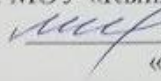


Утверждаю
Начальник лагеря МОУ «Кыйлудская СОШ»

Митякина Н.С.
«05» мая 2025г.

Программа

Производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических мероприятий в оздоровительном лагере при МОУ «Кыйлудская средняя общеобразовательная школа»

Адрес:
427243, УР, Увинский район,
с.Кыйлуд, ул.Колхозная, 1

2025г.

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

Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ 30.03.1999 г.

Сан.ПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"

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".

Федеральный закон "О техническом регулировании" от 27.12.2002 N 184-ФЗ

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011. «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Статьи 4, 5, 6 и 7 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 025/2012 "О безопасности мебельной продукции".

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/ 2013 «О безопасности молока и молочной продукции» за исключением пунктов 13, 14, 97, 98 и 115 указанного технического регламента)

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» за исключением пунктов 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 53, 54 и абзаца второго пункта 99 указанного технического регламента).

2. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности для учащихся и воспитателей оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением. Объектом производственного контроля является лагерь с дневным пребыванием при МОУ «Кыйлудская СОШ»

находящегося по адрес: УР, Увинский район, с.Кыйлуд, ул.Колхозная, 1.

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

Начальник лагеря (общий производственный контроль)

Мед. работник (медицинское обслуживание, контроль организации питания) по согласованию ЦРБ.

4. Медицинские осмотры.

- терапевт 1 раз в год

- флюорография раз в год

- дерматовенеролог - при поступлении на работу

- кровь на сифилис. мазки на гонорею, исследование на гельминты - при поступлении на работу
- брюшной тиф при поступлении на работу и по эпид. показаниям
- прививки против кори, краснухи, гепатита В, дифтерии.

5. Профессионально гигиеническая аттестация. При приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью:

начальник лагеря, повар, завхоз, мед. работник — 1 раз в год
Воспитатели 1 раз в 2 года

6. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность:

- контроль за прохождением медицинского осмотра сотрудниками;
- контроль за организацией и гигиенической подготовки персонала;
- контроль за соблюдением питьевого режима;
- организация питания детей, витаминизацией 3-х блюд;
- Организация водоснабжения и водоотведения, обращение с отходами производства и потребления.

7. Перечень химических веществ, биологических, физических факторов, объектов производственного контроля, представляющих опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний:

1. Бактериологический анализ воды — перед приемкой лагерей
2. Бактериологический анализ готовой продукции (холодные закуски, гарнир. мясные рубленые изделия) — 1 раз в смену.
3. Химический анализ годовой продукции (калорийность, термообработка) 1 раз в смену.
4. Смывы на БГКП (с чистой посуды, инвентаря, оборудования) — 1 раз в смену.
5. Проведение дератизационных мероприятий (дезинсекционных при необходимости) – перед приемкой в лагерь.

8. Мероприятия проводимые для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

Мероприятия	Периодичность	Ответственный
Контроль за санитарным состоянием и содержанием участка	постоянно	Завхоз Митякина Н.С.
Контроль за санитарным состоянием и содержанием помещений, оборудования	постоянно	воспитатели
Контроль за освещенностью и воздушно-тепловым режимом	постоянно	воспитатели
Контроль за организацией режима дня, физического воспитания и оздоровительных мероприятий	постоянно	Митякина Н.С. воспитатели
Контроль за личной гигиеной персонала	постоянно	Митякина Н.С. Мед.работник
<u>Контроль за организацией питания детей:</u> Прием, входной контроль качества и безопасности пищевых продуктов: - проверка документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность	постоянно	Митякина Н.С. Анисимова Е.В. Мед.работник

продуктов, - маркировка на единицах упаковки, - условия транспортировки (санитарный паспорт, личная медицинская книжка на экспедитора, санитарное состояние транспорта) - температурный режим доставки продуктов, товарное соседство, тара, - первичная экспедиция сырья и продуктов (визуальный осмотр, органолептическая оценка), сроки годности, Контроль за условиями хранения, сроками реализации пищевых продуктов. Контроль за соблюдением технологии приготовления, качества готовой пищи, контроль на полноту вложения продуктов, режимом питания. Контроль за отпуском готовых блюд. Контроль за организацией питьевого режима. Контроль за мытьем посуды, санитарным состоянием и содержанием пищеблока. Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойные заболевания. Введение документации. Анализ питания детей за каждые 10 дней и смену.		
Исследование эффективности оздоровления детей (на основании сопоставления данных двух медицинских осмотров). Анализ заболевания детей за смену.	В начале и в конце лагерьной смены.	Митякина Н.С. Мед.работник

9. Информировать центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил (отв. Начальник лагеря).
10. Перечень возможных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование органов и учреждений района, ТО Управления Роспотребнадзора в п. Ува.

Ситуации	Службы и учреждения, куда необходимо сообщить
1. Аварийная ситуация, связанная с водоснабжением и канализацией	Оперативная диспетчерская служба района ТО Управления Роспотребнадзора в п. Ува. (51816) Управление образования
2. Ситуации, связанные с выбросом АХОВ во внешнюю среду	Скорая помощь 03 Управление по делам ГО и ЧС Администрации района ТО Управления Роспотребнадзора в п. Ува. (51816)
3. Угроза пожара	Пожарная часть 01 (51830) Управление образования
4. Угроза возникновения стихийных бедствий	Управление по делам ГО и ЧС Управление образования
5. Угроза возникновения террористического акта	РОВД 02 Управление по делам ГО и ЧС Администрации района Управление образования
6. Угроза возникновения отравлений	Скорая помощь 03 ТО Управления Роспотребнадзора в п. Ува. (51816) Управление образования
7. Угроза групповой инфекции	Скорая помощь 03 ТО Управления Роспотребнадзора в п. Ува. (51816) Управление образования

Ответственных назначить по своему усмотрению.