

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МОУ СОШ №1
села Покойного
Е.В. Щербина
« 2024 год

Приказ № 112 от 11.03.24

**Программа
производственного контроля
в лагере с дневным
пребыванием детей «Робинзон»
МОУ СОШ №1 села Покойного
Буденновского района**

2024 год

Программа
производственного контроля за соблюдением
санитарных правил и выполнением санитарно –
противоэпидемических мероприятий в лагере с дневным
пребыванием детей «Робинзон»
МОУ СОШ №1 село Покойное

На объекте, подлежащем производственному контролю, имеются официально изданные санитарные правила, методы и методики контроля:

- 1. Федеральный Закон « О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 года №52.*
- 1. Законом РФ «Об образовании» от 13 сентября 1996 №12 – ФЗ.*
- 2. СанПин 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно – эпидемиологические правила и нормативы.*
- 3. СанПин 2.3.2. 1078 – 01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевой ценности пищевых продуктов»*
- 4. СанПин 2.2.2./2.4. 1340 – 03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».*
- 5. СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий.*
- 6. СП 2.4.4. 2599 – 10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» (утв. Постановлением Главного санитарного врача РФ от 19 апреля 2010 г. № 25).*
- 7. Приказ №315 от 26.12.1986 г. «О методических указаниях по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах.*
- 8. «Положение о государственном – эпидемиологическом нормировании» утвержденного постановлением правительства Российской Федерации 2000 год №31 с т.3395.*
- 9. Методические рекомендации «Организация и режим работы и школ продленного дня».*
- 10. СанПин 2.4.2.2821 – 10 «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».*

2. Перечень форм учета и отчетности:

2.1. Санитарный журнал

2.2. Журнал инструктажа по технике безопасности

2.3. Журнал осмотра работников пищеблока на гнойничковые и острые респираторные заболевания

2.4. Бракеражные журналы сырой и готовой продукции.

2.5. Накладные, сертификаты соответствия на получаемые продукты

2.6. Организация осмотров, контроль личных медицинских, организация аттестации сотрудников по программе санитарно – гигиенического обучения

3. Установить:

Что необходимые исследования и испытания осуществляются с привлечением ФФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Ставропольскому краю в Буденновском районе» - Буденновское отделение Согласно приложению №2.

4. Установить:

Что аварийной ситуацией повлечь нарушение технологического процесса является:

4.1. Выход из строя аппаратуры: прекращение электроснабжения на срок свыше 4 часов.

4.2. Обеспечить своевременную корректировку данного плана в случае изменения вида деятельности персонала.

4.3. Прекращение водоснабжения объекта.

4.4. В случае возникновения ситуации перечисленной в п.4.3. работа возможна только при использовании одноразовой посуды в условиях скорейшего восстановления водоснабжения объекта.

4.5. Прекращение теплоснабжения, что ведет к нарушению теплового режима.

5. Обязанности директора МОУ СОШ №1 села Покойного

5.1. В случае одновременного возникновения ситуации 4.1:4.3:4.5., сообщить в ГОТУ Роспотребнадзор по СК в Буденновском районе с целью получения указания по закрытию объекта.

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

*6.1. Приказ «Об утверждении программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и возложении функций по осуществлению производственного контроля в лагере с дневным пребыванием детей «Робинзон» МОУ СОШ №1 села Покойного»
Директор МОУ СОШ №1 села Покойного – Е.В. Щербинина
Старшая медицинская сестра – Л.И. Димидова*

7. Перечень работников, подлежащих медицинскому осмотру и профессионально – гигиенической подготовке. (Приложение №1)

Приложение №2

Перечень лабораторных исследований по производственному контролю в МОУ СОШ №1 села Покойного

№	Объект исследования	Кол – во проб (240 мест)	Кратность (на период учебного года)	Всего (240 мест)
1	Микробиологическое исследование продуктов и блюд	2	1 раз в квартал	6
2	Определение йодистого калия в поваренной соли	1	1 раз в квартал	3
3	Смывы на БГКП	5	1 раз в квартал	15
4	Исследования овощей на я/гельминтов	1	1 раз в квартал	3
5	Санитарно – химическое исследование блюд (термическое или пероксидаза)	1	1 раз в квартал	3

**РЕКОМЕНДУЕМАЯ НОМЕНКЛАТУРА, ОБЪЕМ 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 (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в сезон