

Утверждаю:

Директор МБОУ
«Пировская средняя школа»
Г.Р.Шайдуллина

« 21 » 09 2024г.



Программа производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий МБОУ «Пировская средняя школа» летнего-оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей.

с.Пировское

Введение

Настоящая Программа производственного контроля (далее Программа) разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального Закона №52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №18 от 13.07.2001г. «О порядке организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических(профилактических) мероприятий.

- СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», (далее- СанПиН 2.4.4.2599-10) .

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», (далее -СП 1.1.1058-01).

Программа предусматривает осуществление мероприятий по контролю за санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами и направлена на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия детей в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием в период каникул.

1. Общие сведения

1. Общие сведения об организации:

1.1. Оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей организовано для обучающихся образовательного учреждения «Большекетская СОШ» на время летних каникул.

Юридический адрес: 663120, Красноярский край, Пировский район, с. Пировское, ул. 1 Мая, 28.

Почтовый индекс: 663120, Красноярский край, Пировский район, с. Пировское, ул. 1 Мая, 28.

ИНН 2431001370, телефон: 8(39166) 33832.

Руководители организации: директор Залевская Татьяна Васильевна, действует на основании Устава.

Количество оздоровительных смен- 1.

Продолжительность смены – 9.00 – 15.00.

Всего детей в оздоровительном учреждении 220, из них дети и подростки 220.

Оздоровительное учреждение для детей и подростков на площадях МБОУ «Пировская средняя школа», количество детей 220, всего отрядов 9, с количеством школьников в отряде – не более 25 человек.

1.2 Документы открытия детского оздоровительного учреждения на период летних каникул.

- санитарно-эпидемиологическое заключение на образовательное учреждение, на базе которого организовано оздоровительное учреждение;

- копия приказа об организации оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей с указанием сроков работы каждой смены;

- утверждённое штатное расписание и списочный состав сотрудников;

-личные медицинские книжки сотрудников, согласно списочному составу (с данными прохождения медицинского осмотра, флюорографии, профилактических прививок и гигиенического обучения).

-примерное меню;

-режим дня;

-списки поставщиков пищевых продуктов, бутилированной(расфасованной в ёмкости)питьевой воды;

-программа производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд.

2. Производственный контроль включает:

2.1.Объектами производственного контроля являются производственные здания, сооружения, санитарно – защитные зоны, зоны санитарной охраны, оборудование, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, отходы производства и потребления.

2.2.Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для детей и подростков в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием среды обитания ,вредного влияния объектов производственного контроля, путём должного выполнения санитарных правил; санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением, при осуществлении деятельности:

- наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

- осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний;

-на границе санитарно-защитной зоны и в зоне влияния предприятия (на территории производственной площадке),на рабочих местах с целью оценки влияния производства на среду обитания человека и его здоровье;

-сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

- организация медицинских осмотров работников учреждения и профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников деятельность которых связана с производством и хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, коммунальным и бытовым обслуживанием детей и подростков в оздоровительном учреждении;

-контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях предусмотренных действующим законодательством;

- ведение учёта отчётности, установленной действующим законодательством - по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

-своевременное информирование населения, органов местного самоуправления и

учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;

-визуальный контроль проводить специально уполномоченными должностными лицами соответственно с должностными инструкциями при эксплуатации объекта за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

-подготовить приказ на должностных лиц на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

2.3.Номенклатура, объём и периодичность лабораторных исследований и испытаний определены с учётом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека, среду обитания и результатов лабораторных исследований, испытаний выполняемых в рамках государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Лабораторные исследования и испытания проводить осуществляются с привлечением лаборатории аккредитованной в установленном порядке.

3. Контроль за соблюдением требований к режиму дня.

3.1.Организация работы оздоровительного учреждения с дневным пребыванием осуществлять в режиме пребывания детей:

-с 9.00 до 15.00 часов с организацией 2-х разового питания (завтрак,обед);

-с обязательной организацией дневного сна или нет.

3.2.Максимальное пребывание детей на свежем воздухе (согласно требований п 2.2, СанПиН 2.4.42599-10 220.

3.3.Кружковая деятельность нет.

3.4.Режим занятий с использованием компьютерной техники – нет.

4.Контрольза организацией физического воспитания детей в оздоровительных Мероприятиях

4.1Распределение подростков на основную, подготовительную и специальные группы - предварительно до открытия лагеря.

4.2Предусмотреть проведение закаляющих процедур в соответствии требований п.3.5. СанПиН 2.4.42599-10.

Срок ежедневно

4.3. Обеспечить выполнение физкультурно-оздоровительной работы мероприятия в соответствии п.3.2 СанПиН 2.4.42599-10

Срок ежедневно

4.4.Предусмотреть в должностной инструкции медицинского работника, пообслуживанию детей контроль за проведением закаляющих и водных процедур в соответствии требований п.3.4,3.5,3.6 СанПиН 2.4.42599-10

Срок постоянно на весь период работы

5. Контроль за соблюдением требований к организации здорового питания и формированию примерного меню.

5.1 Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное меню на оздоровительную смену, в соответствии с рекомендуемой формой (приложения СанПиН 2.4.42599-10), а также меню раскладка, содержащая количественные данные о рецептуре блюд.

Срок до открытия оздоровительного учреждения

5.2 Рацион питания предусмотреть с учётом формирования набора продуктов, предназначенных для питания детей в течении дня на основании физиологических потребностях в пищевых веществах (таблица 1 приложения 3) и рекомендуемого набора продуктов в зависимости от возраста (таблица 2 приложение 3) СанПиН 2.4.42599-10.

Срок постоянно

5.3 На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающие распределение перечня блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приёмам пищи.

Срок до открытия учреждения.

5.4 В примерном меню проводить контроль за соблюдением требований по массе порций (приложение 5 СанПиН 2.4.42599-10, их пищевой энергетической ценности, суточной потребности в витаминах (приложение 3 СанПиН 2.4.42599-10

Срок постоянно

5.5 Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда (с обязательной ссылкой на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов.

Срок постоянно

5.6 Контроль соблюдения технологии изготовления и качества готовых блюд.

Срок ежедневно.

5.7 Контроль за поточностью технологического потока, исключить возможность контакта сырых и готовых к употреблению пищевых продуктов.

Срок ежедневно

- Обеспечить контроль за условиями хранения пищевых продуктов:

- условия и сроки хранения;

- соблюдения правил товарного соседства.

5.8. В целях предупреждения возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений среди детей, проводить контроль за поступлением продуктов питания на пищеблок:

- пищевое сырьё и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;

5.9 продовольственное сырьё и и пищевые продукты с истекшим сроками годности, признаками порчи и загрязнения;

5.10 мясо и субпродукты сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;

5.11 овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;

5.12 мясо и яйца водоплавающей птицы (утки и гуси);

5.13 выдачу готовой пищи осуществлять только после снятия пробы. Оценка органолептических показателей и качества блюд проводит бракеражная комиссия. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции.

5.14 В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоке обеспечить:

- отбор проб готовой продукции проводится от каждой партии приготовленных блюд;

- порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые, третьи блюда, гарниры - не менее 100 граммов.

- обеспечить срок хранения отобранных проб в холодильнике не менее 48 часов, при температуре хранения от 2 -6 гр С;

- обеспечить ежедневный осмотр холодильников, установленных для хранения пищевых продуктов.

Срок ежедневно.

- Проводить контроль за организацией С витаминизацией, С- витаминизацию проводить третье блюдо обеденного рациона

Срок ежедневно

Контроль за документацией пищеблока:

- форма журнала №1 журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, таблица №1;

- форма №2 журнал бракеража готовой кулинарной продукции, таблица №2;

- форма №3 «ведомость контроля за рационом питания, таблица №3;

- форма №4 «журнал здоровья», таблица 4 (примечание);

- форма №5 «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», таблица 5;

- форма №6 «журнал учёта температурного режима холодильного оборудования», таблица №6;

- форма №7 «журнал учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования, таблица №7

лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля

Контроль за организацией питания детей.				
Наименование объекта производства по контролю	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Микробиологические исследования проб готовых блюд	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
Блюдо	Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда и винегреты из варёных овощей	2-3 блюда исследуемого приёма пищи	раз в сезон	СанПиН 2.4.4.2599-10
	Калорийность выход блюд в соответствии химического состава блюд рецептуре*	3-4 блюда	1 раз в сезон	СанПиН 2.4.4.2599-10
	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третье блюдо	1 раз в сезон	СанПиН 2.4.4.2599-10
	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно показательной флоры БГКП	Смывы с поверхности оборудования, кухонной посуды, с рук персонала 25 смывов	1 раз в сезон	СанПиН 2.4.2599-10

6. Требования к санитарному содержанию территории.

6.1. Территория оздоровительного учреждения содержать в чистоте.

6.2. Провести обработку территории против клещей, цель профилактика клещевого энцефалита и боррелиоза.

6.3. В оздоровительном учреждении для проведения уборки и дезинфекции помещений и оборудования использовать моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке. При использовании моющих и дезинфицирующих средств соблюдать инструкции по их применению.

7. Организация питьевого режима в организации оздоровительного учреждения.

7.1. При организации питьевого режима с использованием бутилированной питьевой воды обеспечить достаточным количеством чистой посуды (в обеденном зале - стеклянной, фаянсовой, одноразовых стаканчиков в игровых, учебных помещениях).

7.2. Промаркировать подносы для хранения чистой и использованной посуды одноразового применения.