



Утверждаю

и.о. директора МКОУ Бурлукская СШ

Ю.А.Горьковенко

«09» января 2025 г.

Программа
производственного контроля
лагеря с дневным пребыванием «Луч» на базе
Муниципального казенного
общеобразовательного учреждения «Бурлукская
средняя школа» Котовского муниципального
района Волгоградской области

Содержание

1. Приложение № 1.

Перечень официально изданных санитарных правил в соответствие с осуществляемой деятельностью.

2. Приложение №2.

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

3. Приложение №3.

Перечень химических веществ, физических и иных факторов, а так же объектов производственного контроля, в отношении которых необходима организация производственного контроля.

4. Приложение № 4.

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке.

5. Перечень №5.

Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

6. Перечень №6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и {или} безвредности факторов производственной и окружающей среды.

7. Приложение №7

Перечень форм и отчетности, установленных законодательства по вопросам обучения обучающихся.

8. Приложение №8.

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с Управление Роспотребнадзора по Волгоградской области.

Перечень

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

1. Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» от 26.12.2008 № 294-ФЗ.
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 12.03.99 № 52-ФЗ.
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ.
4. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ.
5. Федеральный закон «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений» от 30.12.2009 № 384-ФЗ.
6. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»
7. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
8. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
9. СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества».
10. Приказ Минздрава СССР от 29.09.1989 № 555 "О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств"(с изменениями от 29.12.1989, 31.05.1993, 07.12.1993, 05.10.1995, 14.03.1996, 12.04.2011).
11. СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территорий населенных мест».
12. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
13. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1076-01 «Гигиенические требования к инсоляции и солнцезащите помещений жилых и общественных зданий и территорий».
14. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
15. СанПиН 2.2.4.1294-03 «Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений».
16. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 28 февраля 2011 г. N 158н "Об утверждении Правил обязательного медицинского страхования" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 14.10.2011 N 22053)
17. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации (Минздравсоцразвития России) от 12 апреля 2011 г. N 302н г. "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда"

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

Контролируют:

- Персонал, все действия, связанные с жизнедеятельностью МКОУ Бурлукская

СШ – и.о.директора Горьковенко Ю.А.

- Организацию и проведение воспитательно-образовательной работы - и.о.директора Горьковенко Ю.А.
- Санитарное состояние помещений, соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима проведение дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ работу пищеблока – и.о.директора Горьковенко Ю.А.
- Своевременную замену ламп освещения. работу технологического оборудования. обеспечение служб инвентарем, чистящими и моющими средствами – и.о.директора Горьковенко Ю.А.
- Рацион питания, сроки и условия хранения продуктов, наличие и правильность оформления сопроводительной документации - повар Абдурахманова Н.Т.
- Состояние инвентаря: своевременную замену, починку - и.о.директора Горьковенко Ю.А.

Перечень
химических веществ, физических и иных факторов, а так же объектов
производственного контроля, в отношении которых необходима организация
производственного контроля.

Объект исследования или исследованный	Определяемые показатели	Количество работающих мест	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
1 Пищеблок	Микробиологические показатели готовой продукции	1	1 раз в месяц в теплое время и 1 раз в 2 месяца в холодное время	Договор с ФБУЗ «Центр ГИЭ»
	Сан.хим.показатель	1	1 раз в квартал	Договор с ФБУЗ «Центр ГИЭ»
	Показатели эффективности тепловой обработки		1 раз в квартал	Договор с ФБУЗ «Центр ГИЭ»
	Органолептический показатель качества и безопасности		Каждая партия сырья и готовой продукции	повар
	Правильность оформления тех. документации. Наличие необходимой норм. тех. документации.			повар и.о.директора
	Соблюдение сан.технических требований при производстве кулин.продукции, полнота, правильность своевременность оформления документации, соответствие требованиям сан.пр.норм и гигиенических нормативов. Контроль за температурным режимом в складах и производственных помещениях.		Каждая партия 1 раз в 6месяцев	повар
	Количество мытья столовой посуды (йод)		1 раз в неделю	Повар

				и.о. директора
	Сроки и условия транспортировки пищ.продуктов наличие сан.паспорта на автотранспорт			
	Сроки и условия хранения продуктов. Исправность холод.оборудования и соблюдение температурного режима хранения.			Повар, и.о. директора
	Сроки реализации, условия реализации готовой продукции, соблюдения требований по температуре реализуемой готовой продукции			Повар, ответственный за питание
	Осмотр пищеблока на предмет наличие простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на предмет наличия инфекций.			Медсестра Бурлукской уч. больницы, и. о.директора
	Контроль соблюдения правил личной гигиены			Медсестра Бурлукской уч. больницы, и. о.директора
	Контроль, наличие и своевременное прохождение необходимого мед.обследования, прививок, гигиен.аттестации		1 раз в 6 месяцев	Медсестра Бурлукской уч. больницы, и. о.директора
	Смывы с инвентаря и оборудования (исследование на наличие киш.палочек)		1 раз в месяц в теплое время и 1 раз в 2 месяца в холодное время	Договор с ФБУЗ «Центр ГИЭ»
Организация питания и рацион питания	Качественный и количественный состав рациона питания, его соответствие возрастным и физиологическим потребностям (экспертиза данных полученных расчетным методом), соблюдение требований и рекомендаций по оформлению рациона , ассортимент продуктов, использованных в питании.		Ежедневно, договор	Повар Е.Ю. Кртоножко

	Определение Б.Ж.У. расчет калорийности		1 раз в 10 дней	ИП.«Неженская Н.И.,
Режим питания	Соблюдение режима питания и условия приема пищи гигиен. требованиям		Ежедневно	Повар.ответствен ный за питание
Помещения (производст.складские,подсобные)санитарно-технические	Санитарно-техническое состояние помещений, оборудование, исходное исправность оборудования, достаточность, правильность расстановки и т.п.		1раз в месяц	и. о.директора Е.Ю. Кортоножко
Санитарное содержание помещения	Соблюдение частоты проведения генеральной уборки		1раз в месяц	ответственный за питание, и. о.директора
	Состояние обеспеченности уборочн. инвентарем моющими дез. средствами и условие хранения		1раз в месяц	Е.Ю. Кортоножко
	Наличие разделения уборочного инвентаря по назначению его маркировка		1 раз в месяц	ответственный за питание, и. о.директора
Качество дезинфиц.работ	Соответствие концентрации рабочего раствора заданной концентрации		2 раза в год	ответственный за питание, и. о.директора
Качество дератизационных работ	Изменение численности грызунов на объекте		1 раз в 2 месяца	ответственный за питание, и. о.директора
Качество дезинсекционных работ	Изменение численности на объекте членистоногих, имеющие санитарно-гигиеническое значение		2 раза в год	ответственный за питание, и. о.директора
Персонал	Наличие мед книжек у всех работающих в учреждении с результатом м/о, своевременность прохождения м/о	36/36	1 раз в год	и. о.директора
	своевременность прохождения гигиен, обучения и аттестации (200)тех.персонала, поваров	Сотр. пищеб лока	1 раз в 2 года	Договор с ФБУЗ «Центр ГИЭ»

Компьютерный класс	Наличие специальной мебели		1 раз в 2 года	и. о. директора
	Соблюдение режима работы с ПЭВМ		2 раза в год	Учитель информатики и. о. директора
	Наличие заземления оборудования		1 раз в год	и. о. директора
	Наличие кондиционеров		1 раз в год	и. о. директора
	Правильность расстановки оборудования		1 раз в 2 года	и. о. директора
	Напряженность электрического поля		1 раз в 2 года	и. о. директора
	Плотность магнитного потока			Договор с ФБУЗ «Центр ГИЭ»
	Поверхностный электростатический потенциал экрана		1 раз в 2 года	Договор с ФБУЗ «Центр ГИЭ»
	Наличие гигиенического сертификата		При приобретении	Договор с ФБУЗ «Центр ГИЭ»
	Освещенность		1 раз в год	Договор с ФБУЗ «Центр ГИЭ»
	Микроклимат		2 раза в год	Договор с ФБУЗ «Центр ГИЭ»

Перечень
должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,
профессиональной гигиенической подготовке

№п/п	Ф.И.О.	Должность	Флюорография	Терапевт	Осмотр дерматолога
1	Авдеева Наталья Александровна	педагог	1раз в год	1раз в год	1раз в год
2	Никифорова Наталья Сергеевна	педагог	1раз в год	1раз в год	1раз в год
3	Калинина Инна Павловна	педагог	1раз в год	1раз в год	1раз в год
4	Карсакова Елена Николаевна	педагог	1раз в год	1раз в год	1раз в год
5	Ноздренков Сергей Николаевич	педагог	1раз в год	1раз в год	1раз в год
6	Петрова Татьяна Яковлевна	педагог	1раз в год	1раз в год	1раз в год
7	Ульченко Анжела Ивановна	педагог	1раз в год	1раз в год	1раз в год
8	Фербер Иван Владимирович	педагог	1раз в год	1раз в год	1раз в год
9	Абдурахманова Наира Тофиковна	повар	1раз в год	1раз в год	1раз в год
10	Абдурахманова Наира Тофиковна	уборщик служебных помещений	1раз в год	1раз в год	1раз в год
11.	Никитина Галина Ивановна	уборщик служебных помещений	1раз в год	1раз в год	1раз в год
12.	Харламов Владимир Васильевич	водитель	1раз в год	1раз в год	1раз в год

и.о.директора



Горьковенко Ю.А.

№п/ п	Ф.И.О. Должность	Сроки прохождения медицинского осмотра					Санитарно- гигиеническо е обучение
1	Повар – Абдурахманов а Наира Тофиковна	Флюр о графи я	Терапев т	Кровь на сифили с	Мазок на гоноре ю	Анализ на яйцеглис т	1раз в год
		1раз в год	1раз в год	1раз в год	1раз в год	1раз в год	1раз в год

Перечень, осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции; видов деятельности, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

1. Образовательная деятельность :

- Нагрузка и переутомляемость обучающихся;
- Вредные условия труда и обучения;
- Температурный режим;
- Санитарное состояние;
- Техническое состояние здания;
- Электро-пожарное состояние;
- Водоснабжение;
- Микроклимат, освещённость;
- Переукомплектованность групп;
- Мебель;
- Постель, полотенца;
- Режим дня;
- Уроки и занятия физической культурой;
- Работа спортивных секций;
- Перемены (длительность);
- Оборудование, ТСО;
- Двигательная активность.

2. Общественное питание

- Кулинарная обработка;
- Микроклимат, освещённость.
- Соблюдение правил хранения и приготовления продуктов;
- Наличие посуды с трещинами и повреждённой эмалью
- Мытьё посуды;
- Уборка производственных помещений;
- Товарное соседство и тепловой режим;
- Санитарное состояние помещений;
- Спецдежда работников пищеблока,

Мероприятия, обеспечивающие безопасность для человека среды

- Организовать образовательный процесс с учетом нагрузки согласно возрасту обучающихся: не допускать переутомляемости обучающихся.
- Соблюдать температурный режим дифференцированно в зависимости от назначения помещения.
- Содержать помещение в надлежащем санитарном состоянии, своевременно обеспечивая необходимым инвентарем, моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами.
- Стремиться содержать здание в технически исправном состоянии.
- Выполнять правила электро- и пожарной безопасности; следить за строгим соблюдением установленного противопожарного режима обслуживающим персоналом.
- Содержать водопровод в исправном состоянии.
- Обеспечить источниками освещения равномерно и достаточно все помещения согласно санитарным правилам.
- Не допускать разукomплектованности группы обучающихся.
- Следить за созданием благоприятных условий во время проведения занятий физической культурой.
- Соблюдать перерыв между занятиями: после 3 урока – 20 минут, остальные – 10 минут каждый.
- Следить за тем, чтобы оборудование было безопасным, исключающее возможность травматизма обучающихся.
- Своевременно заменять посуду с трещинами и поврежденной эмалью. Соблюдать правила хранения и приготовления продуктов. Обеспечить товарное соседство и тепловой режим согласно санитарно-гигиеническим требованиям.
- Стремиться, чтобы питание обучающихся было полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворяющим физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
- Строго соблюдать правила личной гигиены всем сотрудникам, обучающимся.
- Проводить иммунопрофилактику по эпидемиологическим показаниям.
- Использовать одноразовые шприцы, централизованно стерилизовать ватные шарики.
- Проводить гигиеническое обучение с учетом динамики физического и психического развития, становления основных функций растущего организма подростка, призывника, допризывника.

Отчет (в свободной форме) о проведении производственного контроля предоставляется в Управление Роспотребнадзора по Волгоградской области.

Перечень форм учета и отчетности, установленных законодательством по вопросам обучения и воспитания учащихся заведения системы образования.

1. Санитарные книжки медосмотра сотрудников.
2. Журнал проведения генеральной уборки процедурного кабинета,
3. На пищеблоке журнал бракеража сырой скоропортящейся продукции.
4. Журнал бракеража готовой продукции.
5. Журнал здоровья.
6. Журнал замеров параметров производственных факторов.

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушением технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органом местного самоуправления, Роспотребнадзором по Волгоградской области.

- Вспышка эпидемий и заражений;
- Аварии, взрывы;
- Отключение воды, отопления, освещения.

График измерения параметров микроклимата

№п/п	Наименование точки	Периодичность	Время проведения
1	Кабинет директора	2 раз в год	Май октябрь
2	Учебные кабинеты		
3	Физкультурный зал		
4	Методический кабинет		
5	Библиотека		
6	Мастерская		

График измерения воды

№п/п	Используемый образец	Наименование исследования	Периодичность
1	Вода питьевая	Бак анализ	1 раз в год
2		Хим анализ	1 раз в год

График измерения освещения

№п/п	Наименование точки	Периодичность	Время проведения
1	Кабинет директора	1 раз в год	
2	Кабинет начальных классов		
3	Предшкола		
4	Физкультурный зал		
5	Кабинет информатики		
6	Кабинет географии, иностранного языка		
7	Кабинет русского языка и литературы		
8	Кабинет истории		
9	Кабинет математики		
10	Кабинет химии и биологии		
11	Методический кабинет		
12	Учительская		
13	Библиотека		
14	Рекреация		
15	Мастерская		
16	Столовая		
17	Комната творчества		

График измерения шума

	Наименование точки	Периодичность	Время проведения
1	Мастерская	1 раз в год	
2	Кабинет информатики		