Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

 Фоминская основная общеобразовательная школа

|  |  |
| --- | --- |
|  | УтверждаюДиректор школы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Н. Мережко |

##### ПРОГРАММА

производственного контроля

за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических

(профилактических) мероприятий

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Фоминская основная общеобразовательная школа*

*Руководитель: Мережко Лариса Николаевна*

*Юридический адрес: 346102, Ростовская область, Миллеровский район, х. Фоминка, ул. Мира, д. 61, тел.8 (86385) 54-3-45*

*Фактический адрес: 346102, Ростовская область, Миллеровский район, х. Фоминка, ул. Мира, д. 61, тел.8 (86385) 54-3-45*

Вид деятельности: лагерь дневного пребывания детей

*Программа составлена в 3-х экземплярах*

1. **Пояснительная записка**

Настоящая программа разработана в соответствие с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99 (ред. от 02.07.2021) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изменениями и дополнениями, вступившими в силу с 01.01.2022), санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и санитарных правил СП 1.1. 2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Цель производственного контроля:

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

Объекты производственного контроля

1. Помещения учреждения.
2. Помещения школьной столовой
3. Технологическое оборудование.
4. Рабочие места.
5. Сырье, полуфабрикаты.
6. Готовая продукция.
7. Отход производства и потребления.
8. **Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:**
9. Директор школы – Л.Н. Мережко

Директор лагеря – С.В. Бухтиярова

Воспитатели – Д.А. Пащенко, Л.Г. Лебедева, О.И. Лебедева, Г.Н. Лимарева

1. **Контроль за выполнением требований к размещению, устройству, содержанию и организации режима работы**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Объект производственного контроля | Основание | Кратность |
| 1. | Визуальный контроль соблюдения санитарных норм и правил, обеспечения противоэпидемического режима оздоровительного учреждения. | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно  |
| 2 | Контроль за состоянием источников водоснабжения, зоны санитарной охраны питьевых скважин, накопительных резервуаров. | СанПиН 2.1.1110-02СП 2.4.3648-20 | Ежедневно  |
| 3 | Контроль за использованием помещений оздоровительного учреждения в соответствии с их назначением. | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно  |
| 4 | Контроль за соответствием состава и площади помещений оздоровительного учреждения и требованиям к ним | СП 2.4.3648-20 | Перед открытием |
| 5 | Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно  |
| 6 | Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению | СП 2.4.3648-20 | Перед открытием,ежедневно |
| 7 | Контроль за укомплектованностью оборудованием помещений оздоровительного учреждения | СП 2.4.3648-20 | Перед открытием |
| 8 | Контроль за содержанием помещений и участка, состоянием оборудования, вывозом мусора | СанПин 2.1.3684-21 СП 2.4.3648-20 | Ежедневно  |
| 9 | Контроль за своевременностью уборки помещений. | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно  |
| 10 | Контроль за рациональной организацией режима дня оздоровительного учреждения. | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно  |
| 11 | Контроль за организацией физического воспитания в оздоровительном учреждении. | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно  |
| 12 | Контроль за содержанием мест занятий физической культурой и спортом | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно  |
| 13 | Контроль за проведением спортивных и оздоровительных мероприятий | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно  |

1. **Контроль за организацией питания**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Объект производственного контроля | Основание | Кратность |
|  | Контроль за использованием производственных цехов пищеблока по назначению | СанПиН 2.3/2.4.3590-20СП 2.4.3648-20 | Ежедневно  |
|  | Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока | СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20СП 2.4.3648-20 | Ежедневно |
|  | Проверка качества поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции по документам. Органолептическим показателям, условиям ее транпортировки. Хранения и реализации | СанПиН 2.3/2.4.3590-20СП 2.3.6.3668-20СП 2.4.3648-20СанПиН 2.3.2.1324-03ТР ТС 021/2011 | Ежедневно  |
|  | Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования | СанПиН 2.3/2.4.3590-20СП 2.3.6.3668-20СП 2.4.3648-20 | Ежедневно  |
|  | Контроль за исправностью и работы систем: холодильного оборудования, технологического оборудования | СанПиН 2.3/2.4.3590-20СП 2.3.6.3668-20СП 2.4.3648-20 | Ежедневно  |
|  | Контроль за приобретением . использованием моющих средств уборочного инвентаря | СанПиН [2.1.3684-21](https://potrebitel-expert.ru/wp-content/uploads/2021/10/SanPiN-2.1.3684-21.pdf) СП [2.1.3678-20](https://potrebitel-expert.ru/wp-content/uploads/2021/08/SanPin-2.1.3678-20_uslugi.pdf)СП 2.4.3648-20 | Ежедневно  |
|  | Контроль за состоянием столовой, кухонной посуды. Столовых приборов. Соблюдением правил мытья посуды. | СанПиН [2.1.3684-21](https://potrebitel-expert.ru/wp-content/uploads/2021/10/SanPiN-2.1.3684-21.pdf) СП [2.1.3678-20](https://potrebitel-expert.ru/wp-content/uploads/2021/08/SanPin-2.1.3678-20_uslugi.pdf)СП 2.4.3648-20 | Ежедневно  |
|  | Контроль за соблюдением норм питания по нормам продуктов и ассортимента основных продуктов питания. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН [2.3.2.1324-03](https://potrebitel-expert.ru/wp-content/uploads/2021/11/sanpin-2.3.2.1324_03.pdf)СП 2.4.3648-20 | Ежедневно  |
|  | Контроль за соблюдением требований к обработке сырья и производству продукции | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН [2.3.2.1324-03](https://potrebitel-expert.ru/wp-content/uploads/2021/11/sanpin-2.3.2.1324_03.pdf)СП 2.4.3648-20 | Ежедневно  |
|  | Контроль за соблюдением технологии приготовления и качеством готовых блюд | СанПиН 2.3/2.4.3590 СанПиН [2.3.2.1324-03](https://potrebitel-expert.ru/wp-content/uploads/2021/11/sanpin-2.3.2.1324_03.pdf) СП 2.4.3648-20 | Ежедневно  |
|  | Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН [2.3.2.1324-03](https://potrebitel-expert.ru/wp-content/uploads/2021/11/sanpin-2.3.2.1324_03.pdf)СП 2.4.3648-20 | Ежедневно  |
|  | Контроль за ведением медицинской документации по организации питания | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН [2.3.2.1324-03](https://potrebitel-expert.ru/wp-content/uploads/2021/11/sanpin-2.3.2.1324_03.pdf)СП 2.4.3648-20 | Ежедневно  |
|  | Осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания |  СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН [2.3.2.1324-03](https://potrebitel-expert.ru/wp-content/uploads/2021/11/sanpin-2.3.2.1324_03.pdf)СП 2.4.3648-20 | Ежедневно  |

1. **Контроль за состоянием медицинского обслуживания**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Объект производственного контроля | Основание | Кратность |
|  | Проверка личных медицинских книжек на сотрудников и документов на детей | СП 2.4.3648-20Приказ Министерства здравоохранения РФ от 18 февраля 2022 г. N 90нСанПиН 3.3686-21 | Перед открытием лагеря |
|  | Контроль за состоянием здоровья детей. | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно  |
|  | Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом. | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно  |
|  | Контроль за соблюдения охраны труда и техники безопасности при организации трудовой деятельности персонала и отдыхающих детей. | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно  |

1. **Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным осуществлением производственного контроля:**
2. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
3. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
4. Журнал здоровья.
5. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
6. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
7. **Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатели исследования | Кратность | Место замеров (количество замеров) | Примечание |
| Микробиологическое исследование питьевой воды | 1 раз в год | Здание МБОУ Фоминская ООШ1 проба |  |
| Физические факторы (микроклимат) | 2 раза в год (холодный и теплый периоды) | Здание МБОУ Фоминская ООШ1 точка 2 пробы |  |
| Естественное и искусственное освещение | 2 раза в год | Здание МБОУ Фоминская ООШ2 точки 2 пробы |  |