

ПРИКАЗ

п.г.т. Излучинск

« 30 » августа 2023 г.

№ 333 /п

Об утверждении программы производственного внутришкольного контроля проведения лабораторных и инструментальных исследований на 2023-2024 учебный год

С целью обеспечения контроля и соблюдением санитарных правил, в соответствии СП 2.4.3648-20, СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10.07.2001

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить программу производственного внутришкольного контроля проведения лабораторных и инструментальных исследований в КОУ «Излучинская школа-интернат» на 2023-2024 учебный год (Приложение).

2. Назначить ответственным лицом и возложить ответственность за проведением и исполнением программы внутришкольного производственного контроля на заведующего хозяйством Ярмола Ж.О. и медицинского персонала.

3. Технику-программисту Гольшевскому А.Н. разместить программу производственного внутришкольного контроля проведения лабораторных и инструментальных исследований на 2023-2024 учебный год на официальном сайте школы-интернат, в срок до 1 сентября 2023 года.

4. Секретарю руководителя Борисовой Г.В. довести данный приказ до сведения указанных в нем работника под подпись.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



Н.В. Свайкина

**Программа
производственного внутришкольного контроля
проведения лабораторных и инструментальных исследований в КООУ
«Излучинская школа-интернат» на 2023-2024 учебный год**

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

Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год	ООО «Меридиан»
Измерение параметров микроклимата помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Зав.хозяйством - ЯрмолаЖ.О.
Измерение уровня искусственной освещенности в помещениях	Рабочее место	20	1 раз в год в темное время суток	Зав.хозяйством - ЯрмолаЖ.О.
Исследование уровня шума в помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции и систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума	Зав.хозяйством - ЯрмолаЖ.О.
Санитарно-паразитологические исследования	Смывы с поверхностей	40	1 раз в год	Зав.хозяйством - ЯрмолаЖ.О.