|  |
| --- |
| **«Утверждаю»****Директор** **МБОУ Кагальницкой СОШ №1**  |
| **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.А. Молодова** |
| **« \_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021г.** |

## ПРОГРАММА

**организации и проведения производственного контроля**

**за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий В ОЗДОРОВИТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ**

**при**  **МБОУ КАГАЛЬНИЦКОЙ СОШ №1**

• **Наименование юридического лица:** МБОУ Кагальницкая СОШ №1

Летний оздоровительный лагерь дневного пребывания «Улыбка» Ростовская область, Кагальницкий район, ст. Кагальницкая, ул. Вокзальная, 120

(наименование организации, фирменное название, адрес местонахождения)

• ФИО руководителя, телефон: Начальник лагеря 1 поток –**Гребёнкина А.В. 8928 954 98 23**

• Юридический адрес:

 **347700 Ростовская область, Кагальницкий район, ст.** Кагальницкая, ул. Вокзальная, 120

• Фактический адрес :

#####  347700 Ростовская область, Кагальницкий район, ст. Кагальницкая, ул. Калинина,78 а

* Количество работающих **: 1 поток –** 29чел.,
* из них относящихся к декретированному контингенту - 29.**;**

##### •Свидетельство о государственной регистрации

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | 34 | от | 23.01.2002  |
| кем выдано | МИФНС России по Ростовской области |
| ОГРН ИМНС России №11 дата внесения записи1036113002331 по Ростовской обл. 31.01.2003 год  |
|  |

1. **Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:**

**-** оздоровительная деятельность

**2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

**Начальник лагеря 1 поток – Гребёнкина Анастасия Владимировна, 8 928 954 98 23**

 Ф.И.О. должность, телефон

**3. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний» № 157-ФЗ от 17.09.98 г. ;

- Федеральный закон "О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации" от 18.06.01 № 77-ФЗ ;

- Федеральный закон от 02.01.2000г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральный закон от 12.06.2008г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»;

- Федеральный закон от 24.06.2008г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»;

- Федеральный закон от 27.10.2008г. № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769;

- Технический регламент «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции» (пункты 7, 8, 14, 53-62, 64), утвержденный Постановлением Правительства Республики Казахстан от 19.05.2009г. № 743;

- Технический регламент «Требования к безопасности хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий» (пункты 8 - 27, 29 - 43, 45 - 97, 99 - 103, 105 – 113), утвержденный Постановлением Правительства Республики Казахстан от 26 мая 2008г. N 496;

- Технический регламент «Требования к безопасности продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции» (пункты 7, 9, 17, абзац первый пункта 28, пункты 46-51, 54 - 60, 62 – 77), утвержденный Постановлением Правительства Республики Казахстан от 26 апреля 2008 г. № 392;

- Технический регламент «Требования к безопасности продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания» (пункты 8, 9, 22, 45-48, 50, 52-56), утвержденный Постановлением Правительства Республики Казахстан от 4 мая 2008 г. N 411;

- Технический регламент «Требования к безопасности плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки» (пункты 28, 29, абзацы первый, третий - пятый пункта 40), утвержденный Постановлением Правительства Республики Казахстан от 6 июня 2008 г. № 541;

- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3.2 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

- СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул";

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

- СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;

- СП 3.1.7.2817-10 «Профилактика листериоза у людей»;

- СП 3.1.7.2816-10 «Профилактика кампилобактериоза среди людей»;

- СП 3.1.1295-03 «Профилактика туберкулеза»;

- СП 3.1.1381-03 «Профилактика столбняка»;

- СП 3.1.2.1108-02 «Профилактика дифтерии»;

- СП 3.1.2.1176-02 «Профилактика кори, краснухи, эпидпаротита»;

- СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза»;

- СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;

- СП 3.1./3.2. 1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»,

-СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных заболеваний на территории Российской Федерации»,

- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»,

- СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»,

- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»

- СаНПиН 2.1.7.728-99 «Правила сбора, хранения и удаления отходов лечебно-профилактических учреждений»;

- ОСТ 42-21-16-86 «Кабинеты физиотерапии. Общие требования безопасности»;

- ОСТ 42-21-2-85 «Стерилизация и дезинфекция изделий медицинского назначения».

**4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:**

|  |  |
| --- | --- |
| № п/п | Наименование должностей |
| 1. | Начальник лагеря  |
| 2. | Воспитатель |
| 3. | Кухонный рабочий  |
| 4. | Повар  |
| 5. | Уборщик служебных помещений |

Порядок прохождения обязательных медицинских обследований работников оздоровительных учреждений:

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование обследования:** | **Кратность обследований:** |
| **1** | **2** |
| Осмотр терапевтом  |  При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год  |
| Осмотр дерматовенерологом  |  При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год  |
| Осмотр психиатром |  При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год |
| Осмотр наркологом |  При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год |
| Осмотр оториноларингологом |  При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год |
| Флюорография  |  При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год  |
| Осмотр стоматологом | При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год |
| Осмотр гинекологом |  При поступлении на работу ,в дальнейшем 1 раз в год |
| ЭКГ |  1 раз в год |
| Клинический анализ крови |  1 раз в год |
| Клинический анализ мочи |  1 раз в год |
|  Мазок на гонорею |  1 раз в год |
| Кровь на сифилис |  1 раз в год |
| Мазки на стафилококк из носа и зева | При поступлении на работу1 |
| Серологическое обследование крови на брюшной тиф | При поступлении на работу1 |
| Исследования на гельминтозы |  1 раз в год |
| Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций | При поступлении на работу. 1 |
| Маммограмма или УЗИ молочных желез, женщины старше 40лет | 1 раз в 2 года |
| Бактериологическое (на флору) и цитологическое (на атипичные клетки) исследования | 1 раз в год. |

Профессиональная гигиеническая подготовка для работников пищеблока 1 раз в год, для работников, связанных с воспитанием и обучением детей – 1 раз в 2 года.

Кроме того, сотрудникам необходимо организовать проведение прививок против дифтерии 1 раз в 10 лет; против краснухи –лица до 25 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гепатита В – лица до 55 лет; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря; против вирусного гепатита А и по эпидпоказаниям - против брюшного тифа, дизентерии Зонне.

 Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

<\*> При зачислении сотрудников по специальности в оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей на базе образовательных учреждений, если их работа не прерывалась, учитываются данные имеющихся медицинских обследований, занесенных в медицинскую книжку, если с момента их прохождения не прошел установленный срок.

**5. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:**

**5.1. Оценка эффективности оздоровительных мероприятий:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование обследования:** | **периодичность контроля** | **Ответственный:** | **Форма контроля и отчетности** |
| 1 | Оценка динамики показателей физического развития:-длина тела;- масса тела. | в начале и в конце оздоровительной смены | врач-педиатр, медработник | **Карта осмотра ребенка**  |
| 2 | Оценка показателей функционального состояния:- артериальное давление;- частота сердечных сокращений;- жизненная емкость легких. | в начале и в конце оздоровительной смены |  врач-педиатр, медработник | **Журнал комплексной оценки эффективности отряда, учреждения** |
| 3 | Оценка показателей физической подготовленности:- кистевая динамометрия;- прыжок в длину с места;- бег на 30 метров;- подтягивание на перекладине (мальчики);- подъем туловища в сед на 30 секунд (девочки) | в начале и в конце оздоровительной смены | врач-педиатр, медработник | **Журнал комплексной оценки эффективности отряда, учреждения** |
| 4 | Оценка показателей заболеваемости за период смены:- острая заболеваемость;- хроническая заболеваемость. | в начале и в конце оздоровительной смены | врач-педиатр, медработник | **Журнал комплексной оценки эффективности отряда, учреждения** |
| 5 | Комплексная оценка оздоровления детей | в начале и в конце оздоровительной смены | врач-педиатр, медработник | **Журнал комплексной оценки эффективности отряда, учреждения** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п\п** | **Мероприятия по осуществлению визуального контроля**  | **Периодичность** |
| **1** | **2** | **3** |
| 1 | Наличие документа, подтверждающего соответствие оздоровительного учреждения действующим санитарным правилам. | На каждую смену |
| 2 | Проведение акарицидной обработки территорий оздоровительного учреждения и прилегающих территорий; мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации. | За 20 дней до открытия учреждения |
| 3 | Наличие медицинских документов о прохождении обслуживающим персоналом обязательных предварительных при поступлении на работу и периодических профилактических медицинских осмотров, гигиенического обучения с аттестацией, прививок (в соответствии с представленным списком). | При поступлении на работу |
| 4 | Проверка санитарно-технического состояния оздоровительного учреждения: вентиляционных систем, систем холодного и горячего водоснабжения, канализации (дворовых туалетов); системы освещения, технологического и холодильного оборудования их своевременный ремонт.  | Постоянно |
| 5 | Составление ежедневного меню-требования  | Ежедневно |
| 6 | Наличие достаточного количества маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары; столовой посуды, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды. | Постоянно  |
| 7 | Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима: наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, методических указаний по его применению; соблюдение режима профилактической и генеральной уборки помещений, маркировки и хранения уборочного инвентаря, проведение банных дней и смены постельного белья, полотенец. | Постоянно 1 раз в 7 дней |
| 8 | Контроль за вывозом твердых бытовых отходов | 2 раза в неделю и по мере необходимости |
| 9 | Ведение учетной документации в соответствии с перечнем форм учета, указанных в разделе 6. | Ежедневно |
| 10 | Контроль за выполнением режима дня, утвержденного руководителем оздоровительного учреждения.  | Ежедневно |
| 11 | Контроль за санитарным состоянием и содержанием всех помещений и территории учреждения, соблюдение правил личной гигиены детьми и персоналом.  | Ежедневно |
| 12 | Направление в ТО Управление Роспотребнадзора по Ростовской области в г.Азове, Азовском, Зерноградском, Кагальницком районах информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами ТО Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г.Азове, Азовском, Зерноградском, Кагальницком районах при проведении плановых и внеплановых проверок | В соответствии со сроками устранения выявленных нарушений |

**5.2. Контроль за выполнением комплекса санитарно-эпидемиологических мероприятий**

**(визуальный)**

**5.3. Контроль за выполнением комплекса санитарно-эпидемиологических мероприятий на пищеблоке**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование мероприятий** | **Периодичность** |
| **1** | **2** | **3** |
| 1. | Проверка санитарно-технического состояния столовой: исправность и эффективная работа отопительной, вентиляционных систем и систем хозяйственно питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации (дворовых туалетов); технологического и холодильного оборудования, осветительных проборов их своевременный ремонт.  | Постоянно |
| 2. | Проведение технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам. | ежегодно |
| 3 | Проверка температурного режима внутри холодильного оборудования с использованием термометров. | ежедневно |
| 4 | Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования. | постоянно |
| 5 | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок. | постоянно |
| 6 | Осмотр сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, своевременное их отстранение от работы. | ежедневно |
| 7 | Наличие санитарного паспорта на автотранспорт поставщиков.  | Постоянно |
| 8 | Проверка наличия соответствующих документов (удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы и др.), подтверждающих безопасность и качество поступающих на предприятие пищевых продуктов и продовольственного сырья, инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д. | постоянно |
| 9 | Проверка соблюдения сроков годности и условий хранения пищевых продуктов. | ежедневно |
| 10 | Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий в аккредитованной лаборатории. | В соответствиис разделом 7 программы |
| 11 | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены. | постоянно |
| 12 | Организация работ по дератизации, дезинсекции и дезинфекции. | ежемесячно |
| 13 | Контроль за организацией питания:  | ежедневно |
|  13. 1 | Контроль за выполнением согласованного примерного меню. | ежемесячно |
| 13.2 | Наличие достаточного количества маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары; столовой посуды, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды. | ежедневно |
| 13.3 | Наличие нормативно-технологической документации, соблюдение питьевого режима, объема порций и выполнение норм питания с учетом возраста детей, проведение искусственной «С» витаминизации, использование обогащенных микронутриентами продуктов питания.  | ежедневно |
| 13.4 | Подготовка сведений о качественном и количественном составе рациона питания: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов.  | 1 раз за 10 дней |
| 13.5 | Снятие пробы готовой продукции бракеражной комиссией (медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения) и оценка качества блюд по органолептическим показателям.  | перед выдачей |
| 13.6 | Отбор суточных проб, соблюдение сроков их хранения. | ежедневно |
| 13.7 | Контроль за ведением учетной документации, указанной в разделе 8. | ежедневно |

**6. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, ТО Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г.Азове, Азовском, Зерноградском, Кагальницком районах**

получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд, аварий на водопроводной системе, отсутствие воды, аварий на канализационной системе.

**7. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:**

- производственные помещения организации общественного питания;

- реализуемые блюда и рационы питания;

- технологические процессы;

- рабочие места.

**Организация лабораторных исследований, испытаний**

**в организациях питания оздоровительного учреждения**

| Вид исследований | Объект исследования (обследования) | Количество, не менее | Кратность, не реже |
| --- | --- | --- | --- |
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие гигиеническим нормативам | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда | 1 пробаисследуемого приема пищи | 1 раз в сезон |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 5 | 1 раз в сезон |
| Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей | 5 смывов | 1 раз в сезон |

**8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:**

8.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СП 2.3.6.1079-01);

8.2. Журналы учетной документации пищеблока: «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»; «Журнал бракеража кулинарной готовой продукции»; «Журнал здоровья»; «Журнал проведения витаминизации третьих блюд»; «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»; «Ведомость контроля за рационом питания» (приложение 10 СанПиН 2.4.5.2409-08);

8.3. Личные медицинские книжки работников;

8.4. Санитарные паспорта на транспорт поставщика;

8.5. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

8.7. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.);

# 8.8. Журнал аварийных ситуаций;

8.9. Журналы учетной документации медицинского блока: «Журнал учета расхода дезинфекционных средств», «Журнал учета инфекционных заболеваний», «Журнал осмотра детей на педикулез», «Журнал учета результатов медицинского наблюдения за всеми детьми в период пребывания в учреждении», «Журнал учета времени работы бактерицидного облучателя», «Журнал учета качества стерилизации (по установленной форме)».