

«УТВЕРЖДАЮ» приказ № 51 от 17.03.2025 г.

Директор МОУ Зебляковской средней
общеобразовательной школы Шарьинского района
Шелепова И.Н.



«СОГЛАСОВАНО»

Начальник летнего оздоровительного лагеря
при Зебляковской средней школе
Топоркова Е.Е.

Программа

производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарных
противоэпидемических мероприятий по летнему оздоровительному лагерю при Зебляковской средней
общеобразовательной школе в июне 2025 г.

1. Характеристика объектов:

МОУ Зебляковская средняя школа расположено по адресу: п. Зебляки, ул. Костромская, 31

Вид предприятия - муниципальное общеобразовательное учреждение Зебляковская средняя общеобразовательная школа

Набор помещений: кабинеты – 3, мед кабинет – 1, столовая – 1, кухня – 1, спортзал – 1, санузлы – 2.

Столовая – посадочных мест 72

Площадь спортзала – 200 м²

Общая площадь территории – 1,5 га

Общая площадь здания – 2675,8 м²

Столовая – 60 м²

Кухня – 48 м²

Канализование – централизованное, в общесплавную поселковую сеть.

Водоснабжение – централизованное, обеспечены холодной и горячей водой, соответствует Сан ПиН.

Мусороудаление – по договору с ООО Спецтранс «Вывоз ТБО»

Отопление – центральное, водяное; школьная котельная на дровах, принадлежит школе.

Вентиляция – естественная, за счет внутри стенных вентиляционных каналов; искусственное с механическим побуждением на пищеблоке.

Освещение – комбинированное, естественное за счет оконных проемов и искусственное за счет ламп накаливания, достаточное, соответствует требованиям СанПиН.

На территории имеется спортивное оборудование в удовлетворительном состоянии (акт от 18.05.2025).. Вокруг школы имеются кустарники и деревья. Ежегодно проводится декоративная обрезка кустарника, вырубка сухих и низких веток деревьев.

2.Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарных противоэпидемических мероприятий осуществляется на основе следующих нормативно –правовых документов:

2.1. СанПиН 2.4.4.2599 -10

«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»

2.2.СанПин 2.4.5.2409-08.«Гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

2.3.СанПин 2.3.6. 1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

2.4.СанПин 3.1.1.3108-13. «Профилактика острых кишечных инфекций»

2.5.СанПин 3.1.3.2352-08. «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»

2.6.СанПин 3.2.3215-14. «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»

2.7. СанПин 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»

3.Функции по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарных противоэпидемиологических мероприятий возложены на начальника лагеря Топоркову Е.Е.. (приказ № 51 от 17. 03..2025 г.)

4.Перечень должностей работников летнего оздоровительного лагеря при Зебляковской средней школе, подлежащих медицинским осмотрам и профессионально – гигиенической подготовке – кратность обследований

Список	Количество	Объем мед обследования	Кратность
Начальник лагеря	1	Дерматолог Терапевт Крупнокадровая флюорография Кровь на сифилис, мазки на гонорею, исследование на гельминты	При поступлении на работу, 1раз в год 1 раз в год. 1 раз в год. При поступлении на работу, 1 раз в год.
Педагогический персонал	4	Дерматолог, Терапевт Крупнокадровая флюорография Кровь на сифилис, мазки на гонорею, исследование на гельминты	При поступлении на работу, 1 раз в год. 1 раз в год. При поступлении на работу
Работники пищеблока	3	Дерматолог Терапевт	При поступлении на работу, 1 раз в год год 1 раз в год.

		Крупнокадровая флюорография Кровь на сифилис, мазки на гонорею, исследование на гельминты	1 раз в год. При поступлении на работу, 1раз в год При поступлении на работу, 1раз в год
Уборщик производственных и служебных помещений	1	Дерматолог, Терапевт Крупнокадровая флюорография Кровь на сифилис, мазки на гонорею, исследование на гельминты	При поступлении на работу 1 раз в год. 1 раз в год. При поступлении на работу

6.МОУ Зебляковская средняя школа осуществляет образовательную деятельность в области среднего общего образования согласно лицензии.

Срок действия лицензии - бессрочно

6.1 Производственный лабораторный контроль осуществляется по договору с филиалом ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Костромской области в Мантуровском районе».

6.2.Номенклатура, объём и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в рамках осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в сезон
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Обед	3-4 блюда	1 раз в сезон
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в сезон
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в сезон

(БГКП)			
--------	--	--	--

7. Перечень осуществляемых работ и услуг, а так же видов деятельности, представляющих опасность для человека и подлежащей санитарно – эпидемиологической оценке, сертификации.

Образовательная деятельность, пользование ВДТ, организация общественного питания.

8. Мероприятия по производственному контролю за соблюдением санитарных требований, обеспечивающих безопасность услуг по реализации пищевых продуктов, факторов производственной и окружающей среды.

Мероприятия контроля	Сроки	Ответственный за проведение контроля
8.1. Наличие и сроки действия документов санитарного законодательства - наличие санитарно – эпидемиологического заключения на проведение оздоровительной деятельности - наличие нормативно – медицинской документации - наличие договора на утилизацию ТБО и других видов отходов	Июнь	Директор школы Шелепова И.Н. Завхоз Завьялова В.М.
8.2. Входной контроль за качеством поступающей на реализацию продукции - проверка сопроводительных документов о качестве (наличие и соответствие продукции документам: удостоверение о качестве, вет.свидетельство на животноводческую продукцию, сертификаты соответствия с наличием отметки о санитарно – эпидемиологическом заключении, маркировка и другие документы) - визуальный контроль за качеством поступивших товаров - контроль за соблюдением санитарных требований при доставке продукции (товарное «соседство» при доставке различных видов продукции, чистота автотранспорта (наличие санитарного паспорта), спец одежда грузчиков, температурный режим транспортировки скоропортящихся продуктов) - контроль за своевременным заполнением бракеражного журнала сырой продукции	Каждая партия	Ответственный за питание- Виноградова Н.В. Начальник лагеря – Топоркова Е.Е. Медработник школы Мигутина Е.В.
8.3. Производственный контроль за качеством питания: - контроль соблюдения санитарных требований (в том числе микроклиматических и температурных условий хранения и реализации пищевых продуктов, наличие производственного промаркированного инвентаря, упаковочного материала и другие санитарные требования) - контроль сроков реализации пищевых продуктов - контроль соблюдения условий товарного соседства при хранении и реализации товаров - визуальный контроль качества реализуемых товаров - заполнение бракеражного журнала готовой продукции - контроль за выполнением натуральных норм питания	ежедневно	Ответственный за питание- Виноградова Н.В. Начальник лагеря – Топоркова Е.Е. Медработник школы Мигутина Е.В. Старший повар Гринь И.В.

8.4. Контроль за работой оборудования и коммуникаций: - соблюдение температурных параметров работы технологического оборудования - обеспечение исправной работы и своевременный ремонт технологического, холодильного и другого оборудования	ежедневно	Старший повар Гринь И.В. Завхоз Завьялова В.М.
8.5. Контроль за соблюдением санитарных требований содержания помещений, территории: - качество поддержания в чистоте помещений, оборудования, инвентаря, качество проведения влажной уборки - наличие и правильность приготовления моющих и дез средств - наличие условий и соблюдение требований по мытью столовой посуды и кухонного инвентаря - достаточность уборочного инвентаря, наличие маркировки, хранение - своевременность проведения дезинсекционных и дератизационных работ	Ежедневно Ежедневно Ежедневно Ежедневно май	Медработник школы Мигутина Е.В.. Завхоз Завьялова В.М.
8.6. Обеспечение мероприятий и контроль за соблюдением персоналом санитарных требований: - прием на работу персонала при наличии личных медицинских книжек установленного образца и прохождение медицинских осмотров - обеспечение условий труда сотрудников в соответствии с нормативными требованиями - обеспечение персонала чистой спец одеждой - обеспечение условий и контроль за соблюдением санитарных требований для оздоровительных учреждений с дневным пребыванием детей во время летних каникул - наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи	При приеме на работу Постоянно Постоянно постоянно	Директор школы- Шелепова И.Н. Начальник лагеря – Топоркова Е.Е.

9. Мероприятия по контролю:

№	Мероприятия	Срок	Ответственные
1	Организация горячего питания в пришкольном лагере	ежедневно	Виноградова НВ
2	Соблюдение санитарно – гигиенического режима в пришкольном лагере	ежедневно	Мигутина Е.В.
3	Своевременное прохождение сотрудниками лагеря медосмотра	май	Топоркова Е.Е
4	Соблюдение режима дня в пришкольном лагере	ежедневно	Топоркова Е.Е
5	Лабораторные исследования пищи		Топоркова Е.Е

10. Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля.

- Бракеражные журналы
- Журнал температурного режима
- Журнал «Здоровье»
- Сертификаты на продукцию
- Сертификаты на оборудование
- Санитарно – эпидемиологические акты, заключения, предписания
- Медицинские книжки работников школы
- Журнал инструктажа по технике безопасности
- Документация по медкабинету

11. Перечень возможных аварийных и других ситуаций, связанных с приостановлением эксплуатации школы:

Во всех случаях возникновения групповых инфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем водоснабжения, канализации, технологического и холодильного оборудования, а также других выявленных нарушений санитарных правил, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений, руководитель оздоровительного учреждения обязан незамедлительно (в течение 1 часа) информировать ТО Роспотребнадзора (телефон 5-63-39), для принятия в установленном законодательством Российской Федерации мер.

12. Мероприятия, проведение которых необходимо для производственного контроля за соблюдением санитарных правил:

№ п/п	Мероприятия контроля	Сроки	Ответственный
1	Наличие договора со специализированной организацией по обслуживанию технологического, холодильного и другого оборудования и контроль его выполнения	постоянно	Завьялова В.М.
2	Наличие в штате специалистов по обслуживанию водопровода, канализации, теплоснабжения	Постоянно	Завьялова В.М.
3	Своевременное проведение ремонтных работ, в том числе косметических, в производственных и складских помещениях	Постоянно	Шелепова И.Н.
4	Вывоз мусора	Постоянно	Завьялова В.М.
5	Наличие договора на проведение производственного лабораторного контроля, на проведение дезинсекционных и дератизационных работ.	постоянно	Завьялова В.М.

13. Мероприятия по обеспечению санитарно – эпидемиологического благополучия в пришкольном лагере:

№	Мероприятия	Срок выполнения	Ответственный
1	Влажная уборка помещений	Ежедневно	Борисова Р.П.
2	Влажная уборка обеденного зала	После каждого приёма пищи	Иванова И.В.
3	Уборка школьной территории	Ежедневно	Завьялова В.М.
4	Акарицидная обработка территории школы	Май, июнь	Завьялова В.М.
5	Дератизация помещения школы и пищеблока	май	Завьялова В.М.