

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Калиновская основная общеобразовательная школа»
(МБОУ Калиновская ООШ)»**



«Утверждаю»

Директор МБОУ «Калиновская ООШ»

Приказ от 30.12.2022 г. №207

Подпись руководителя

М.И. Миронов

Печать

**Программа
производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Калиновская основная общеобразовательная школа»
(МБОУ «Калиновская ООШ»)**

Программа
производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в МБОУ «Калиновская ООШ

- Наименование юридического лица - Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Калиновская основная общеобразовательная школа»
- ИНН - 6139005397
- ФИО руководителя, телефон - директор Миронов Михаил Иванович
- Юридический адрес - 346262 Ростовская обл. Шолоховский р-н х. Калиновский ул. Центральная 13
- Фактический адрес – 346262 Ростовская обл. Шолоховский р-н х. Калиновский ул. Центральная 13

Свидетельство о государственной регистрации

61 № 007273512 от 01.01.2012 года

кем выдано Межрайонная инспекция Федеральной налоговой службы №3 по Ростовской области (Межрайонная инспекция Федеральной налоговой службы №3 по Ростовской области территориальный участок 6139 по Шолоховскому району, 6139

ОГРН 1026101758440 дата внесения записи 1 января 2012 года

Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

- оздоровительно-образовательная деятельность;
- организация общественного питания (объект);

Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

заместитель директора по УВР Цымлова Надежда Ивановна, учитель Миронова Валентина Алексеевна.

Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (ред. от 30.12.2006 г.);
- Федеральный закон от 02.01.2000г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 1.2.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней".
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13)

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля в МБОУ «Калиновская ООШ возлагается на заместителя директора по УВР Цымплону Надежду Ивановну

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

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора Миронова Михаила Ивановича.

1.6. К настоящей Программе 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-эпидемиологическая 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-эпидемиологические 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-эпидемиологические (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.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, 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.

- 2.3.8. Производственный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.
- 2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.
- 2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор МБОУ «Калиновская ООШ».

3. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- 3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.5).
- 3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.6).
- 3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.7).
- 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.8).
- 3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.9).
- 3.6. Объем и периодичность лабораторных и инструментальных исследований (п.10).
- 3.7. Программа производственного контроля за работой оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул (п.11).

4. 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 др. документы согласно перечню (п.5).
- 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 учреждения.
- 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 Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в Шолоховском, Верхнедонском, Боковском, Кашарском районах 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 Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в Шолоховском, Верхнедонском, Боковском, Кашарском районах и своевременно отчитываться в их выполнении.

5. 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 санэпидблагополучии 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 организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,	СанПиН 2.4.3648-20
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4. 3590-20
7.	«О качестве и безопасности пищевой продукции».	ТР ТС 021/2011
8.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
9.	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
10.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
11.	«Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СанПиН 1.2.3684-21
12.	"Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней".	СанПиН 3.3686-21

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

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
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-	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

	связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	
--	--	--

7. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 29н от 28.01.2021 и профессионально-гигиенической подготовке.

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Педагоги: учителя, педагоги доп. образования заместитель по учебной работе, заместитель по воспитательной работе	7	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
			Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ		
2.	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.		
			Подъем и перемещение груза вручную.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением		
3.	Библиотекарь	1 совмещение	Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ	1 раз в год	
4.	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, уборщик служебных	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства		
			Хлор и его соединения		

	помещений, гардеробщик.	совмеще ние	Работа, связанная с мышечным напряжением		
			Подъем и перемещение груза вручную.		
5.	Сторож.	3	Работа в школьном образовательном учреждении		
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.	1 раз в год	1 раз в 2 года.
			Подъем и перемещение груза вручную.		
			Пониженная температура воздуха		
6.	водитель	1	Смеси углеводородов, нефти, бензина, керосина		
			Синтетические моющие средства		
			Локальная вибрация	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Работа, связанная с мышечным напряжением		
			Общая вибрация.		

8. 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, Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в Шолоховском, Верхнедонском, Боковском, Кашарском районах.

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы. 2. Размораживание системы отопления.	1. Администрация Управления образования 2. Органы местного самоуправления.	Временная остановка работы

		3. Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в Шолоховском, Верхнедонском, Боковском, Кашарском районах	
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 заболеваний.	1. Администрация Управления образования 2. Органы местного самоуправления. 3. Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в Шолоховском, Верхнедонском, Боковском, Кашарском районах	1. Немедленно прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия. 4. Провести экспертизу пищевых продуктов. 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. Администрация Управления образования 2. Органы местного самоуправления. 3. Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в Шолоховском, Верхнедонском, Боковском, Кашарском районах	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия.
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых	1. Администрация Управления образования 2. Органы местного самоуправления. 3. Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в Шолоховском,	1. Ограничение ассортимента блюд. 2. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту. 3. Провести экспертизу

	кишечных заболеваний	Верхнедонском, Боковском, Кашарском районах	пищевых продуктов.
--	----------------------	---	--------------------

9. 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	прием на работу и в дальнейшем 1 раз в год и в соответствии с перечнем согласно п.9
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

13.	Проведение лабораторных испытаний по договору с аккредитованной лабораторией	Согласно программы ПК
-----	--	-----------------------

10. Объем и периодичность лабораторных и инструментальных исследований.

Показатели исследования	Кратность	Место отбора проб/ замеров (количество проб/замеров)	Примечание
Вода питьевая	1 раз в год	1 проба на м/б показатели – (ОМЧ, ОКБ, ТКБ, колифаги)	
Освещенность	1 раз в год	1 помещения (2 точки)	
Микроклимат	2 раз в год (в теплый и холодный период)	2 точки (кабинет начальных классов)	

11. Программа производственного контроля
за работой оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор лагеря с дневным пребыванием детей
2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на директора лагеря с дневным пребыванием детей.

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	Директор лагеря
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	Директор лагеря
3.	Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию, длительностью занятий в кружках.	ежедневно	Директор лагеря

4.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	Директор лагеря
5.	Контроль за приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря.	перед открытием смены	Директор лагеря
6.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Директор лагеря
7.	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	ежедневно	Директор лагеря
8.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	ежедневно	Директор лагеря
9.	Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора	ежедневно	Директор лагеря
10.	Контроль за длительностью просмотра телепередач и диафильмов, игр за компьютером.	ежедневно	Директор лагеря
11.	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности	перед началом работ	Директор лагеря
12.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Директор лагеря
13.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Директор лагеря
14.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания.	ежедневно	Директор лагеря
15.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.	ежедневно	Директор лагеря
16.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	Директор лагеря
17.	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением.	ежедневно	Директор лагеря

18.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.	Перед началом смены	Директор лагеря
19.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	Директор лагеря
20.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно перед раздачей пищи.	Директор лагеря
21.	Контроль за организацией питьевого режима, обеспеченностью отдыхающих в лагере детей бутилированной питьевой водой.	ежедневно	Директор лагеря
22.	Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях.	ежедневно	Директор лагеря
23.	Контроль за проведением экскурсий, туристских походов (ознакомление с маршрутом, осмотр детей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитарной сумки), проведение бесед о режиме в походе.	перед походом, экскурсией.	Директор лагеря
24.	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших.	ежедневно	Директор лагеря
25.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	ежедневно	Директор лагеря
26.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	Директор лагеря