

УТВЕРЖДАЮ



Директор

МБОУ СОШ № 28 с. Ивановка

А.И. Самойлова

Приказ от 07.05.2025 № 122

Программа визуального и инструментального контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических требований в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 28 с. Ивановка
Ф. И. О. директора, телефон:	Самойлова Алла Ивановна , 8(86372)4-42-69, 44-2-28
Юридический адрес:	347613, Ростовская область, Сальский район, с. Ивановка, ул. Школьная 1 «а»
Фактический адрес:	347613, Ростовская область, Сальский район, с. Ивановка, ул. Школьная 1 «а»
Количество работников пищеблока:	4
Количество обучающихся:	189
Свидетельство о государственной регистрации	№2298 от 18.02.2014г серия 61 А01 №00003080
ОГРН	1026102517627
ИНН	6153015703
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	4799 от 19.05.2015

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».
2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.
3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:
– Оздоровление детей в учреждении с дневным пребыванием

Раздел 1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Закон РФ «Об образовании» в последней редакции;
- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 1.2.3685-21. Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- ГОСТ Р. 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 025/2012. "О безопасности мебельной продукции";
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, Перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ

с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Самойлова Алла Ивановна	Директор школы	Приказ №278 от 02.09.2024
2		Начальник лагеря	Приказ №278 от 02.09.2024
3		Завхоз	Приказ №278 от 02.09.2024
4	Волошина Дина Сергеевна	Ответственный по питанию	Приказ №278 от 02.09.2024
5	Землянская Инна Петровна	Медицинская сестра по обслуживанию детей в МБОУ СОШ № 28 с. Ивановка	Приказ №278 от 02.09.2024

Раздел 3. Предварительным медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№ п/п	Ф.И.О. сотрудника оздоровительного лагеря с дневным пребыванием	Предполагаемая должность сотрудника лагеря
1.	Касторная Евгения Сергеевна	Начальник лагеря
2.	Волошина Наталия Владимировна	воспитатель
3.	Грищенко Ольга Николаевна	воспитатель
4.	Доценко Лидия Николаевна	воспитатель
5.	Вакула Людмила Петровна	воспитатель
6.	Колесникова Евгения Петровна	воспитатель
7.	Мацегора Анна Степановна	воспитатель
8.	Гнилицкая Наталья Васильевна	уборщик служебных помещений
9.	Алексеева Елена Викторовна	уборщик служебных помещений

Потенциальную опасность представляют:

- Реализуемые особо скоропортящиеся продукты;
- Грызуны, клещи в районе размещения учреждения.

Раздел 4. Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической	Наличие медицинских	Перед приемкой лагеря	Директор	

подготовки и медицинских осмотров	книжек (паспорт здоровья)			
Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.		ежедневно	Начальник лагеря	журнал
Контроль за рациональной организацией режима дня, прогулок, занятий по интересам и желанию		ежедневно	Начальник лагеря	
Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.		ежедневно	Начальник лагеря	
Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.		ежедневно	Директор Начальник лагеря	
Контроль за состоянием источников водоснабжения		ежедневно	Начальник лагеря	
Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно – тепловому режиму, проветривание помещений.		ежедневно	Начальник лагеря	
Контроль за вывозом мусора		ежедневно	Начальник лагеря	
Контроль за длительностью просмотра телепередач и диафильмов, игр за компьютером.		ежедневно	Начальник лагеря	
Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности		Перед началом работы	Начальник лагеря	
Проверка качества поступающей на реализацию продукции – документальная, а также сроков и условий её транспортировки, хранения и реализации.		ежедневно	Начальник лагеря. Повар	
Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.			Начальник лагеря	
Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.		1 раз в 10 дней	Начальник лагеря	
Контроль за содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования и инвентаря.	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции.	Ежедневно	Медсестра Начальник лагеря	Журнал
Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима				

на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условия хранения и использования моющих и дезинфекционных средств.				
Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.		По мере необходимости	Начальник лагеря, завхоз	
Отбор суточной пробы на пищеблоке, контроль за ее хранением.		Ежедневно	Начальник лагеря, Повар	
Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Брокераж готовой пищи.		Ежедневно перед раздачей пищи	Начальник лагеря, Повар, медсестра	
Контроль за организацией питьевого режима		ежедневно	Начальник лагеря, медсестра	
Контроль за проведением экскурсий, туристических походов проведение бесед о режиме в походе.		Перед походом, экскурсией	Начальник лагеря	
Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.		ежедневно	Начальник лагеря	
Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах.	Наличие термометра для измерения температуры воды.	Ежедневно	Ответственный за питание	Журналы
Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект.	Нормы обеспечения инвентарем, централизованный выбор средств дезинфекции, моющих, инструкции.	Ежедневно	Медсестра, Начальник лагеря	Журналы
Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».	Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя в журнале «Регистрации и контроля бактерицидной установки».	В соответствии со сроками эксплуатации	медсестра	Журнал

Раздел 5. План производственного контроля организации питания.

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учебно–отчетная документация
1	2	3	4	5
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия.	При заключении договоров	Директор школы. Начальник лагеря	Договор
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Повар, начальник лагеря	Товарно – транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Повар, начальник лагеря	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	ежедневно	Повар, начальник лагеря	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с Роспотребнадзором
2.2.	Качество готовой продукции	ежедневно	Повар, начальник лагеря	Журнал брокеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	ежедневно	Заведующая столовой, начальник лагеря	Журнал брокеража готовой продукции.
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.				
3.1	Рацион питания	ежедневно	Повар, начальник лагеря	Примерное меню, согласованное с ЦГССЭН, ассортиментный перечень.
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	ежедневно	Повар, начальник лагеря	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Повар, начальник лагеря	Сертификат соответствия и санитарно – эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Контроль достаточности	Каждая партия	Повар, начальник лагеря	Журнал брокеража готовой продукции.

	тепловой обработки блюд			
--	----------------------------	--	--	--

Раздел 6. Мероприятия, предусматривающие безопасность пребывания, воспитания, отдыха и оздоровления обучающихся:

- 1) Соблюдение инструкций по охране труда и пожарной безопасности
- 2) Соблюдение режима дня: с 8-30 до 14-30
 - 8.30 - сбор детей
 - 8.30 – 8.45 зарядка
 - 8.45 - 9.00 - Линейка
 - 9.00 - 9.30 - Завтрак
 - 9.30 – 10.00 – Свободное время
 - 10.00- 12.30– Работа по плану отряда, работа кружков
 - 12.30 –13.00 - игры на воздухе
 - 13.00 – 13.30 – Обед
 - 13.30– 14.15 – Свободное время
 - 14.15 – 14.30. - Беседы по правилам дорожного движения и охране жизни и здоровья
 - 14.30 Уход детей домой.
- 3) Соблюдение питьевого режима.
- 4) Соблюдение гигиенических требований:
 - использование туалетной бумаги, мыла;
 - наличие умывальных раковин;
 - влажная уборка коридоров;
 - влажная уборка с дезинфицирующими средствами туалетов;
 - ежедневная влажная уборка учебных и вспомогательных помещений;
 - проветривание помещений.
- 5) Соблюдение температурного режима.
- 6) Соблюдение норм освещенности в помещениях.

Согласовано требований статьи 11 Федеральный закон №52-ФЗ от 30.03.99г. «О Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» юридическое лицо МБОУ СОШ № 28 с. Ивановка, обязано своевременно (в течение 1 часа) информировать население, органы местного самоуправления, территориальное управление Роспотребнадзор об аварийных ситуациях, обстановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Согласно требований статей №3, 20, 24, 25 Федерального закона от 02.01.00г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в ред. от 30.12.01г. №196-ФЗ от 10.01.03г. № 15-ФЗ № от 30.06.03г. №86-ФЗ) п.5.1 СП 1.1 1058-01 юридическое лицо, МБОУ СОШ № 28 с. Ивановка, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе приостановить свою деятельность услуг общественного питания.

Информировать территориальный отдел Роспотребнадзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

Принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

Раздел 6 График проведения уборки помещения ЛДП «Бригантина»

№	Мероприятия	Сроки
---	-------------	-------

1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов 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.	Ежедневно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений	Перед открытием смены
9	Влажная уборка кабинетов, игровых комнат и фойе.	Ежедневно

Мероприятия по обеспечению санитарно – эпидемиологического благополучия.

- Режим дня.
- Наличие договоров на проведение дератизационных работ

Раздел 7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Старший повар
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Старший повар
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Старший повар
Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции	Ежедневно	Старший повар
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Старший повар
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	По факту	Завхоз
Журнал дезинфекции столовой посуды и столовых приборов	Ежедневно	Старший повар
Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования и кух.инвентаря	Ежедневно	Старший повар
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	медсестра
Журнал ежедневного осмотра работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на	Ежедневно	медсестра

наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний (гигиенический журнал)		
Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП	1 раз в сезон	Директор

Раздел 8. Лабораторный контроль

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр. Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 °С.

Раздел 8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо	Органы и структуры, которые необходимо оповестить
Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанном с употреблением приготовленных блюд (пищи)	Сообщить в <u>Центр гигиены и эпидемиологии</u>	Директор	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи на пищеблоке	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор

Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Завхоз	Аварийно-диспетчерская служба, городские электрические сети
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший	Пожарная служба, МЧС
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз	Служба, в соответствии с возникшей аварийной ситуацией
		Ответственный по питанию	
		Директор	

ОБЪЕМ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ В РАМКАХ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО НАДЗОРА

Вид исследований	Объект исследования(обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в сезон
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Обед	3 - 4 блюда	1 раз в сезон
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в сезон
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в сезон

Программу разработали:

Директор

Зам директора по ВР

А.И. Самойлова

Грищенко О.Н.