

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА с.СЕРАФИМОВКА»
ОЛЬГИНСКОГО РАЙОНА ПРИМОРСКОГО КРАЯ

ПРИКАЗ

26.05.2022 г

№ 69

Об утверждении программы производственного контроля
в детском оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей
при МКОУ «СОШ с.Серафимовка» в 2022 году

В соответствии со статьёй 28 «Компетенция, права, обязанности и ответственность образовательной организации» Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации», на основании Санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» (с изменениями), в целях организации производственного контроля, самоконтроля и обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением в детском оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей при МКОУ «СОШ с.Серафимовка» в период с 01 по 21 июня 2022 года

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить программу производственного контроля в детском оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей при МКОУ «СОШ с.Серафимовка» в 2022 году на период 01-21.06.2022 года (приложение).
2. Контроль за исполнением программы производственного контроля в детском оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей при МКОУ «СОШ с.Серафимовка» в 2022 году на период 01-21.06.2022 года возложить на начальника ДОЛ Н. Б. Сметаникову.

Директор МКОУ «СОШ с.Серафимовка»

С приказом ознакомлен



AM

А. С. Шурупова

SB

Н. Б. Сметаникова

ПРОГРАММА
производственного контроля
на период 01 – 21 июня 2022 года

1. Настоящая программа разработана в соответствии со следующими действующими санитарными правилами и нормативно-правовыми актами:

1	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. № 52-ФЗ, статья 32.
2	Федеральный закон «О водоснабжении и водоотведении» от 07.12.2011г. № 416-ФЗ, статья 25.
3	СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий".
4	СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
5	Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021г. № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового Кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».
6	«Инструкция о порядке проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения», утв. приказом Минздрава РФ от 29.06.2000г. №229.
7	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

2. Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками ДОЛ.
3. Организация и осуществление производственного контроля возлагается на начальника ДОЛ.
4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.
5. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:
- Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.
 - Среда обитания – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.
 - Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

- Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.
- Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.
- Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.
- Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).
- Массовые не инфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

6. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической аттестации подлежат следующие сотрудники:

№	ФИО сотрудника	Должность	Кратность
1	Сметаникова Н. Б.	Начальник	1 раз в 2 года
2	Смокоревская Г. Ф.	Повар	Ежегодно
3	Криницкая А. Н.	Воспитатель	1 раз в 2 года
4	Беликова Е. С.	Воспитатель	1 раз в 2 года
5	Ансович А. А.	Уборщик	1 раз в 2 года

7. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование Территориального управления по надзору в сфере прав потребителей и благополучия человека в г. Партизанске, органов местного самоуправления:

- Отключение электроснабжения.
- Отключение теплоснабжения.
- Пожар.
- Непредвиденные ЧС: смерч, штормовой ветер, ураган, наводнение.
- Выход из строя электротехнического и холодильного (морозильного) оборудования.
- Случай возникновения инфекционного заболевания.
- Присасывание клеща.
- Массовые не инфекционные заболевания (отравления).

8. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

№	Мероприятие	Контрольные точки	Периодичность	Формы учёта
1	Контроль за санитарно-техническим состоянием	Все помещения,	ежедневно	Визуально

	помещений и территории	территория		
2	Проверка качества и своевременности уборки помещений	Все помещения	ежедневно	Визуально
3	Соблюдение режима дезинфекции	Все помещения	ежедневно	Журнал
4	Соблюдения режима проветривания	Все помещения	ежедневно	График, журнал
5	Организация дератизационных, дезинсекционных мероприятий	Все помещения, территория	1 раз в месяц и по мере необходимости	Договор о дератизации, дезинсекции, акт проведения мероприятий
5	Документальная и органолептическая проверка качества поступающей продукции, сроков и условий её хранения и реализации, технологии приготовления и качества готовой пищи	Пищеблок	ежедневно	Договор с поставщиком продуктов питания. Документы, удостоверяющие качество и безопасность продуктов питания, журналы бракеража сырой и готовой продукции
6	Контроль за проведением С-витаминизации 3-их блюд	Пищеблок	ежедневно	Журнал С-витаминизации
7	Качество готовой продукции	Пищеблок	ежедневно	Журнал бракеража готовой продукции
8	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	Пищеблок	ежедневно	Журнал «Здоровье»
9	Проверка качества сбора, хранения и удаления твёрдых бытовых отходов	Все помещения, территория	по мере наполнения	Договор на вывоз твёрдых бытовых отходов, акт выполненных работ
10	Проверка сроков прохождения сотрудниками медицинского осмотра, санитарно-гигиенической аттестации		постоянно	Санитарные книжки
11	Контроль производственных аварий	Все помещения	ежедневно	Журнал учёта аварийных ситуаций
12	Профилактика инфекционных и паразитарных заболеваний учащихся		постоянно	Журнал регистрации

13	Контроль за качеством мытья и обработки посуды	Пищеблок	ежедневно	Визуально
14	Аккарицидная обработка территории 9. 10. 11.	Территория		Договор, акт о проведении мероприятия, акт контроля эффективности мероприятия
15	Температура воздуха	Все помещения	Ежедневно	
16	Суточная проба	Пищеблок	Ежедневно	Журнал бракеража готовой продукции
17	Нецентрализованное водоснабжение (каптажный колодец)	Вода из внутреннего водопровода школы	1 раз в сезон	Протокол исследования
18	Холодильное оборудование, морозильные камеры	Подсобное помещение	Ежедневно	Журнал температурного режима
19	Рацион питания	Пищеблок	Ежедневно	Примерное меню
20	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них	Пищеблок	Ежедневно	Визуальный контроль
21	Инвентарь и оборудование пищеблока	Пищеблок	1 раз в неделю	Визуальный контроль
22	Санитарно-противоэпидемический режим	Все помещения	1 раз в неделю	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды

9. График проведения генеральной уборки столовой и пищеблока:

№ п/п	Мероприятие	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи	Ежедневно
2	Уборка столов производится после каждого приема пищи	Ежедневно

3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи	Ежедневно
4	Ветошь для мытья посуды обрабатывается после использования	Ежедневно
5	Влажная уборка кухни и подсобных помещений	Ежедневно
6	Генеральная уборка помещений с мытьем окон	Перед каждой сменой