



«Утверждаю»

Директор школы:

/И.О. Сегленмей/

Приказ № 91 от 02.03.2023 г.

Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
пришкольного лагеря с дневным пребыванием
детей «Найырал»
в МБОУ СОШ № 3 г. Чадана
Дзун-Хемчикского кожууна

Чадан, 2023 г.

Раздел 1.

Наименование юридического лица: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 3 города Чадана Дзун-Хемчикского кожууна Республики Тыва лагерь с дневным пребыванием детей «Найырал».

Ф. И. О. руководителя, телефон: Сегленмей Людмила Октек-ооловна, 89233810142

Юридический адрес: 668110, Республики Тыва Дзун-Хемчикский кожуун улица, Сельская, 2

Фактический адрес: 668110, Республики Тыва Дзун-Хемчикский кожуун улица, Сельская, 2

Количество работников: 18 (восемнадцать) человек на 2 смены,

Количество обучающихся: 60 (шестьдесят)

Свидетельство о государственной регистрации: № 000531998 серия 17 от 23 декабря 2011 г.

ОГРН: 1021700625671

ИНН: 1709005191

Лицензия на осуществление образовательной деятельности: 17ЛО1 №0000210 от 22 декабря 2016 г.

1. Настоящая Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- дошкольное, начальное общее, основное общее и среднее общее образование;

4. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями нормативных документов, официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- 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. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;

- 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 и нормативы;

- СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;

- СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности 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 и нормативы;

- СанПиН 2.2.2.540-96. 2.2.2. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к ручным инструментам и организации работ. Санитарные правила и нормы;

- СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;

- СанПиН 2.2.0.555-96. 2.2. Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы;

- СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;

- СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03. 2.2.2. Гигиена труда, технологические процессы, сырье, материалы, оборудование, рабочий инструмент. 2.4. Гигиена детей и подростков. Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;

- СП 2.2.2.1327-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;

- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;

- СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;

- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;

- ПОТ РМ-017-2001 «Межотраслевые правила по охране труда при окрасочных работах»;

- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;

- СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы

- ГН 2.2.5.1313-03. Химические факторы производственной среды. Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны. Гигиенические нормативы;

- СанПиН 2.2.2.1332-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;

- СП 2.2.2.1327-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;

- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;

- приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных 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»;

- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях»;

- СанПиН 2.2.2.1332-03 «Гигиена труда. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;

- СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;

- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;

- СП 3.1.3310-15 «Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами» -приказ Минздрава РФ от 29июня 2000 №229 «О профессиональной гигиеническойподготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»

- СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»;

- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;

- СанПин 2.1.7.1322-03«Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»;

- Г.Н. 2.1.6.3492-17 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе городских и сельских поселений»

5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

| № /п | Фамилия Имя Отчество | Занимаемая должность | Сезон | Приказ о назначении |
|------|------------------------------|---|-------|----------------------|
| 1 | Иргит Уля Партизановна | Начальник лагеря | 1 | № 91 от21.02.2021 г. |
| 2 | Куулар Эльвира Олеговна | Начальник лагеря | 2 | № 91 от21.02.2021 г. |
| 3 | Ондар Аяна Бурбуевна | Воспитатель | 1 | № 91 от21.02.2021 г. |
| 4 | Ондар Шончалай Онер-ооловна | Воспитатель | 1 | |
| 5 | Ооржак Арина Кок-ооловна | Воспитатель | 2 | № 91 от21.02.2021 г. |
| 6 | Кенден Ольга Оюн-ооловна | Воспитатель | 2 | № 91 от21.02.2021 г. |
| 7 | Сарыглар Эльвиру Шенетовна | Повар | 1,2 | № 91 от21.02.2021 г. |
| 8 | Ондар Ай – Херена Хереловна | Помповар | 1,2 | № 91 от21.02.2021 г. |
| 9 | Монгуш Айлана Кан – ооловна | Кухонный рабочий | 1,2 | |
| 10 | Ондар Виктория Дадар-ооловна | Уборщик служебных помещений и пищеблока | 1 | № 91 от21.02.2021 г. |
| 11 | Монгуш Чойган-оол Шыдыраевич | Инструктор по | 1,2 | № 91 от21.02.2021 г. |

| | | | |
|-----------------------------|------------------|-----|-----------------------|
| | физкультуре | | |
| Ховалыг Севилмаа Эххторовна | Педагог-психолог | 1 | № 91 от 21.02.2021 г. |
| Сат Чойганмаа Кан-ооловна | Фельдшер школы | 1,2 | № 91 от 21.02.2021 г. |

2 РАЗДЕЛ

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

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

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 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.

2.4. 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 Сегленмей Людмила Октек-ооловна.

3. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

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

3.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

3.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).

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

3.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

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

3.7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

3.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

4. Организация взаимодействия с Управления Роспотребнадзора по Республике Тыва

4.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Управления Роспотребнадзора Республики Тыва.

4.2. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

5. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

5.1. Работа:

| № п/п | Показатель | Профессия | Документ |
|-------|--|-------------|---|
| 1 | Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат | Зам. по АХЧ | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от « » 2020г. |
| 2 | Тепловое излучение | повар | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от « » 2020г |

5.2. Деятельность:

| № | Деятельность | Документ |
|---|-----------------|---------------------------------------|
| 1 | Образовательная | 17 ЛО 1 №000081 от 10 июля 2012г. |
| 2 | Медицинская | Серия Ло-17 №0002983 от 29.12.2017 г. |

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

| Объект контроля | Определяемые показатели | Кратность контроля | Точки отбора проб, количество и исполнитель | Нормативная документация | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
|-----------------|---|--------------------|---|--------------------------|--|
| Микроклимат | Температура воздуха Скорость движения воздуха Относительная влажность | 1 раза в год | Аккредитованная организация | СанПиН 2.4.2.2821-10 | Акты проверки |
| | Температура воздуха График проветривания | ежедневно | Начальник | СанПиН 2.4.2.2821-10 | Журнал регистрации температуры и влажности |
| Освещенность | Уровни света, коэффициент | 1 раз в сезон | Рабочие места | СП 52.13330.2016, | Протокол замеров |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--------------------------------------|---|
| | пульсации | | | СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278 03 | |
| Качество воды | микробиологические | 1 раза в сезон | | СанПиН 2.1.4.1074-01 | Протокол |
| Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции | Бактериологические исследования (КМАФАнМ, БГКП, сальмонелла, стафилококк) | 1 раз в квартал | Готовая пищевая продукция (салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда) (1 проба) Аккредитованная лаборатория | СанПиН 2.3.2.1078-01, ТР 021/2011 | Протокол |
| Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания | | | | | |
| Режим образовательной деятельности | Объем образовательной нагрузки обучающихся | При составлении и пересмотре режим дня | Начальник | СанПин 2.4.2821-10 | Режим дня (гриф согласован) |
| Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования | | | | | |
| Санитарно-противоэпидемический режим | Дезинфекция Дезинсекция Дератизация | 2 раза в год | Начальник | СанПиН 2.4.2.2821-10 | Чек-лист проведения мероприятий по обработке. Журнал расхода дезинфицирующих средств |
| Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря | Количество средств | Ежедневно | Начальник | СанПиН 2.4.2.2821-10 | |
| Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции | | | | | |
| Рацион питания | Наличие меню Набор продуктов, используемых при формировании рациона питания | Ежедневно | Начальник | СанПиН 2.4.2.2821-10 | Ведомость контроля за питанием |
| Контроль суточной пробы | Температура хранения | Ежедневно | Начальник | СанПиН 2.4.2.2821-10 | Бракеражный журнал |

| | | | | | |
|---|---|---|-----------|----------------------|---|
| Качество готовой продукции | Внешний вид, цвет, запах, вкус | Ежедневно | Начальник | СанПиН 2.4.2.2821-10 | Бракеражный журнал |
| Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню | Раздача | Один раз в месяц | Начальник | СанПиН 2.4.2.2821-10 | Акт проверки |
| Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-дневному меню | Ежедневное меню, 10-дневное меню | Один раз в месяц | Начальник | СанПиН 2.4.2.2821-10 | Протокол/акт проверки |
| Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников | | | | | |
| Гигиеническая подготовка работников | Прохождение работником гигиенической аттестации | Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кремовокондитерской продукции, детского питания, питания дошкольников, – ежегодно | Начальник | СанПиН 2.4.2.2821-10 | Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения |

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и(или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

| Мероприятие | Основание | Срок | Ответственный |
|--|--------------------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории | | | |
| Уборка территории | СанПиН 2.4.1.3049-13 п.3.16-3.21 | Ежедневно утром и вечером | Уборщик служебных помещений |
| Освещенность | СанПиН 2.4.1.3049-13 п.3.3. | Ежедневно | Начальник |
| Температура воздуха и кратность проветривания | СанПиН 2.4.1.3049-13 п.8.7. (Пр. №3) | Ежедневно | Медработник |
| Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах, | СанПиН 2.4.1.3049-13 п.3.1.-3.15 | Ежедневно | Начальник |

| | | | |
|---|---|-----------|-------------|
| санузлах | | | |
| Состояние осветительных приборов | СанПиН 2.4.1.3049-13 п.7.7.-10 | Ежедневно | Начальник |
| Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды | СанПиН 2.4.1.3049-13 п.13.1.-13.20 | Ежедневно | Начальник |
| Контроль организации питания | | | |
| Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции | СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.1. | Ежедневно | Начальник |
| Плановые мероприятия, направленные на контаминацию иерсиниями овощей и фруктов в овощехранилищах | СанПиН 3.1.7.2615-10 | Ежедневно | Медработник |
| Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания | СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.1. | Ежедневно | Начальник |
| Оценка качества готовых блюд | СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.23. | Ежедневно | Медработник |
| Контроль обеспечения условий учебно-воспитательного процесса | | | |
| Гигиеническая оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка | СанПиН 2.4.1.3049-13 п.6.6. | Ежедневно | Начальник |
| Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | СанПиН 2.4.1.3049-13 п.6.6. | Ежедневно | Начальник |
| Соблюдение использования технических средств обучения | СанПиН 2.4.1.2660-10 | Ежедневно | Начальник |
| Продолжительность прогулок | СанПиН 2.4.1.3049-13 п.11.5.-11.6. | Ежедневно | Медработник |
| Режим дня и учебных занятий | СанПиН 2.4.1.3049-13 п.11.4.-11.13 | Ежедневно | Воспитатели |
| Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников | | | |
| Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур | СанПиН 2.4.1.3049-13 п.11.4.-11.13 | Ежедневно | Медработник |
| Контроль за утренним приемом детей | СанПиН 2.4.4.2599-10 | Ежедневно | Медработник |
| Вакцинация | | По факту | Медработник |
| Осмотр воспитанников на педикулез | СанПиН 2.4.1.3049-13 п.18.1. | По факту | Медработник |
| Организация и проведение санитарнопротивоэпидемиологических мероприятий при карантине | СП 3.1/3.2.3146-13 | По факту | Медработник |
| Плановые осмотры | Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21 декабря 2012 г. № 1346н "О Порядке прохождения несовершеннолетними медицинских осмотров, в том числе при поступлении в образовательные учреждения и в период обучения в них" | По факту | Медработник |
| Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников | | | |
| Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов) | МР 2.2.9.2242-07 | По факту | Медработник |

| Контроль охраны окружающей среды | | | |
|---|---|-----------|-----------|
| Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО | СанПиН 2.1.7.3550-19 | Ежедневно | Начальник |
| Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов организация | СанПиН 2.1.7.2790-10 | Ежедневно | Начальник |
| Дезинсекция | СанПиН 2.4.1.3049-13 п.17.18., СП 3.5.3.1129-02, СанПиН 3.5.2.1376-03 | Ежедневно | Начальник |
| Дезинсекция | | Ежедневно | Начальник |
| Дезинсекция | | Ежедневно | Начальник |

8. Перечни

8.1. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока.

Организация лабораторных исследований

| Показатели исследования | кратность | Место замеров (количество замеров) |
|---|----------------------------------|---|
| Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП) | 1 раз в сезон | 2 пробы исследуемого приема пищи на пищеблоке – салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда |
| Калорийность | 1 раз в год | 1 рацион, прием – за сутки |
| Содержание витамина С | 2 раза в год | 1 блюдо в третьих блюдах |
| Смывы на БКГП | 1 раз в год | 10 смывов – объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала |
| Смывы на наличие возбудителей иерсиниозов | 1 раз в год | 5–10 смывов – оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей |
| Смывы на наличие яиц гельминтов | 1 раз в год | 10 смывов – оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) |
| Питьевая вода | 2 раза в год | 1 проба 1 раз в год – по химическим показателям 1 проба 2 раза в год – по м/б показателям (ОМЧ, ОКБ) |
| Освещенность | 1 раз в год в темное время суток | 2 помещения – по 5 точек в каждом |
| Температура воздуха | Ежедневно (самостоятельно) | Все помещения |
| Шум | 1 раз в год | 2 помещения – в том числе по введению реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования |

8.2. Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

8.3. Полный перечень документации на пищеблоке.

- На пищеблоке должна быть следующая документация:
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Ведомость контроля за рационом питания;

- Журнал здоровья;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования;
- Рекомендации по отбору суточной пробы;
- Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в рамках осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

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

| Профессия | Количество работников | Характер производимых работ и вредный фактор | Кратность медосмотра | Кратность профессионально-гигиенической подготовки |
|-----------------------------|-----------------------|---|----------------------|--|
| Начальник | 1 | Работы в образовательных организациях зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала | 1 раз в году | 1 раз в 2 года |
| Воспитатели | 2 | Работы в образовательных организациях перенапряжение голосового аппарата, обусловленные профессиональной деятельностью | 1 раз в году | 1 раз в 2 года |
| Педагог-психолог | 1 | | 1 раз в году | 1 раз в 2 года |
| Инструктор по физкультуре | 1 | | 1 раз в году | 1 раз в 2 года |
| Повар | 1 | Работы в образовательных организациях работа, связанная с мышечным напряжением подъем и перемещение труда в ручную работы при повышенных температурах | 1 раз в году | 1 раз в 2 года |
| Помповар | 1 | | | |
| Уборщик служебных помещений | 1 | Работы в образовательных организациях синтетические моющие средства | 2 раза в году | 1 раз в 2 года |
| Медработник | 1 | | | |

8.5. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

| Наименование форм учета и отчетности | Периодичность заполнения | Ответственное лицо |
|---|--------------------------|--------------------|
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Медработник |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Начальник |
| Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств | Ежедневно | Медработник |
| Журнал бракеража скоропортящихся продуктов | По факту | Медработник |
| Журнал бракеража готовых блюд | Ежедневно | Медработник |
| Ведомость контроля за питанием | Ежедневно | Медработник |
| Журнал регистрации температуры и влажности | Ежедневно | Медработник |
| Журнал «Здоровье» | Ежедневно | Медработник |
| Журнал контроля С-витаминизации блюд | Ежедневно | Медработник |
| Журнал контроля температуры холодильного | Ежедневно | Медработник |

| | | |
|--|-----------|-------------|
| вания | | |
| сть контроля своевременности прохождения | Постоянно | Медработник |
| отров и гигиенического обучения | | |
| и визуального производственного контроля | Ежедневно | Медработник |
| но-технического состояния и санитарного | | |
| дания помещений, оборудования, оснащения | | |

8. ПРОГРАММА

производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд, в ДОЛ с
пребыванием детей «Найырал», находящихся по адресу: 668110, Республики Тыва
 Дзун-Хемчикский кожуун улица, Сельская, 2

требования к организации питьевого режима.
 Оздоровительное учреждение обеспечиваются водой, отвечающей требованиям

безопасности на питьевую воду.

требования к организации здорового питания и формированию примерного
 рациона.

Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием, составными частями которого
 являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная
 безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд,
 физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания
 примерное 10-дневное меню для летних каникул).

2. Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для
 питания детей в течение дня на основании физиологических потребностей в пищевых веществах и
 рекомендуемого набора продуктов в зависимости от возраста детей настоящих санитарных
 правил.

2.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее
 распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по
 отдельным приемам пищи (завтрак, обед).

2.4. Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное меню на оздоровительную
 смену в соответствии рекомендуемой формой.

3. Медицинский работник осуществляет ежедневный контроль за соблюдением требований
 санитарных правил, организует профилактическую работу с детьми и персоналом по
 предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний, проводит ежедневный осмотр
 детей при приеме в оздоровительное учреждение (включая осмотр на педикулез), ведет учет
 заболеваемости и оценивает показатели заболеваемости и эффективность оздоровления детей и
 подростков.

4. Работники оздоровительного учреждения должны обеспечивать выполнение настоящих
 санитарных правил.

5. За нарушение санитарного законодательства руководитель и ответственные лица в
 соответствии с должностными инструкциями несут ответственность в порядке, установленном
 действующим законодательством Российской Федерации.

9. ПРОГРАММА

производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным
 пребыванием детей в период каникул

| № | Наименование мероприятий | Периодичность | Исполнитель |
|---|---|---------------|-------------|
| 1 | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров | Постоянно | Медработник |
| 2 | Проверка качества и своевременности уборки | Ежедневно | Медработник |

| | | | |
|----|--|-----------|-------------|
| | помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены. | | |
| 3 | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены. ежедневно | Постоянно | Медработник |
| 4 | Контроль над соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки. | Постоянно | Медработник |
| 5 | Контроль над использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением. | Постоянно | Медработник |
| 6 | Контроль над соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений | Ежедневно | Медработник |
| 7 | Контроль над соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений. | Ежедневно | Медработник |
| 8 | Контроль над длительностью просмотра телепередач и диафильмов, игр за компьютером. | ежедневно | Медработник |
| 9 | Контроль над соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности перед началом работ | Ежедневно | Медработник |
| 10 | Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования. | Ежедневно | Медработник |
| 11 | Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания. | Постоянно | Медработник |
| 12 | Контроль над приобретением моющих средств и уборочного инвентаря. | Ежедневно | Медработник |
| 13 | Контроль над организацией питьевого режима, обеспеченностью отдыхающих в лагере детей бутилированной питьевой водой. | Ежедневно | Медработник |
| 14 | 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. | Ежедневно | Начальник |

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.