

«УТВЕРЖДАЮ»:  
Директор  
ОГБОУ «Михайловская школа-интернат»  
Щетинин В.В.  
*Принято от 30.08.2024 г. №24*



**Программа  
производственного контроля летнего  
оздоровительного лагеря ОГБОУ  
"Михайловская школа-интернат"  
на 2024 год**

г. Михайлов  
2024 г.

## 1. Цель производственного контроля

Обеспечение безопасности и безвредности для пришкольного лагеря с дневным пребыванием детей и всех участников воспитательного процесса, влияния школьной столовой путем производственного контроля, должного выполнения и соблюдения санитарных правил, санитарно-эпидемиологических мероприятий.

## 2. Объекты производственного контроля:

- 2.1. Помещения летнего пришкольного лагеря с дневным пребыванием детей
- 2.2. Помещения школьной столовой;
- 2.3. Технологическое оборудование;
- 2.4. Рабочие места;
- 2.5. Реализуемые особо скоропортящиеся продукты;
- 2.6. Готовая продукция;
- 2.7. Отходы производства и потребления;
- 2.8. Вода питьевая из источника централизованного водоснабжения и разводящей сети;
- 2.9. Грызуны, клещи в районе размещения пришкольного лагеря с дневным пребыванием детей;

## 3. Перечень нормативных документов:

- 3.1. ФЗ № 52 от 30.03.1999г «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения».
- 3.2. ФЗ № 29 от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- 3.3. ФЗ № 157 от 17.09.1998г «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»
- 3.4. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- 3.5. СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- 3.6. Сан.ПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- 3.7. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
- 3.8. СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- 3.9. Приказ от 31.12.2020 Минтруда России 3 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры».
- 3.10. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 20.01.2021 года № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 231 Трудового кодекса РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а так же работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».
- 3.11. Приказ Минздрава РФ от 23.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»
- 3.12. ТР ТС 034/2013 « О безопасности мяса и мясной продукции»
- 3.13. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
- 3.14. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- 3.15. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»
- 3.16. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»

- 3.17. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
- 3.18. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
- 3.19. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
- 3.20. ФЗ РФ от 24.06.1998г. №89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;
- 3.21. ФЗ РФ от 23.02.2013 №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия табачного дыма и последствий потребления табака»;
- 3.22. Закон РФ от 07.02.1992 №2300-1 «О защите прав потребителей»;
- 3.23. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности(или)безвредности для человека факторов среды обитания» от 28.01.2021 г.
- 3.24. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» от 09.06.2003 г;
- 3.25. Приказ Минздрава России от 18.02.2022г. №90н «Об утверждении формы, порядка ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек»;
- 3.26. Приказ Минздрава России от 16.12.2021г. №1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок».

#### **4. Порядок организации и проведения производственного контроля**

4.1. 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).

4.2. Объектами производственного контроля являются: игровые комнаты, рабочие места, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, воспитательный процесс.

4.3. Производственный контроль включает:

4.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

4.3.2. Организация медицинских осмотров.

4.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализуемой продукции.

4.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

4.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

4.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

4.3.7. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

#### **5. Ответственный за осуществление производственного контроля**

Метелицына Светлана Николаевна – начальник лагеря

#### **6. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.**

6.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

6.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

6.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню.

6.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

6.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.

6.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и

условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

6.7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения воспитанниками и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

6.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и своевременно отчитываться в их выполнении.

6.9. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал бракераж продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок;
- журнал «С» - витаминизации блюд
- Гигиенический журнал;

- журнал контроля за выполнением суточных норм питания;

- амбулаторный журнал приема детей;

6.10. Своевременное информирование ТО Роспотребнадзора ,

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.

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

7.1. Метелицына С.Н.- начальник лагеря

7.2. Терентьева И.В.– медсестра

7.3. Плюхина И.Н.– кладовщик

7.4. Гуляева О.А. –шеф – повар, ответственный по питанию

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

<b>№</b>	<b>Ф.И.О.</b>	<b>Должность в лагере</b>
1.	Ригина Светлана Валерьевна	воспитатель
2.	Мохова Вера Витальевна	воспитатель
3.	Горечкина Любовь Дмитриевна	уборщик служебных помещений
4.	Кузьмичева Светлана Викторовна	воспитатель
5.	Кораблева Наталья Вячеславовна	воспитатель
6.	Коробкова Светлана Евгеньевна	повар
7.	Сударева Татьяна Николаевна	кухонный работник
8.	Метелицына Светлана Николаевна	начальник лагеря
9.	Быкова Нина Васильевна	Инструктор по физ. подготовке
10.	Плюхина Ирина Николаевна	кладовщик
11.	Гуляева Ольга Анатольевна	Заведующая производством, шеф-повар

#### **9. Перечень контролируемых показателей**

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	перед открытием смены	Начальник лагеря
2.	Контроль за санитарным состоянием и содержанием всех помещений и территории лагеря. -Своевременное проведение текущих и генеральной уборок помещений, территории. -Обеспеченность уборочным инвентарем, спец. одеждой. -Приобретение моющих средств. -Соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены. -Контроль хозяйственной зоны (сбор мусора и пищевых отходов) - Контроль за вывозом мусора	ежедневно	Начальник лагеря
3.	Контроль за рациональной организацией режима дня, прогулок, занятий по интересам и желанию, длительностью занятий в лагере, за проведением физкультурно-оздоровительных мероприятий, спортивных занятий в соответствии с возрастом	1 раз в неделю	Начальник лагеря
4.	Контроль за использованием помещений лагеря в соответствии с их назначением: - помещения размещать на 1 этаже здания. Набор помещений: две игровые комнаты, столовая, комната для сушки одежды и обуви, два изолятора для детей и работников лагеря, туалеты, помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов. - туалеты оборудуются мусорными 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
5.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений. 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
6.	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	ежедневно	Начальник лагеря
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений: - Температура не должна быть ниже 18гр. С, относительная влажность воздуха должна быть в	ежедневно	Начальник лагеря

	пределах 40 – 60% - Соблюдение режима проветривания -Наличие москитных сеток		
8.	Контроль за длительностью просмотра телепередач и диафильмов, игр за компьютером.	ежедневно	Начальник лагеря
9.	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности	перед началом работ	Начальник лагеря
10.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Начальник лагеря Шеф- Повар Кладовщик
11.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Мед.сестра
12.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	Начальник лагеря
13.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.	ежедневно	Начальник лагеря мед. сестра
14.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	Начальник лагеря
15.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.		Кладовщик
16.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	Начальник лагеря Шеф-повар
17.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно перед раздачей пищи.	Начальник лагеря
18.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания.	ежедневно	мед. работник
19.	Контроль за организацией питьевого режима: -лагерь обеспечивается водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду -Контроль за состоянием источников водоснабжения. -Исправность работы стационарного питьевого фонтанчика -Обеспечить свободный доступ к питьевой воде в течение всего дня	ежедневно	Начальник лагеря
20.	Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях.	ежедневно	Начальник лагеря медицинский работник
21.	Контроль за проведением экскурсий.	перед экскурсией.	Начальник лагеря
22.	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших.	ежедневно	медицинский работник
23.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	ежедневно	Начальник лагеря медицинский работник
24.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	Начальник лагеря

### План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация	Отметка об исполнении
1	2	3	4	5	
<i>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</i>					
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия .	При заключении договоров	Начальник лагеря	Договор	
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Кладовщик Начальник лагеря	Товарно-транспортировочные накладные. Журнал бракеража сырой продукции	
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Кладовщик Начальник лагеря	Акт ( при выявлении нарушений условий транспортировки)	
<i>2. контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</i>					
2.1.	Качество готовой продукции	ежедневно	Ответственный по питанию	Журнал бракеража готовой продукции.	
2.2.	Суточная проба	ежедневно	Ответственный по питанию	Журнал бракеража готовой продукции.	
<i>3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.</i>					
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Ответственный по питанию	Примерное меню	
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в смену	Ответственный по питанию	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.	
3.3.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в смену	Ответственный по питанию	Журнал регистрации температуры теплового оборудования	
3.4.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Ответственный по питанию	Журнал бракеража готовой продукции.	
<i>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов</i>					

4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Ответственный по питанию	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.	
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Ответственный по питанию	Журнал температурного режима и относительной влажности.	
<i>5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.</i>					
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Ответственный по питанию	Визуальный контроль	
<i>6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</i>					
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Ответственный по питанию	Визуальный контроль	
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Ответственный по питанию	Визуальный контроль	
<i>7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</i>					
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Ответственный по питанию	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.	
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Ответственный по питанию	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по мытью столовой посуды	
<i>8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема</i>					



пищи обучающихся,					
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Ответственный по питанию	Приказ об организации питания	
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Ответственный по питанию	График приема пищи.	
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Ответственный по питанию	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.	

**Г Р А Ф И К**  
**проведения уборки помещений в пришкольном лагере с дневным пребыванием детей при ОГБОУ «Михайловская школа-интернат»**

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимума.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений	Перед открытием смены, в конце каждой недели
9	Влажная уборка кабинетов, игровых комнат и фойе	Ежедневно
10	Влажная уборка помещений медицинского кабинета	Ежедневно
11	Влажная уборка помещений спортивного зала	Ежедневно