



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «СОШ № 284
ЗАО г. Островной»
Н. С. Мельникова
_____ 2024г.

ПРОГРАММА
производственного контроля
за соблюдением санитарных
правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в детском оздоровительном лагере ЗАО г. Островной
Мурманской области



КОПИЯ
ДИРЕКТОР МБОУ «СОШ № 284
ЗАО г. Островной»
Н. С. МЕЛЬНИКОВА

СОДЕРЖАНИЕ:

1. Основные нормативные документы. Документы по контролю за факторами среды.
2. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
3. Перечень физических факторов объектов контроля, контрольных точек и периодичность исследований по производственному контролю.
4. Перечень должностей работников, подлежащих периодическим медосмотрам.
5. Перечень предоставляемых услуг и видов деятельности.
6. Перечень должностей работников, подлежащих предварительным медицинским осмотрам
7. Мероприятия, предусматривающие безопасность здоровья работников, детей оздоровительного лагеря.
8. Перечень форм учета и отчетности.

ОСНОВНЫЕ НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ.

1. "Основы законодательства Российской Федерации об охране здоровья" от 22 июля (№ г. № 5487 - 1)
2. Закон Российской Федерации № 52_ФЗ от 30.03.1999 г. "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".
3. СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.»
4. Постановление № 892 РФ от 25.12.2002 "О порядке и сроках проведения медицинских осмотров в целях предотвращения заболевания туберкулезом".
5. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12 апреля 2011 г. N 302н "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"
6. СанПин 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования»
СанПин 2.1.4. 1074-01 Питьевая вода Гигиенические требования к качеству воды централизованной системы питьевого водоснабжения, Контроль качества.
7. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
8. СанПин 2.4.4. 2599-10 Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул.

1. ДОКУМЕНТЫ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ФАКТОРАМИ СРЕДЫ

1. Микроклимат.

СНиП 2.04.05 -91 Отопление, вентиляция и кондиционирование (с Изменениями)
ГОСТ 30494 -2011 Здания общественные и жилые. Параметры микроклимата в помещениях.

СанПиН 2.2.4.548 - 96 Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений.



2. Световая среда.

СанПин 2.2.1./2.1.1.1278-03 Гигиенические требования к искусственному, естественному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий освещению.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ, НА КОТОРЫХ ВОЗЛОЖЕНЫ ФУНКЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.

-Руководитель детского оздоровительного лагеря отвечает за выполнение требований СанПиН,

выполнение программы производственного контроля.

- Воспитатель отвечает за выполнение требований СанПиН во время нахождения детей в лагере, выполнение требований СанПиН во время проведения внеклассных мероприятий.
- Уборщик служебных помещений - отвечает за выполнение санитарно-гигиенических норм в учреждении, использование дез. средств.
- Медицинский работник отвечает за соблюдением норм СанПиН при осуществлении горячего питания, витаминизацию, профилактику заболеваний, выполнение гигиенических требований по содержанию образовательного учреждения.

3. ПЕРЕЧЕНЬ ФИЗИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ, ОБЪЕКТОВ КОНТРОЛЯ, КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК И ПЕРИОДИЧНОСТЬ ИССЛЕДОВАНИЙ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОМУ КОНТРОЛЮ.

3.1 Параметры микроклимата.

- а) освещенность.
- б) температура воздуха.
- в) относительная влажность.

ОБЪЕКТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.

1. Производственные помещения

- помещения для кружков;
- кладовые для инвентаря;
- помещения для хранения дез. средств

2. Рабочие места:

игровые комнаты №№23-24;
помещения для занятий кружков (21-22), столовая;
раздевалка для верхней одежды;
кладовая спортивного инвентаря; спортзал;
кладовая для игр и кружков;

ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК.

Искусственная освещенность.



КОЛЕСНИКОВА
ДИРЕКТОР МБОУ «СОШ №28»
ЗАТОНА Г. ОСТРОВНОЙ
Н.С. МЕЛЬНИКОВА

№№	Помещение, рабочее место	Кол-во точек	Кратность измерений
1.	Игровые комнаты (в каждой)	2	Перед открытием или функционированием, или при смене светильников Контроль осуществляется специалистами ЦГ и Э №120 ФМБА России
2.	Помещения для занятий кружков	2	-*-
3.	Столовая	1	-*-
4.	Помещение для сушки одежды	1	-*-
5.	Раздевалка для верхней одежды	1	-*-
6.	Кладовая спортивного инвентаря	1	-*-
7.	Спортзал	1	-*-
8.	Кладовая для игр и кружкового инвентаря	1	-*-

Параметры микроклимата
(тепловой и воздушный режимы)

№№	Помещение, рабочее место	Кол-во точек	Кратность измерений	Отчетная документация
9.	Игровые комнаты	2	Перед открытием или функционированием, или при смене светильников Контроль осуществляется специалистами ЦГ и Э №120 ФМБА России	Протоколы измерений
10.	Помещения для занятий кружков	2	-*-	
И.	Столовая	1	-*-	
12.	Помещение для сушки одежды	1	-*-	
13.	Раздевалка для верхней одежды	1	-*-	
14.	Кладовая спортивного инвентаря	1	-*-	
15.	Спортзал	1	-*-	
16.	Кладовая для игр и кружкового инвентаря	1	-*-	



КОМИТЕТ
ДИРЕКТОР МБОУ «СОШ №284
ЗАТО г. Островной
В.С. МЕЛЬНИКОВ

САНИТАРНЫЙ ФОН

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже	Отчетная документация
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	ежедневно	Журнал учета витаминизации
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала пищеблока	30 смывов на БГКТ	1 раз в год	Протоколы исследования
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	1 проба	1 раз в год в процессе функционирования по микробиологическим показателям	Протоколы исследования

4. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТЕЙ, РАБОТНИКОВ, ПОДЛЕЖАЩИХ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ

1. Руководитель ДОЛ
2. Воспитатели
3. Уборщики помещений
4. медицинский работник
5. Работники пищеблока

5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫХ УСЛУГ И ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. Согласно свидетельства о государственной аккредитации АА № 010025, регистрационный №132 от 25.12.01 процесс оздоровления детей на базе МБОУ «СОШ № 284 ЗАТО г. Островной», занятия досугом.
2. Обеспечение условий двухразового горячего питания учащихся.

6. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТЕЙ РАБОТНИКОВ, ПОДЛЕЖАЩИХ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫМ И ПЕРИОДИЧЕСКИМ МЕДИЦИНСКИМ ОСМОТРАМ

- 6.1. Приложение 2 к СанПин 2.4.4. 2599-10 О порядке прохождения обязательных медицинских обследований вновь поступающих на работу в оздоровительное учреждение.
- 6.2. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12 апреля 2011 г. N 302н "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.

щих на работу в оздоровительное учреждение и социального развития РФ от 12 апреля 2002 г. № 294-З/О вредных и (или) опасных производственных факторов проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) и медицинские осмотры (обследования) работников вредных и (или) опасными условиями труда.

- ## 7. МЕРОПРИЯТИЯ, ПРЕДУСМАТРИВАЮЩИЕ БЕЗОПАСНОСТЬ ЗДОРОВЬЯ РАБОТНИКОВ И ДЕТЕЙ ЛАГЕРЯ.

- ## 8. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМ УЧЕТА И ОТЧЕТНОСТИ.

1. Личные медицинские книжки установленного образца с результатами.
2. Протоколы замеров результатов микроклимата, освещенности.
3. Протоколы результатов обследования по санитарному фону, продуктов, воды на пищеблоке, наличие достоверной полной информации (декларации и удостоверение качества) на продукты, ведение журнала здоровья.
4. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
5. Журнал готовой кулинарной продукции
6. Ведомость контроля рациона питания.
7. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
8. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
9. Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования.

