



Утверждаю:

Директор

Н.А. Пупышев

Приказ № 124 от 13.05.2022

ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ПРОВЕДЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ ЛАГЕРЯ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ НА БАЗЕ ФИЛИАЛА МАОУ «РАХМАНГУЛОВСКАЯ СОШ» - УСТЬ – БАЯКСКАЯ ООШ

623318 Свердловская область Красноуфимский район деревня Усть – Баяк ул. Октября 2

1. Перечень официально изданных Санитарных Правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный Закон от 30.03.99г. № 52 - ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный Закон от 26.12.08 № 294 – ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»
- Федеральный Закон Российской Федерации от 02.01.00 № 29 – ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Федеральный Закон Российской Федерации от 04.09.1998г. ФЗ РФ «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний»;
- Федеральный Закон от 23.02.13 № 15 – ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»
- ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
- ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки
- СП 3.5.1378-03 «Дезинфекция. Санитарно - эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Дератизация. Санитарно - эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
- СП 3.1.1.1108-02 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.1295-03 «Профилактика туберкулеза»;
- СП 3.1.2.1319-03 «Профилактика гриппа»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа.
- СП 3.1.2.1176-02 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
- СП 3.1.3.2352-08 Профилактика клещевого вирусного энцефалита.
- СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.
- Для школ - СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- СанПин 2.1.4.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
- СанПин 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
- СанПин 2.3.2.1940-05 Организация детского питания
- Для школ – СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
- Для лагерей СП 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» от 03.04.03г (с изменениями от 31.03.2011 г.).
- СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;
- СанПиН 2.2.0.555-96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин»;
- СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территории населённых мест»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПин 3.2.3215 – 14 Профилактика паразитарных болезней по территории РФ.
- СанПиН 4723-88 Санитарные правила устройства и эксплуатации системы централизованного горячего водоснабжения;
- СанПиН 3.5.2.1376-03 «Дезинфекция. Санитарно - эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекционных мероприятий против синантропных членистоногих»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»
- Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.11 № 302н Об утверждении перечней вредных и (или) опасных или производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.
- Постановление от 29.08.96г. № 01/1-189 «Об упорядочении профилактических медицинских осмотров и внедрение на территории Свердловской области личной медицинской книжки»;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 14.12.1999 г. « О мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом йода и других микронутриентов»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 05.05.2003 г. № 91 « О мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом железа в структуре питания населения»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 05.03.2004 г. № 9 « О дополнительных мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом микронутриентов»
- Инструкция «Об обязательных предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских обследованиях декретированных групп населения»;
- Приказ МЗ РФ № 90 от 14.03.96г. «Приказ о порядке предварительных и периодических медицинских осмотров работников и медицинских регламентов допуска к профессии».

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

№ п/п	Должность	Фамилия Имя Отчество
1	Начальник дневного лагеря	Трифанова А.В.
2	Мед. работник	Ахтарова Ф.Ф.
3	Повар	Медякова Е.З.
4	Рабочий по зданию	Канипов Э.А.
5	Кух. работник	Вахитова О.А.

3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, представляющих потенциальную опасность для человека и среды обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
1	2	3	4	5	6
1	Контроль на этапе технологических процессов	Процессы приготовления, готовая продукция	Лабораторный и инструментальный контроль готовой продукции: - органолептические показатели; - физико-химические и микробиологические показатели.	Перед открытием лагеря	СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.3.2.1078-01 нормативная и техническая документация
			Лабораторные исследования воды питьевой: -органолептические, микробиологические показатели.	Перед открытием лагеря	СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.1.4.1074-01

2	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала	Перед открытием лагеря	СП 2.3.6.1079-01
3	Производственная среда	Условия труда на рабочих местах: пищеблок кабинет директора классные комнаты групповые спортзал компьютерный класс	<p>Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте:</p> <p>Физические факторы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - микроклимат: (температура, влажность воздуха; скорость движения воздуха); - температура рабочих поверхностей; - освещенность, тепловое излучение, шум, вибрация; <p>-химические факторы; физиологоэргономические исследования (физические, динамические нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статические нагрузки, рабочая поза, перемещение в пространстве, интеллектуальные нагрузки,</p>	Перед открытием лагеря	<p>СП 1.1.1058-01</p> <p>СП 1.1.2193-07</p> <p>СП 2.3.6.1079-01</p> <p>Постановление Минтруда № 12 от 14.03.97 г.,</p> <p>Р 2.2.755-99</p>

			сенсорные нагрузки, эмоциональные нагрузки, монотонность нагрузок, режим работы)		
5	Зоны рекреации	Лабораторный контроль за качеством почвы на спортивных, игровых, детских площадках, прибрежных зонах (пляж)	Санитарно-химические исследования (тяжелые металлы, мышьяк, нефтепродукты, бенз(а)пирен, пестициды); Микробиологические показатели (индекс БГКП, индекс энтерококков, патогенные бактерии, в том числе сальмонеллы); Паразитологические и энтомологические показатели (яйца гельминтов, личинки и куколки мух)	Перед открытием лагеря	СанПиН 2.1.7.1287-03

**4. Перечень должностей работников,
подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.**

Должность	Флюорография	КВД	Я/гельминтов	Стафилококк	Сан. гигиеническое обучение и аттестация
Руководители	1 раз в год	2 раза в год	1 раз в год		1 раз в 2 года
Педагогические работники	1 раз в год	2 раза в год	1 раз в год		1 раз в 2 года
Технический персонал	1 раз в год	2 раза в год	1 раз в год		1 раз в 2 года
Работники пищеблока	1 раз в год	1 раз в квартал	1 раз в год	2 раза в год	Старший повар - 1 раз в год Кухонные работники - 1 раз в 2 года

Гигиеническое обучение согласно приказу МЗ № 229 от 25.06.2000г. «О профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организации».

Обязательные прививки:

- Против дифтерии - все сотрудники учреждения;
- Против гриппа - все сотрудники учреждения;
- Против кори, паротита - все сотрудники учреждения до 35 лет;
- Против краснухи - женщины до 25 лет;
- Против клещевого энцефалита - все сотрудники учреждения;
- Против гепатита «В» - все сотрудники учреждения;
- Против гепатита «А» - 1 раз в год работники столовой;
- Против дизентерии Зонное - 1 раз в год работники столовой.

5. Перечень осуществляемых юридическим лицом услуг, видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, лицензированию

- **Образовательная**
- **Деятельность по приготовлению продукции питания**

**6. Перечень мероприятий, которые предусматривают обоснование безопасности для человека и окружающей среды оказания услуг
(визуальный контроль):**

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственное лицо (должность)
1	2	3	4	5	6	7
1	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция	Соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; Соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; Соответствие упаковки и маркировки товара	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ФЗ от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СП 2.3.6.1079-01 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01	Комиссия: Медякова Е.З., Трифанова А.В., Ахтарова Ф.Ф.

			<p>требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);</p> <p>соблюдение условий и температуры хранения продуктов питания</p>			
2	Контроль показателей качества и безопасности готовой продукции (бракераж готовых блюд)	Готовые блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Каждая партия приготавливаемых блюд	СанПиН 2.4.3648-20; Технологические карты	Бракеражная комиссия: Медякова Е.З., Трифанова А.В., Ахтарова Ф.Ф.
3	Контроль сан.эпид режима	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	<p>Качество и своевременность санитарной обработки помещений, оборудования, инвентаря.</p> <p>Использование уборочного инвентаря по его назначению и маркировке.</p> <p>Соблюдение режима дезинфекции, условий</p>	Ежедневно	СанПиН 2.4.3648-20	Вахитова О.А. Канипов Э.А.

			хранения и использования дез.средств.			
4	Контроль за состоянием оборудования, инвентаря на пищеблоке, в учебных кабинетах, дополнительных помещениях, учебных мастерских	Оборудование, инвентарь	Исправность холодильного, технологического, учебного оборудования и инвентаря Наличие маркировки в соответствии с требованиями СанПиН.	Ежедневно	СанПиН 2.4.3648-20	Медякова Е.З., Канипов Э.А.
5	Контроль за прохождением медицинского осмотра, профилактических прививок, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации педагогическими работниками, учебно-вспомогательным и обслуживающим персоналом, работниками	Медицинские книжки, сертификаты	Результаты мед.обследований. Своевременность прохождения, в соответствии с СанПиНом.	2 раза в год	СанПиН 2.4.3648-20	Медякова Е.З., Трифанова А.В.

	пищеблока					
6	Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом пищеблока	Личная гигиена персонала	Соблюдение правил личной гигиены персоналом пищеблока, наличие спец. одежды (в кол-ве не менее 3-ех комплектов на 1 работника), наличие моющих и дез.средств для обработки рук в достаточном количестве	Ежедневно	СанПиН 2.4.3648-20	Медякова Е.З., Трифанова А.В., Канипов Э.А.
7	Контроль за рационом питания детей	Меню	Соответствие фактического меню примерному 10-ти дневному меню по возрастным группам, проведение витаминизации третьих блюд,	Ежедневно	СанПиН 2.4.3648-20 Постановление администрации МО Красноуфимский округ	Трифанова А.В.
			Соответствие стоимости питания установленному нормативу	1 раз в месяц	Постановление администрации МО Красноуфимский округ	Гарипова Р.Г.

8	Контроль за организацией питьевого режима детей	Организация питьевого режима	Исправность стационарного питьевого фонтанчика или наличие воды, расфасованной в емкости	1 раз в неделю	СанПиН 2.4.3648-20 СанПиН 2.4.2.2821-10	Канипов Э.А.
9	Контроль воздушно-теплого режима	Температурный режим учебных помещений, кабинетов, столовой, гардероба	Соответствие температуры воздуха санитарным правилам. Наличие бытовых термометров. Проведение проветривания учебных помещений во время перемен.	Ежедневно	СанПиН 2.4.2.2821-10	Канипов Э.А.
10	Контроль естественного и искусственного освещения	Освещение в учебных помещениях	Соответствие естественного освещения гигиеническим требованиям (наличие в учебных помещениях бокового естественного левостороннего освещения). Отсутствие цветов на подоконниках с целью	1 раз в месяц	СанПиН 2.4.2.2821-10	Канипов Э.А.

			<p>равномерного освещения.</p> <p>Наличие исправных ламп освещения.</p>			
11	Контроль режима дня	Режим образовательного процесса	<p>Соответствие режима образовательного процесса гигиеническим требованиям.</p> <p>Соответствие образовательной недельной нагрузки гигиеническим требованиям.</p>	1 раз в неделю	СанПиН 2.4.2.2821-10	Трифанова А.В..
12	Контроль за вывозом ТБО (твердых бытовых отходов)	ТБО	Своевременность вывоза ТБО в соответствии с договором на вывоз бытовых отходов (при заполнении 2/3 объема контейнеров)	Ежедневно	СанПиН 2.4.2.2821-10	Канипов Э.А.

7. Перечень форм учёта и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля на пищеблоке

№ п/п	Наименование форм учетной документации	Периодичность ведения	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая ведение	Ответственное лицо (должность)
1	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	По мере поступления каждой партии сырья и пищевых продуктов	СанПиН 2.4.3648-20	Медякова Е.З.
2	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	По мере приготовления каждой партии кулинарной продукции	СанПиН 2.4.3648-20	Медякова Е.З., Трифанова А.В., Ахтарова Ф.Ф.
3	Журнал здоровья	Ежедневно перед началом работы	СанПиН 2.4.3648-20	Медякова Е.З.
4	Журнал проведения витаминизации третьих блюд	По мере витаминизации блюд	СанПиН 2.4.3648-20	Трифанова А.В.
5	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно	СанПиН 2.4.3648-20	Медякова Е.З.
6	Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	СанПиН 2.4.3648-20	Ахтарова Ф.Ф.
7	Тетрадь разведения дез.средств	По мере приготовления дез.средств	СанПиН 2.4.3648-20	Медякова Е.З.
8	Журнал регистрации параметров микроклимата в	Ежедневно	СанПиН 2.4.3648-20	Медякова Е.З.

	складском помещении			
9	Журнал проведения генеральных уборок на пищеблоке	По мере проведения	СанПиН 2.4.3648-20	Медякова Е.З.
10	Журнал «Санитарное состояние помещений пищеблока»	2 раза в неделю	СанПиН 2.4.3648-20	Ахтарова Ф.Ф.

Отчёты ФГУЗ Центр гигиены и эпидемиологии по Свердловской области г. Красноуфимск

№	Наименование отчета	Периодичность сдачи	Ответственное лицо (должность)
1	Квартальный отчет по охвату горячим питанием учащихся	1 раз в квартал	Медякова Е.З.
2	Отчет по заболеваемости	1 раз в квартал	Ахтарова Ф.Ф.

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, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Центр гигиены и эпидемиологии по Свердловской области г. Красноуфимск 2-16-20, 2-26-51

№ п/п	Аварийная ситуация	Проводимые мероприятия	Срок	Ответственное лицо (должность)
1	Отсутствие водоснабжения	В журнале регистрации аварийных ситуаций указать время отключения воды.	немедленно	Канипов Э.А.
		Информировать об отключении водоснабжения органы местного самоуправления, Красноуфимский отдел Роспотребнадзора по	Немедленно	Трифанова А.В.

		Свердловской области		
		Распустить детей по домам	Немедленно	Трифанова А.В.
		При длительном отключении (более 24 часов) обеспечить проведение бактериологического и химического исследования воды.	В течение 24 часов	Трифанова А.В.
2	Отключение электроэнергии	В журнале регистрации аварийных ситуаций указать время отключения электроэнергии	Немедленно	Трифанова А.В.
		Информировать об отключении электроэнергии органы местного самоуправления, Красноуфимский отдел Роспотребнадзора по Свердловской области	Немедленно	Трифанова А.В.
		Распустить детей по домам	Немедленно	Трифанова А.В.
3	Выход из строя холодильного, технологического оборудования	В журнале регистрации аварийных ситуаций указать время поломки.	Немедленно	Медякова Е.З.
		Информировать о поломке оборудования органы местного самоуправления.	Немедленно	Трифанова А.В.
		Отключить от эл.сети, вызвать мастера из обслуживающей организации.	Немедленно	Канипов Э.А.
		Прекратить работу пищеблока	Немедленно	Трифанова А.В.

4	Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовляемых блюд	Передать экстренное сообщение в Красноуфимский отдел Роспотребнадзора по Свердловской области Министру общего и профессионального образования Свердловской области	Немедленно	Трифанова А.В. Ахтарова Ф.Ф.
		Далее работать по предписанию Красноуфимского отдела Роспотребнадзора по Свердловской области		Трифанова А.В.