

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Приволенская средняя школа
(МБОУ Приволенская СШ)

«Утверждаю»

Директор МБОУ Приволенской СШ

Тимченко Е.Н./

«1» 04 2026 г.

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
пришкольного летнего оздоровительного лагеря с дневным
пребыванием детей «Родничок»
Приволенской средней школы**
(наименование образовательной организации)

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Приволенская средняя школа
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Тимченко Елена Николаева, 8(86379) 32-2-25
Юридический адрес:	347490, Ростовская область, Ремонтненский район, п. Привольный, ул. Советская, 12
Фактический адрес:	347490, Ростовская область, Ремонтненский район, п. Привольный, ул. Советская, 12
Количество работников:	9 человек
Количество обучающихся:	30 человек
Свидетельство о государственной регистрации	серия 61 № 0064515 от 27.11.2002 г.
ОГРН	1026101535990
ИНН	6129004933
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 4780 от 07.05.2015

1. Настоящая Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 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.

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

В Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении Приволенской средней школе выполняются требования следующих официально изданных нормативных документов:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- 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 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.1.;
- СанПиН 1.2.3685-21. Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
- 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;
 - СанПиН 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)»;
- СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных заболеваний»;
 - ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
 - ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
 - ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
 - Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
 - 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;
 - 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;
- Методические рекомендации МР 3.1/2.4-0185-2020 «Рекомендации по организации работы организаций отдыха детей и их оздоровления в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях»;
- 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».

Функции по осуществлению производственного контроля за работой лагеря с дневным пребыванием детей «Родничок» возложены на:

Болдареву Ирину Игоревну - начальника лагеря с дневным пребыванием детей «Родничок».

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

№ п/п	Должность	Количество сотрудников	Периодичность прохождения медосмотра	Периодичность прохождения гигиенической подготовки
1.	Начальник лагеря	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Воспитатель	4	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Уборщик служебных помещений	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	повар	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Кухонный работник	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6.	завхоз	1	1 раз в год	1 раз в год

Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, проводятся следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	перед приемкой лагеря	директор, завхоз
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	начальник лагеря
3.	Контроль за рациональной организацией режима дня, прогулок, занятий по интересам и желанию	1 раз в неделю	начальник лагеря
4.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	начальник лагеря
5.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	завхоз
6.	Контроль за состоянием источников водоснабжения	ежедневно	завхоз
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно - тепловому режиму, проветривание помещений.	ежедневно	завхоз
8.	Контроль за использованием ультрафиолетового облучателя-рециркулятора для обеззараживания воздуха в помещениях, фойе, рекреациях,	ежедневно	завхоз

	спортивном зале.		
9.	Контроль за вывозом мусора	ежедневно	завхоз
10.	Контроль за длительностью просмотра видеофильмов, мультфильмов и т.п.	ежедневно	начальник лагеря
11.	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности	перед началом работ	начальник лагеря, воспитатели
12.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий её транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	завхоз
13.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	завхоз
14.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	завхоз
15.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды, и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	завхоз
16.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.	перед началом смены	завхоз начальник лагеря
17.	Отбор суточной пробы на пищеблоке, контроль за ее хранением.	ежедневно	завхоз
18.	Контроль за технологией приготовления и пищи.	ежедневно перед раздачей пищи	завхоз
19.	Контроль за организацией питьевого режима	ежедневно	завхоз
20.	Контроль за проведением экскурсий, культурно-массовых мероприятий	перед экскурсией, культурно-массовым мероприятием	начальник лагеря
21.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	ежедневно	начальник лагеря, воспитатели
22.	Контроль за проведением «утреннего фильтра» с обязательной термометрией с использованием бесконтактных термометров среди детей и сотрудников с целью своевременного выявления и изоляции детей и взрослых с признаками респираторных заболеваний и повышенной температурой.	ежедневно	воспитатели

График контроля за санитарным состоянием лагеря с дневным пребыванием детей «Родничок» МБОУ Приволенской СШ

№	Мероприятия	Сроки	Ответственный	Выход
1.	Генеральная уборка помещений лагеря	2 раза в смену	уборщик служебных помещений	
2.	Контроль за состоянием санитарных комнат	2 раза в день	завхоз	
3.	Контроль за состоянием школьной территории	ежедневно	завхоз	
4.	Контроль за состоянием игровых комнат	ежедневно	начальник лагеря	
5.	Контроль за состоянием помещений	ежедневно	начальник лагеря	
6.	Контроль за соблюдением режимных моментов	ежедневно	начальник лагеря	Журналы
7.	Контроль за проведением «утреннего фильтра» с использованием бесконтактных термометров среди детей и сотрудников	ежедневно	начальник лагеря, воспитатели	Акты
8.	Влажная уборка спортивного зала (при использовании)	конец рабочего дня	уборщик служебных помещений	
9.	Влажная уборка санитарных комнат	2 раза в день	уборщик служебных помещений	
10.	Влажная уборка игровых комнат, фойе, рекреации	ежедневно	уборщик служебных помещений	
11.	Контроль за использованием ультрафиолетового облучателя-рециркулятора для обеззараживания воздуха в помещениях, фойе, рекреациях, спортивном зале.	ежедневно	начальник лагеря, воспитатели	

График контроля за организацией работы лагеря с дневным пребыванием детей «Родничок»

Сроки	Название блока контроля	Форма контроля	Метод контроля	Цель контроля	Объект контроля	Выход
1-3 день недели	Документация лагеря	Тематический: анализ состояния документации лагеря.	Проверка наличия приказов, регистрации проведения ежедневных бесед по ПДД, регистрации выдачи красных сигнальных флажков; журналов инструктажа сотрудников ОПДН, инструктажа детей по ТБ	Контроль за правильностью оформления приказов, журналов	Документация	Совещание при директоре
2,4 дни недели	Система воспитательной работы в лагере	Тематический: проведение запланированных мероприятий (план-сетка).	Посещение спортивных, конкурсных и игровых мероприятий. Изучение сценариев, табеля посещения, журналов по ТБ.	Контроль за организацией и проведением мероприятий	План мероприятий	Совещание при директоре
Ежедневно	Организация питания, организация питьевого режима	Организационный: соблюдение режима питания детей в столовой, соответствие 18-дневного меню и ежедневного. Соблюдение питьевого режима.	Проверка закладки продуктов, выхода продуктов, меню, качество, соответствие калорийности; соответствие срокам годности и выдачи продуктов. Наличие одноразовых стаканчиков, бутылкированной воды.	Контроль за работой столовой и специально отведённых мест для питья	Столовая, место для питья	Совещание при директоре

Ежедневно	Соблюдение температурного режима в помещениях лагеря и их санитарного состояния	Организационный: соблюдение температурного режима в игровых, санитарных комнатах. Соблюдение норм санитарного состояния помещений.	Проветривание, замер температуры, влажности. Регулярная уборка помещений.	Контроль за соблюдением температурного режима, санитарного	Используемые помещения для работы лагеря	Журнал санитарного состояния.
Ежедневно	Соблюдение физиологических норм нагрузки детей. Эффективность оздоровления детей	Аналитический: анализ соблюдения норм нагрузки при проведении спортивных соревнований, игровой деятельности. Оценка эффективности оздоровления детей	Проверка работы лагеря по отрядам. Проверка выполнения плана санитарно-просветительной работы и плана оздоровления детей.	Контроль за соблюдением физиологических норм нагрузки детей и эффективности оздоровления детей	Спортивные мероприятия, конкурсная, игровая деятельность. План санитарно-просветительной работы. План оздоровления детей в летний период.	Совещание при директоре