

Администрация Суровикинского муниципального района Волгоградской области
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Верхнесолоновская средняя общеобразовательная школа»
404422 Волгоградская область Суровикинский район х. Верхнесолоновский пер. Школьный 1
Тел. (84473) 9-77-82 e-mail: vsolo.shkola@mail.ru

СОГЛАСОВАНО:
начальник территориального отдела
«Роспотребнадзора»
по Волгоградской области
в Калачёвском, Суровикинском,
Чернышковском, Клетском районах
О.В. Хоперскова
« _____ » _____ 2025 г

УТВЕРЖДАЮ:
директор МКОУ
«Верхнесолоновская СОШ»
З.П. Харитонова
« _____ » _____ 2025 г



**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ
ПРАВИЛ
ПО УСТРОЙСТВУ И СОДЕРЖАНИЮ
ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ЛАГЕРЯ
С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ**

1. Перечень нормативных документов. Приложение №1.
2. Порядок организации и проведения производственного контроля Приложение №2.
3. Функции ответственного за осуществление производственного контроля. Приложение №3.
4. Перечень должностных лиц, на которые возложены функции по осуществлению производственного контроля. Приложение №4.
5. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля. Приложение №5.
6. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля. Приложение №6.
7. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке. Приложение №7.
8. Перечень осуществляемых школой работ и услуг, выпускаемой продукции, видов деятельности, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке. Приложение №8.
9. Мероприятия, обеспечивающие безопасность для человека и среды. Приложение №9.

1. Цель производственного контроля

Обеспечение безопасности и безвредности для школы и всех участников образовательного процесса влияния школьной столовой путем производственного контроля, должного выполнения и соблюдения санитарных правил, санитарно-эпидемиологических мероприятий.

2. Объекты производственного контроля:

1. Помещения учреждения;
2. Помещения школьной столовой;
3. Технологическое оборудование;
4. Рабочие места;
5. Сырье, полуфабрикаты;
6. Готовая продукция;
7. Отходы производства и потребления.

Перечень нормативных документов:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ в редакции от 25.12.2018 года
- СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"
- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- СанПин 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно –эпидемиологические требования к устройству , содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"

Порядок организации и проведения производственного контроля

- Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).
- Объектами производственного контроля являются: учебные помещения, рабочие места, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно- тренировочный процесс.
- Производственный контроль включает:
- Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

- Организация медицинских осмотров.
- Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализуемой продукции.
- Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
- Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
- Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
- Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

Ответственный за осуществление производственного контроля

Еремина Галина Валентиновна – начальник ЛОЛ

Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

- Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню .
- Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.
- Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
- Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Волгоградской области и своевременно отчитываться в их выполнении.
- Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:
 - журнал бракеража сырой продукции
 - журнал бракеража готовой продукции;
 - журнал учета влажности в складских помещениях
 - гигиенический журнал
 - журнал санитарного состояния пищеблока
 - ведомость контроля за питанием
 - журнал медосмотра сотрудников
 - журнал температурного режима холодильного оборудования
 - журнал разведения дезинфицирующих средств
 - журнал регистрации несчастных случаев с обучающимися
 - журнал витаминизации блюд
 - журнал «Здоровья»;
 - журнал бракеража скоропортящейся продукции
 - журнал травматизма
 - журнал неисправностей технологического оборудования
 - журнал посещения
 - журнал регистрации инструктажей учащихся по ТБ
- Своевременное информирование ТО Роспотребнадзора и органов местного самоуправления при возникновении перечисленных ситуаций:
 - отключение электроэнергии;
 - отключение горячей воды;
 - аварии водопроводной, канализационной систем;
 - выход из строя холодильного и технологического оборудования;
 - инфекционные заболевания, отравления и др.
 - экстренные случаи (пожар, наводнение, землетрясение)

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

Контролируют:

- персонал, все действия, связанные с жизнедеятельностью оздоровительного лагеря – директор школы Харитонов А.П.;
- организацию и проведение воспитательного процесса - начальник лагеря Еремина Г.В.;
- санитарное состояние помещений, соблюдение санитарно противоэпидемиологического режима, проведение дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ, работа пищеблока – директор школы Харитонов А.П.,
- своевременную замену ламп освещения, работу технологического оборудования – электрик Александрин А.Н.
- рацион питания, сроки и условия хранения продуктов, наличие и правильность оформления сопроводительной документации – повар Беркова В.С.
- состояние инвентаря: своевременную замену, починку – директор школы Харитонов А.П.
- обеспеченность служб инвентарём, чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами – директор школы Харитонов А.П., ООО"Союз-К"

**Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения
производственного контроля (санитарное состояние)**

№	Контролируемый показатель	Периодичность	Ответственные
1	Контроль за территорией ЛОЛ: - Физкультурно-спортивной зоны (твёрдое покрытие, спортивная площадка- травяной покров и т.д.) - Зоны отдыха (состоянием озеленения территории) Хозяйственной зоны (сбор мусора и пищевых отходов) - Контроль за вывозом мусора	ежедневно	Начальник лагеря, директор школы, инструктор по физической культуре
2	Контроль питьевого режима: - ЛОЛ обеспечивается водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду - Исправность кулера, установка бутылки с питьевой водой - Обеспечить свободный доступ к питьевой воде в течение всего дня	ежедневно	Начальник лагеря, ответственный за водоснабжение и питьевой режим
3	Контроль за воздушно-тепловым режимом в помещениях лагеря - Температура не должна быть ниже 18гр. С, относительная влажность воздуха должна быть в пределах 40 – 60% - Соблюдение режима проветривания - Наличие москитных сеток	ежедневно	Начальник лагеря
4	Контроль за состоянием естественного и искусственного освещения в помещениях ЛОЛ - Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии. - Чистку оконных стекол проводить по мере их загрязнения. - Все основные помещения должны иметь естественное освещение.	Ежедневно	Начальник лагеря, директор школы
5	Контроль за санитарным состоянием и содержанием всех помещений и территории учреждения. - Своевременное проведение текущих и генеральной уборок помещений, территории. - Обеспеченность уборочным инвентарем, спец. одеждой. - Приобретение моющих средств.	Ежедневно	Начальник лагеря, директор школы, повар, уборщик помещения и территории
6	Контроль за соблюдением режима дня, в том числе: - За проведением физкультурно-оздоровительных мероприятий - спортивных занятий в соответствии с возрастом детей.		Начальник лагеря, инструктор по физической культуре

7	<p>Контроль за размещением помещений лагеря</p> <ul style="list-style-type: none"> - Помещения размещать на 1 этаже здания. Набор помещений: комнаты для игр и кружковых занятий, помещения медицинского назначения, спортивный зал, столовая, раздевалка для верхней одежды, кладовая спортивного инвентаря, туалеты, помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов. - Туалеты оборудуются педальными ведрами, держателями для туалетной бумаги, мылом и бумажными полотенцами. Мыло, туалетная бумага и полотенца должны быть в наличии постоянно. Санитарно-техническое оборудование должно быть исправным без сколов, трещин и других дефектов. Унитазы обеспечиваются сидениями, позволяющими проводить их ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств (по эпидемиологическим показателям). 	ежедневно	Начальник лагеря, мед. работник, уборщик помещения и территории, директор школы
8	<p>Контроль за соблюдением техники безопасности проводимых мероприятий.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Длительностью просмотра телепередач, игр за компьютером. - Соблюдением техники безопасности. - Контроль за проведением экскурсий, туристических походов 	ежедневно	Начальник лагеря.
9	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	ежедневно	Мед. работник.

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

Еремина Г.В. - начальник ЛОЛ
Харитоновна Э.П. – директор школы
Беркова В.С. – повар

**Перечень должностей работников, подлежащих медицинским
осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке:**

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Должность
1	Еремина Галина Валентиновна	начальник ЛОЛ
2	Анисимова Айгуль Александровна	инструктор по физической культуре
3	Сорокина Алфия Минзафаровна	педагог-воспитатель
4	Тауланова Надежда Николаевна	педагог-воспитатель
5	Сторожук Ирина Олеговна	педагог-воспитатель
6	Беркова Вера Сергеевна	повар
7	Хопряшкина Нина Михайловна	кухонный работник
8	Черепашкова Ольга Александровна	уборщик помещения и территории

Перечень осуществляемых школой работ и услуг, выпускаемой продукции, видов деятельности, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке

1. Организация летнего отдыха детей.

Мероприятия, обеспечивающие безопасность для человека и среды

- организовать оздоровительный процесс согласно возрасту учащихся; не допускать переутомляемости учащихся;
- соблюдать температурный режим дифференцированно в зависимости от назначения помещения с учётом соблюдения режима проветривания;
- содержать помещение в надлежащем санитарном состоянии, своевременно обеспечивая необходимым инвентарём: моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами;
- обеспечить бесперебойную поставку воды (холодная вода, горячая вода); обеспечить бесперебойную работу системы водоотведения;
- следить за тем, чтобы оборудование было безопасным, исключая возможность травматизма учащихся;
- своевременно заменять посуду с трещинами и повреждённой эмалью;
- соблюдать правила хранения и приготовления продуктов;
- обеспечить товарное соседство и температурный режим согласно санитарно-гигиеническим требованиям;
- обеспечить учащихся полноценным питанием, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворяющим потребности растущего организма в основных пищевых продуктах;
- строго соблюдать правила личной гигиены всем сотрудникам и воспитанникам лагеря;
- обеспечить спец.одеждой сотрудников лагеря, комплектность мылом, полотенцами помещения пищеблока, туалетных комнат;
- обеспечить % содержание активного вещества в рабочих растворах дезинфицирующих средств.