
химическим и	горячем,			
микробиологическим	доготовочном			
показателям	(выборочно)			
Исследование				
параметров				
микроклимата	Рабочее место	2	1 раз в год	
производственных				
помещений				
Исследование уровня				
искусственной			1 раз в год в	
освещенности в	Рабочее место	2	темное время суток	
производственных			темное время суток	
помещениях				
Исследование песка на	Песочница	1	1 раз в год	
я/гл	Пссочища	1	т раз в год	

И.о.директора Ю.А. Артемьева