

«УТВЕРЖДАЮ»

Руководитель организации

МКОУ «Ближнеосиновская СОШ»

Штельмах Т.И.

«25» мая 2026 г.



**Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил
по устройству и содержанию
летнего оздоровительного лагеря
с дневным пребыванием детей
МКОУ «Ближнеосиновская СОШ»**

1. Перечень официально изданных санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью. Приложение №1.
2. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля. Приложение №2.
3. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, в отношении которых необходима организация производственного контроля. Приложение №3.
4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке. Приложение №4.
5. Перечень форм учета и отчетности, установленных законодательством. Приложение №5.
6. Перечень осуществляемых школой работ и услуг, выпускаемой продукции, видов деятельности, подлежащей санитарно-эпидемиологической оценке. Приложение №6.
7. Мероприятия, обеспечивающие безопасность для человека и среды. Приложение №7.
8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой деятельности учреждения и информацией в ТО Роспотребнадзора. Приложение №8.
9. Перечень лабораторно – инструментальных исследований на пищеблоке во время летней оздоровительной площадки. Приложение №9.

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

Контролируют:

- персонал, все действия, связанные с жизнедеятельностью оздоровительного лагеря – *и.о. директор ОУ* – Штельмах Татьяна Ивановна;
- организацию и проведение воспитательного процесса – *начальник лагеря* – Копцева Татьяна Николаевна;
- санитарное состояние помещений, соблюдение санитарно – противозаразительного режима, проведение дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ, работа пищеблока – *завхоз* – Попова Наталья Александровна;
- своевременную замену ламп освещения, работу технологического оборудования – *электрик*;
- рацион питания, сроки и условия хранения продуктов, наличие и правильность оформления сопроводительной документации – *завхоз* - Попова Наталья Александровна;
- состояние инвентаря: своевременную замену, починку – *завхоз* - Попова Наталья Александровна;
- обеспеченность служб инвентарем, чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами – *завхоз* - Попова Наталья Александровна.

Перечень химических веществ, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, в отношении которых необходима организация производственного контроля

Объект исследования или исследованный материал	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
1. Игровая комната, спортивный зал, спальные комнаты, пищеблок	Температура воздуха	Ежедневно	Начальник лагеря
	Соблюдение режима проветривания	Ежедневно	Воспитатель
2. Территория	Наличие и состояние ограждения	1 раз в смену	Начальник лагеря, директор
	Наличие спортивных площадок и исправность оборудования	1 раз в смену	Начальник лагеря, директор
	Санитарное состояние	Ежедневно	Воспитатель, уборщица
	Состояние уличного освещения	Ежедневно	Завхоз
3. Соблюдение правил содержания помещений	Проведение генеральной уборки	Между сменами	Уборщица
	Соблюдение чистоты используемых помещений	Ежедневно	Уборщица
	Наличие и разделение инвентаря для уборки: по назначению и его маркировка	1 раз в смену	Завхоз
4. Состояние санитарно-технического оборудования	Надворные санитарные установки, дезинфекция, мойка	Ежедневно	Завхоз
5. Столовая	Контроль и наличие правильности оформления сопроводительной документации	Каждая партия поступающей продукции	Завхоз
	Микробиологические показатели готовой продукции	1 раз в смену	
	Санитарно-химические показатели: - термообработка; - калорийность; - витаминизация	1 раз в смену	
	Бактериологический анализ воды	1 раз в смену	
	Соблюдение санитарных требований при производстве продукции,	Каждая партия поступающей продукции	Завхоз

	полнота, правильность, своевременность оформления документации, соответствие требованиям санитарно – гигиенических нормативов		
	Качество мытья столовой посуды	Ежедневно	Завхоз
	Сроки и условия хранения продуктов. Исправность холодильного оборудования и соблюдение режима температурного хранения. Ведение журнала регистрации температуры в холодильнике.	Ежедневно	Завхоз
	Сроки реализации и условия реализации готовой пищи, соблюдение требований по температуре реализуемой готовой продукции	Ежедневно	Завхоз
	Осмотр работников пищеблока на предмет наличия у них простудных и гнойных заболеваний, опрос о наличии инфекций	Ежедневно	Медработник
	Контроль за соблюдением правил личной гигиены	Ежедневно	Директор
	Контроль за своевременным прохождением медицинского осмотра	1 раз в смену	Директор
	Смывы с инвентаря и оборудования	1 раз в смену	
6. Организация питания, рацион питания	Соблюдение требований и рекомендаций по формированию рациона, ассортимент продуктов питания, С – витаминизация, использование йодированной соли	Ежедневно	Завхоз
	Наличие согласованного десятидневного меню	Перед открытием лагеря	Директор
7. Режим питания	Соблюдение режима питания и условий приема пищи гигиеническим требованиям	Ежедневно	Завхоз, воспитатель
8. Помещения (производственные)	Санитарно – техническое состояние помещений и	1 раз в смену	Завхоз

	оборудования, исправность оборудования, правильность расстановки		
9. Санитарно – противоэпидемический режим в пищеблоке	Соблюдение санитарно – противоэпидемического режима обработки, хранения, использования и маркировки оборудования, посуды, уборочного инвентаря, режима уборки помещений, дезинфекционного режима, режима вывоза мусора.	1 раз в смену	Завхоз
10. Качество дезинфекционных работ	Исследование процентного содержания хлора в рабочих растворах		
11. Персонал	Наличие медицинских книжек, своевременность прохождения медицинского осмотра	Перед открытием лагеря	Директор
12. Соблюдение питьевого режима	Наличие питьевого бочка	Ежедневно	Воспитатель

**Перечень должностей работников, подлежащих
медицинским осмотрам, профессиональной
гигиенической подготовке.**

1. Начальник лагеря – Копцева Т.Н.
2. Воспитатель – Горбункова Т.Ю., Подгорнова Т.В., Стець Г.А., Щепелева И.А., Наумова Н.А., Лосева Е.А., Чернова М.В.
3. Руководитель по физической культуре – Горбунков А.В., Наумов А.Д., Мамедова А.А.
4. Повар – Петриковец В.Н.
5. Уборщик помещений – Слав В.Н.
6. Завхоз – Попова Н.А.
7. Кухонный работник – Попова Н.А.

**Перечень форм учета и отчетности, установленных
законодательством в ОУ**

1. Журнал бракеража сырой продукции.
2. Журнал бракеража готовой продукции.
3. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
4. Журнал санитарного состояния пищеблока.
5. Накопительная ведомость.
6. Журнал медосмотра сотрудников.
7. Журнал отметки температуры в холодильнике.
8. Журнал разведения дезинфицирующих средств.
9. Журнал регистрации несчастных случаев с обучающимися.

**Перечень осуществляемых школой работ и услуг,
выпускаемой продукции, видов деятельности,
подлежащей санитарно-эпидемиологической оценке.**

1. Организация летнего отдыха детей.

Мероприятия, обеспечивающие безопасность для человека и среды

- организовать воспитательный процесс согласно возрасту учащихся; не допускать переутомляемости учащихся;
- соблюдать температурный режим дифференцированно в зависимости от назначения помещения;
- содержать помещение в надлежащем санитарном состоянии, своевременно обеспечивая необходимым инвентарем: моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами;
- стремиться содержать здание в техническом исправном состоянии. Выполнять правила электро- и пожарной безопасности: следить за строгим соблюдением установленного противопожарного режима обслуживающим персоналом;
- содержать водопровод и канализацию в исправном состоянии;
- обеспечить источником освещения равномерно и достаточно все помещения правилам;
- строго соблюдать индивидуальность пользования полотенец в оздоровительном лагере, следить за созданием благоприятных условий во время проведения занятий физической культурой;
- следить за тем, чтобы оборудование было безопасным, исключая возможность травматизма учащихся;

- своевременно заменять посуду с трещинами и поврежденной эмалью;
- соблюдать правила хранения и приготовления продуктов;
- обеспечить товарное соседство и тепловой режим согласно санитарно – гигиеническим требованиям;
- стремиться, чтобы питание учащихся было полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворяющим потребности растущего организма в основных пищевых продуктах;
- строго соблюдать правила личной гигиены все сотрудникам и воспитанникам лагеря.

Приложение №8

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой деятельности учреждения и информацией в ТО Роспотребнадзора.

- отключение электроэнергии на целый день и более;
- аварии водопровода;
- экстренные случаи (пожар, наводнение, землетрясение);
- возникновение инфекционных и неинфекционных заболеваний.

