

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий летнего оздоровительного лагеря «Буратино» с дневным пребыванием детей в МБОУ ЖСОШ № 22

Пояснительная записка

Настоящая Программа производственного контроля (далее - Программа) разработана в соответствии с требованиями санитарных правил, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 13 СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» и СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

Программа разработана с целью обеспечения безопасности и безвредности для пришкольного лагеря с дневным пребыванием детей и всех участников воспитательного процесса, влияния школьной столовой путем производственного контроля, должного выполнения и соблюдения санитарных правил, санитарно-эпидемиологических мероприятий.

Программа предусматривает осуществление мероприятий по контролю:

- Помещения летнего пришкольного лагеря с дневным пребыванием детей
- Помещения школьной столовой;
- Технологическое оборудование;
- Рабочие места;
- Реализуемые особо скоропортящиеся продукты;
- Готовая продукция;
- Отходы производства и потребления;
- Вода питьевая из источника централизованного водоснабжения и разводящей сети;
- Грызуны, клещи в районе размещения пришкольного лагеря с дневным пребыванием детей;

Мероприятия по контролю производятся посредством визуальной проверки выполнения санитарных правил.

В случае обнаружения нарушений санитарных норм и правил, возникновения ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию воспитанников лагеря и работающих в организации, администрация разрабатывает и реализует соответствующие мероприятия по их устранению.

1. Информация об объекте производственного контроля

- Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Жуковская средняя общеобразовательная школа № 22
- Фактический адрес: 347567, Ростовская область, Песчанокопский район, село Жуковское, ул. 1 Мая, 26
- Юридический адрес: 347567, Ростовская область, Песчанокопский район, село Жуковское, ул. 1 Мая, 26
- ИНН 6127009870, КПП 612701001, ОГРН 1036127000447

- Регистрационный номер лицензия на осуществление образовательной деятельности – № Л035-01276-61/00203012 от 25.02.2013 г.
- Регистрационный номер государственной аккредитации: № А007-01276-61/01159332 от 28.01.2016 г.
- Руководитель организации: директор Кобелева Н.В.
- Штат сотрудников – 12 человек
- Количество детей – 50 человек
- Ответственный за осуществление производственного контроля: Апалькова Раиса Михайловна, начальник лагеря, тел.: +7 903 489-71-47

2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации.
- ГОСТ 31861-2012. Межгосударственный стандарт. Вода. Общие требования к отбору проб;
- СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.1/3.2.3146-13. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СанПиН 2.2.2.540-96. 2.2.2. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «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»;
- Приказ от 31.12.2020 Минтруда России 3 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 20.01.2021 года № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 231 Трудового кодекса РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а так же работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава РФ от 23.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».

3. Порядок организации и проведения производственного контроля

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

3.2. Объектами производственного контроля являются: игровые комнаты, рабочие места, водопроводная вода, воспитательный процесс.

3.3. Производственный контроль включает:

- Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
- Организация медицинских осмотров.
- Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализуемой продукции.
- Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

- Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
- Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

4. Ответственный за осуществление производственного контроля

Начальник лагеря – Апалькова Раиса Михайловна

5. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

5.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

5.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

5.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню.

5.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

5.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.

5.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

5.7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения воспитанниками и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

5.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и своевременно отчитываться в их выполнении.

5.9. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал бракераж продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок;
- журнал «С» - витаминизации блюд;
- Гигиенический журнал;
- журнал контроля за выполнением суточных норм питания;
- амбулаторный журнал приема детей.

5.10. Своевременное информирование органов местного самоуправления при возникновении перечисленных ситуаций:

- отключение электроэнергии;
- отключение холодной воды;
- аварии водопроводной, канализационной систем;
- выход из строя холодильного и технологического оборудования;
- инфекционные заболевания, отравления и др.

6. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

- Начальник лагеря Апалькова Р.М.
- Воспитатели лагеря согласно списку приказа (приложение 1)
- Повар столовой Табукашвили Ш. А.

7. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля

№	Наименование мероприятий	Сроки	Исполнитель
1	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	перед открытием смены	директор школы
2	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	начальник лагеря
3	Контроль за рациональной организацией режима дня, прогулок, занятий по интересам и желанию, длительностью занятий	ежедневно	начальник лагеря
4	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением	ежедневно	начальник лагеря
5	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений	ежедневно	начальник лагеря
6	Контроль за длительностью просмотра телепередач и диафильмов, игр за компьютером	ежедневно	начальник лагеря
7	Документальная проверка качества поступающей на реализацию продукции, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации	ежедневно	начальник лагеря повар
8	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования	ежедневно	начальник лагеря
9	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования	ежедневно	зам директора по АХЧ, начальник лагеря
10	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря	ежедневно	начальник лагеря
11	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением	ежедневно	повар
12	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно перед раздачей пищи	начальник лагеря
13	Контроль за организацией питьевого режима	ежедневно	начальник лагеря
14	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом	ежедневно	начальник лагеря
15	Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях	ежедневно	начальник лагеря, медсестра

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Директор школы Начальник лагеря	Договор
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Повар Начальник лагеря	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Повар Начальник лагеря	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с Роспотребнадзором
2.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с Роспотребнадзором ассортиментный перечень
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)				
4.1.	Соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством	Журнал температурного режима и относительной влажности.

			питания.	
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал температурного режима и относительной влажности.
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	перед открытием смены	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Медицинские книжки сотрудников.
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.
8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Приказ об организации питания
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи.

**График проведения уборки помещений
летнего детского оздоровительного лагеря «Буратино» с дневным пребыванием**

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимуму.	ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	ежедневно
8	Генеральная уборка помещений	перед открытием смены (1 раз в неделю)
9	Влажная уборка кабинетов, игровых комнат и фойе	ежедневно
10	Влажная уборка помещений дополнительного образования и актовый зал	ежедневно

Программу разработали:

Начальник лагеря
Заведующий хозяйством МБОУ ЖСОШ № 22

Апалькова Р.М.
Воробьева С.В.