

СОГЛАСОВАНО
Начальник территориального отдела управления
Роспотребнадзора
по Тверской области в г. Ржеве
Коротаева М.В

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ТР Василёвской НОШ
_____ В.В. Степанова
Приказ № 28
«26» марта 2021г

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных норм, правил
и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в летнем оздоровительном лагере
с дневным пребыванием
при Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
Торопецкого района
Василёвская начальная общеобразовательная школа**

д. Ново-Троицкое
2021 г

Пояснительная записка.

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно – противоэпидемиологических мероприятий в летнем оздоровительном лагере с дневным пребыванием при Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении Торопецкого района Василёвская начальная общеобразовательная школа разработана на основе Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28

Целью производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий является обеспечение безопасности всех участников летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул, объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

Перечень имеющейся документации по производственному контролю в соответствии с осуществляемой деятельностью.

- Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности / пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 04.05.2011 г. № 99-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности»;
- Федеральный закон РФ №157 от 17.09.1998 г. «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон РФ № 273 от 29.12.2012 г. «Об образовании в РФ»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020, №32
- СанПиН 1.1.1058-01 Санитарные правила «О реализации и проведении производственного контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.2.4. 548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СанПиН 3.5.2. 1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- СП 3.1/3.2. 3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».
- СанПиН 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;

МБОУ ТР Василёвская НОШ осуществляет образовательную деятельность по программе дошкольного и начального общего образования, рекомендованной Министерством образования РФ

Перечень законодательных и нормативных документов	Ответственные
Федеральные законы	
ФЗ от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	Директор
ФЗ от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности / пищевых продуктов»	Директор, фельдшер
ФЗ РФ №157 от 17.09.1998 г. «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»	Фельдшер
ФЗ РФ №297 от 29.12.2012 г. «Об образовании в РФ»;	Директор
Санитарные правила и нормы	
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020	Директор
СанПиН 1.1.1058-01 Санитарные правила «О реализации и проведении производственного контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	Директор, фельдшер
СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»	Директор, завхоз
СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	Завхоз
СанПиН 2.2.4. 548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»	Директор
СанПиН 3.5.2. 1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»	Директор
СП 3.1/3.2. 3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».	Фельдшер
СанПиН 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»	Фельдшер

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

1. Объекты производственного контроля

1. Территория МБОУ ТР Василёвской НОШ
2. Здание
3. Учебные кабинеты, зал для занятий физкультурой и спортом
4. Игровая площадка
5. Пищеблок
6. Столовая

**2. Должностные лица,
на которых возлагаются функции
по осуществлению производственного контроля**

- 1. Директор** осуществляет общий контроль за исполнением требований санитарных норм и правил в школе, правил ОТ и ТБ
- 2. Начальник лагеря:**
 - составление плана работы летнего оздоровительного лагеря, режима дня;
 - контроль за соблюдением режима дня;
 - соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил во время пребывания в летнем оздоровительном лагере.
 - создание здоровых и безопасных условий оздоровления, отдыха и воспитания учащихся.
- 3. Заведующий хозяйством**
 - контроль за состоянием освещенности, систем водоснабжения, систем канализации;
 - контроль за противопожарным состоянием здания, кабинетов, зала для занятий физкультурой и спортом, библиотеки, игровой площадки, пищеблока, столовой.
- 4. Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту здания**
 - ежедневный осмотр оборудования в здании, своевременный ремонт уборочного и хозяйственного инвентаря, инструментов;
 - контроль функционирования систем водоснабжения, энергоснабжения, канализации, вентиляции;
 - поддерживает надлежащее санитарное состояние закрепленных за ним объектов;
 - соблюдение техники безопасности при работе.
- 4. Уборщица**
 - соблюдение санитарно-гигиенических правил по уборке помещения;
 - следит за исправностью уборочного инвентаря и его своевременной маркировкой;
 - соблюдение графиков генеральных уборок помещений;
 - соблюдение правил личной гигиены.
- 5. Сторожа**
 - соблюдение санитарно-гигиенических правил в учреждении;
 - содержит отведенное ему служебное место в надлежащем санитарном состоянии

3. Производственный контроль за организацией летней оздоровительной работы с учащимися

Объект контроля и их контролируемые параметры (показатели)	Точки контроля	Периодичность контроля	Методика (технология) контроля	Ответственные лица (органы контроля)	Формы учетной документации
Расписание учебных занятий					
План работы ЛОЛ	Составление плана работы согласно требованиям нормативных документов	1 раз в смену	Документальный контроль на соответствие требованиям СанПиН	Начальник лагеря	
Образовательная программы ЛОЛ	Соответствие возрастным	1 раз в год	Документальный контроль на	Начальник лагеря	

	особенностям		соответствие требованиям СанПиН		
--	--------------	--	---------------------------------	--	--

4. Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования.

Объект контроля и их контролируемые параметры (показатели)	Точи контроля	Периодичность контроля	Методика (технология) контроля	Ответственные лица (органы контроля)	Формы учетной документации
4.1. Санитарное содержание территории					
Санитарное содержание территории	Проведение ежедневной уборки территории	ежедневно	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиН	Завхоз	
4.2. Санитарное содержание помещений и оборудования					
Санитарное содержание помещений и оборудования	Наличие инструкций по правилам уборки помещений и оборудования, дезинфекции. Доведение ее до сведения персонала	1 раз в смену	Контроль наличия инструкции, аттестация персонала.	Начальник лагеря	Журнал учета инструктажей по ТБ с сотрудниками
	Проведение ежедневной влажной уборки всех помещений, мебели	Ежедневно	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиН	Завхоз	
	Ежедневная обработка и дезинфекция сантехнического оборудования	ежедневно	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиН	Уборщица	
Санитарное содержание помещения и оборудования пищеблока	См. раздел 5. Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции.				
4.3 Наличие необходимого количества и правильность использования дезинфицирующих средств					
Наличие необходимого количества и правильность использования дезинфицирующих средств	Учет расходов на дезсредства. Определение годовой потребности в дезсредствах.	1 раз в месяц	Расчет годовой потребности в дезсредствах и документальный контроль расхода.	Завхоз, уборщица	
	Наличие	1 раз в	Визуальный,	Завхоз,	

	трехмесячного запаса дезсредств	месяц	документальный контроль в соответствии с требованиями	уборщица	
Использование дезсредств, разрешенных для применения в детских учреждениях	Применение перечня дезсредств, согласованного с органами Роспотребнадзора	при закупке	Визуальный документальный контроль использования разрешенных дезсредств	Завхоз, уборщица	

4.4. Проведение дезинсекции и дератизации

Проведение дезинсекции и дератизации	Заключение договора с аккредитованной организацией на проведение дезинсекции и дератизации	1 раз , перед началом смены	Контроль своевременного заключения договора и его соответствия нормативным документам	Директор	Контракт
	Проведение дезинсекции и дератизации в отсутствие детей и персонала, после окончания работы учреждения, в санитарные или выходные дни	При проведении дезинсекции и дератизации	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиН	Директор	Акт выполненных работ

4.5. Сбор и вывоз ТБО и пищевых отходов.

	Контроль своевременного вывоза ТБО, пищевых отходов	Вывоз контейнера при заполнение 2/3 емкости	Визуальный контроль на соответствие требованиям СанПиН и документальный контроль выполнения договора	Завхоз	
--	---	---	--	--------	--

5. Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции.

Объекты контроля и их контролируемые параметры (показатели)	Точки контроля	Периодичность контроля	Методика (технология) контроля	Ответственные лица	Формы учета документации
	Наличие примерного десятидневного меню, соответствующего рекомендациям приложения СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в год	Документальный контроль наличия утвержденного меню	Начальник лагеря	

	Использование кулинарных блюд и продуктов, разрешенных для питания детей в ОУ	ежедневно	При входном и выходном на соответствие требованиям СанПиН	Начальник лагеря	Бракеражный журнал блюд; Журнал контроля продуктов продовольственного сырья
	Режим питания, распределение суточной калорийности рациона.	ежедневно	Визуальный документальный контроль на соответствие требованиям СанПиН	Начальник лагеря	Накопительная ведомость
	Соблюдение примерного меню.	ежедневно	Визуальный и документальный контроль на соответствие требованиям	Начальник лагеря	Бракеражный журнал блюд
	Своевременная очистка и обработка тары для сбора пищевых отходов.	1 раз в неделю	Визуальный контроль на соответствие СанПиН	Начальник лагеря	
	Проведение еженедельной генеральной уборки и дезинфекции	1 раз в неделю	Визуальный контроль на соответствие СанПиН	Начальник лагеря	
	Организация питьевого режима в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно		Начальник лагеря	
Санитарно-профилактические мероприятия по борьбе с мухами, тараканами и грызунами.	См. 4 раздел				

6. Контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала пищеблока.

Объект контроля и их контролируемые параметры (показатели)	Точки контроля	Периодичность контроля	Методика (технология) контроля	Ответственные лица (органы контроля)	Формы учетной документации
Состояние здоровья персонала пищеблока	Прохождение предварительных и периодических персональных осмотров.	1 раз в год	Контроль наличия отметок в личной медицинской книжке работника	Начальник лагеря	Личная медицинская книжка работника
	Ежедневный контроль за здоровьем персонала перед допуском к работе	Ежедневно	Осмотр фельдшером в соответствии с требованиями СанПиН	Начальник лагеря	

Состояние здоровья персонала пищеблока	Контроль за случаями острых кишечных инфекций в семье работников пищеблока	Ежедневно	Опрос на наличие случаев кишечной инфекции в семье в соответствии с СанПиН	Начальник лагеря	Гигиенический журнал
--	--	-----------	--	------------------	----------------------

7. Производственный контроль за состоянием здоровья, соблюдением личной гигиены и обучением персонала.

Объект контроля и их контролируемые параметры (показатели)	Точки контроля	Периодичность контроля	Методика (технология) контроля	Ответственные лица (органы контроля)	Формы учетной документации
7.1. Состояние здоровья персонала.					
Состояние здоровья персонала	Предварительные и периодические медицинские осмотры и обследования, диспансеризация в соответствии с действующими нормативными документами	1 раз в год и при приеме на работу	Документальный контроль наличия отметки в личной медицинской книжке о прохождении медосмотров	Директор, завхоз	Личные медицинские книжки сотрудников
Медицинская аптечка	Наличие необходимого количества лекарственных средств и средств оказания первой медицинской помощи	2 раза в год		Завхоз	
7.2. Гигиенические навыки персонала.					
Гигиенические навыки персонала	Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация персонала аккредитованной организацией	1 раз в год	Документальный контроль наличия отметок в личной медицинской книжке о прохождении обучения и аттестации в соответствии с требованиями СанПиН	Директор	Личные медицинские книжки сотрудников
	Доведение до сведения персонала правил личной гигиены, контроль их соблюдения персоналом	1 раз в смену	Визуальный контроль выполнения персоналом требования СанПиН	Начальник лагеря	
Контроль за состоянием здоровья и соблюдением правил личной гигиены	См. раздел 4. Производственный контроль за организацией питания и производством готовой продукции				

персоналом пищеблока					
7.3. Санитарная спецодежда, средства личной гигиены.					
	Наличие достаточного количества и санитарное состояние необходимой спецодежды, средств личной гигиены	1 раз в месяц	Визуальный контроль на соответствие СанПиН	Завхоз	

8. Производственный контроль за состоянием здоровья детей.

Объект контроля и их контролируемые параметры (показатели)	Точки контроля	Периодичность контроля	Методика (технология) контроля	Ответственные лица (органы контроля)	Формы учетной документации
Состояние здоровья обучающихся		Ежедневно	Визуальный осмотр	Воспитатель	

9. Персональная ответственность за выполнение мероприятий по производственному контролю:

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность	Должность и ФИО ответственного
1	Контроль за выполнением требований санитарных правил и норм сотрудниками лагеря	Постоянно	Директор
2	Контроль за своевременным прохождением периодических медосмотров, гигиенического обучения всеми сотрудниками лагеря	Постоянно	Директор
3	Обеспечение работы санитарно-технического, технологического, светотехнического и другого оборудования в учреждении	Постоянно	Завхоз
4	Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима, условиями хранения, разведения использования дезинфицирующих средств, наличием сопроводительных документов, инструкций по разведению и использованию	Постоянно	Завхоз
5	Контроль за температурным режимом в спальнях	ежедневно	Начальник лагеря, воспитатель

	помещениях, залах, рекреациях с регистрацией в соответствующий журнал		
6	Проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в т.ч. по дезинфекции, дезинсекции и дератизации	Перед открытием смены	Директор
7	Контроль за организацией питания в ЛОУ	Постоянно	директор
8	Проверка качества готовых блюд	Каждый прием пищи	Начальник лагеря
9	Укомплектованность аптек для оказания первой и неотложной медицинской помощи	Постоянно	Начальник лагеря
10	Контроль за санитарным состоянием и содержанием территории	Постоянно	Завхоз
11	Контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и состоянием игрового и спортивного оборудования	Постоянно	Завхоз
12	Контроль за условиями и хранения, разведения и использования дезинфицирующих средств	Постоянно	Завхоз

10. Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением контроля:

- личные медицинские книжки работников;
- результаты лабораторных исследований;
- график уборки и дезинфекции помещений.

11. При возникновении чрезвычайных ситуаций и несчастных случаев информировать следующие службы

- 2 – 11 – 36** ЕДДС (единая дежурно-диспетчерская служба);
- 01** – служба спасения;
- 2 – 12 – 04** – отдел полиции;
- 2 – 75 -13** – Талицкий офис врача общей практики

Лабораторно – инструментальные исследования

Вид исследования	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
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.	1 раз в квартал.
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре.	Суточный рацион питания	1	1 раз в год.
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
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
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты, (рыба, мяса, зелень)	10 смывов	1 раз в год
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	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год.
Исследования параметров микроклимата производственных помещений.	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях.	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток.
Исследование уровня шума в производственных помещениях.	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума.

