



Утверждаю
Директор МОУ АСОШ №3 *Л.А. Хаббо* Хаббо Л.А.

ПРОГРАММА

организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-эпидемиологических мероприятий лагеря с дневным пребыванием детей при МОУ АСОШ № 3

1 смена

Настоящая программа разработана в целях контроля за выполнением следующих нормативных документов:

1. Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. по 52-Ф.
2. Санитарных правил «Организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно –противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП».
3. СП 2.44.969-00 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».
4. СП 2.3.6.1078-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и производственного сырья».
5. СП 42-123-4117-86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
6. СанПиН 3.4.5.2409-08.
7. СанПиН 2.4.1. 1249-03

I. Объектами производственного контроля являются:

1. Пищеблок

	На контроле	Сроки	Ответственный
Поступающие пищевые продукты	Сертификаты соответствия, накладные. Журнал бракеража сырных продуктов.	При каждом поступлении товара	Кладовщик Иванова М.Н
Условия хранения пищевых продуктов	Температурный режим. Требования СанПиНов к условиям хранения продуктов.	Постоянно	кладовщик Иванова М.Н повар Угрюмова Н.Е.
Приготовление блюд, сроки их реализации.	Соблюдение технологической поточности при приготовлении. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы.	Постоянно	повар Угрюмова Н.Е., диет.сестра Безкровная С.П.
Санитарные условия	Использование моющих и дезинфицирующих средств, режим мытья посуды, помещений.	Постоянно	Повар Угрюмова Н.Е. Мойщик посуды Раджабова И.П.
Охрана труда	Инструктаж о технике безопасности и охране труда.	1 раз в сезон	зам. по АХЧ Михайлова Е.Н.
Выдача готовой пищи	Снятие пробы на вкусовые качества и готовность блюд. Контроль за выдачей готовой пищи.	Ежедневно	мед.сестра Безкровная С.П. нач. лагеря Коваленко Т.В.

2. Отряды лагеря с дневным пребыванием детей.

	На контроле	Сроки	Ответственный
Санитарные условия	Использование моющих и дезинфицирующих средств, режим уборки помещений.	Постоянно	Уборщик служебных помещений Яковлева Е.В.
Охрана труда	Инструктаж по технике безопасности соответствие мебели, освещенность.	1 раз в сезон	Нач. лагеря Коваленко Т.В.

II. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

- Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований в лагере с дневным пребыванием детей.
Ответственные: нач. лагеря Коваленко Т.В., диет.сестра Безкровная С.П., зам. директора по АХЧ Михайлова Е.Н.
- Контроль за микроклиматом помещений
Ответственная: Михайлова Е.Н.
- Контроль за организацией питания детей в лагере дневного пребывания детей, питьевым режимом
Ответственные: нач. лагеря Коваленко Т.В., диет.сестра Безкровная С.П., дежурные воспитатели.
- Контроль работы пищеблока
Ответственные: диет.сестра Безкровная С.П., нач. лагеря Коваленко Т.В.
- Контроль за условиями труда и быта работников лагеря с дневным пребыванием детей.
Ответственные: начальник лагеря Коваленко Т.В., зам. директора по АХЧ Михайлова Е.Н.

Лицом ответственным за осуществление производственного контроля осуществляются следующие мероприятия:

№	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный
1.	Проверка температуры воздуха внутри холодильников	ежедневно	повар Угрюмова Н.Е., кладовщик Волкова Е.Б.
2.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	постоянно	диет.сестра Безкровная С.П.
3.	Проверка качества поступающей продукции – документальная и органолептическая, а также условия ее транспортировки, хранения и реализации.	постоянно	кладовщик Иванова М.Н.
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режимов дезинфекции, дератизации, использования средств индивидуальной	постоянно	зам. по АХЧ Михайлова Е.Н.

	защиты, соблюдения правил личной гигиены.		
5.	Контроль качества приготовляемой пищи, санитарного состояния учреждения	по графику	зам. по АХЧ Михайлова Е.Н., мед.сестра Безкровная С.П.
6.	Контроль за своевременным вывозом бытовых отходов, уборкой прилегающей территории.	постоянно	зам. по АХЧ Михайлова Е.Б.

III. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовки:

№	Характер проводимых работ	Периодичность гигиенического обучения	Краткость прохождения мед.осмотра в год	
			врачи-специалисты	лабораторные исследования
1.	Воспитатели	1 раз в 2 года	дерматовенеролог, гинеколог, терапевт при поступлении на работу	кровь на РВ –при поступлении на работу мазки на ГН- при поступлении на работу флюорография – 1 раз в год
2.	Работники пищеблока	1 раз в год	дерматовенеролог, гинеколог, терапевт 1 раз в год	кровь на РВ –2 р. в год мазки на ГН- 2 р. в год флюорография – 1 раз в год
3.	Технический персонал	1 раз в 2 года	дерматовенеролог, гинеколог, терапевт при поступлении на работу	кровь на РВ –при поступлении на работу мазки на ГН- при поступлении на работу флюорография – 1 раз в год
4.	Зам. директора по АХЧ	1 раз в 2 года	дерматовенеролог, гинеколог, терапевт при поступлении на	кровь на РВ –при поступлении на работу

			работу	мазки на ГН- при поступлении на работу флюорография – 1 раз в год
--	--	--	--------	--

Все указанные категории работников должны иметь медицинскую книжку

Личная медицинская книжка должна быть:

1. Установленного образца, выданная СЭС;
2. Наличие голографического знака;
3. Иметь отметку об аттестации;
4. Сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях;
5. Результаты медицинских обследований

IV. Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. Санитарные журналы на пищеблоке.
2. Бракеражный журнал на пищеблоке.
3. Журнал осмотра персонала пищеблока на гнойничковые заболевания
4. Журнал регистрации аварийных ситуаций.

V. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (учащимся и персоналу)

1. Аварийные ситуации на водопроводной и канализационной сетях.
2. Аварийные ситуации, повлекшие остановку технологического процесса в работе пищеблока, вызвавшие порчу продуктов питания, их микробное загрязнение, нарушение условий их хранения, приготовления и реализации.

При возникновении данных ситуаций следует немедленно известить ТО ТУ «Роспотребнадзор» по телефону: 84825191910