|  |  |
| --- | --- |
| Наименование учреждения | Муниципальное автономное учреждение «Детский оздоровительный лагерь «Мечта» Новоорского района |
| Юридический адрес | 462803 Оренбургская область, Новоорский район, поселок Энергетик, стр. 114 |
| Фактические адреса | 462803 Оренбургская область, Новоорский район, поселок Энергетик, стр. 114 |
| Фамилия, имя, отчество директора | Кононенко Елена Валерьевна |
| e-mail | [mechta\_energetik@mail.ru](mailto:mechta_energetik@mail.ru) |
| Телефон | 89619211646 |
| Фамилия, имя, отчество заместителя директора по воспитательной работе | Зайнагабдинова Ирина Вадимовна |

Общие положения

# Настоящая программа разработана в соответствие с требованиями Федерального закона №52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 02.07. 2021 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий», СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи""

1. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.
2. Организация производственного контроля в Детском оздоровительном лагере «Мечта» возлагается на директора Кононенко Елену Валерьевну.
3. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.
4. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.
5. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

*Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения* – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

*Среда обитания* – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

*Факторы среды обитания -* биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

*Вредные воздействия на человека –* воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

*Благоприятные условия жизнедеятельности человека –* состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

*Безопасные условия для человека –* состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

*Санитарно-эпидемиологическая обстановка -* состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

*Гигиенический норматив –* установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

*Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) -* нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

*Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия –* организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

*Профессиональные заболевания –* заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

*Инфекционные заболевания –* инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

*Массовые не инфекционные заболевания (отравления) –* заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействие неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

Порядок организации и проведения производственного контроля

1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
2. Объектами производственного контроля являются: продуктовый склад, спальные корпуса, столовая, пищеблок, изолятор, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, почва.
3. Производственный контроль включает:

* Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
* организация медицинских осмотров.
* контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.
* ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
* своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
* визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
* номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

1. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.
2. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор Кононенко Е.В..

Состав программы производственного контроля

1. Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

* Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности.
* Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствие с установленными требованиями.
* Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.
* Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля.
* Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю.
* Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания в стационарных организациях отдыха и оздоровления детей.

Функции ответственного за осуществление производственного контроля

1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню.
4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания.
6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
9. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области и своевременно отчитываться в их выполнении.

Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области

1. Надзорным органом по организации производственного контроля является филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области в Новоорском, Адамовском, Кваркенском районах

Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля

Директор – Кононенко Елена Валерьевна - за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;

Михин Виктор Петрович, врач - за организацию питания, за санпросветработой, за температурой воздуха на улице и в спальных корпусах

ИП Степанищев А.А. - за качественное оказание услуг по организации питания, за качество приготовления пищи

Зайнагабдинова Ирина Вадимовна, заместитель директора по ВПР - за профилактикой травматических и несчастных случаев.

Хисамутдинова Юлия Владимировна, зав.хоз. - за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

Перечень возможныхаварийных 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, Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области.

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Пожар.
4. Непредвиденные ЧС: ураганы, наводнения;.
5. Выход из строя электротехнологического и холодильного оборудования.

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| п/п | Наименование мероприятий | Периодичность | Исполнитель |
|  | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров. | Перед началом I смены | Директор |
|  | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены. | Два раза в день | Зам. директора по АХР, врач |
|  | Контроль за рациональной организацией режима дня, прогулок, занятий по интересам и желанию, длительностью занятий в кружках и секциях | Ежедневно | Зам. директора по ВПР |
|  | Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением. | Ежедневно | Директор |
|  | Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений. | Ежедневно | Зам. директора по АХР  Директор |
|  | Контроль за состоянием источников водоснабжения. | Ежедневно | Зам. директора по АХР  Директор |
|  | Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений. | Ежедневно | Зам. директора по АХР  Врач |
|  | Контроль за вывозом мусора | Ежедневно | Зам. директора по АХР |
|  | Контроль за длительностью просмотра телепередач | Ежедневно | Воспитатели |
|  | Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности | Перед началом работ | Воспитатели |
|  | Проверка качества поступающей на реализацию продукции- документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации. | Ежедневно | Медицинская сестра |
|  | Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования. | Ежедневно | Врач |
|  | Контроль  за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов. | 1 раз в 5 дней | Врач |
|  | Контроль  за ведением медицинской документации по  контролю  за организацией питания. | Ежедневно | Врач |
|  | Контроль  за состоянием столовой  и  кухонной посуды  и  инвентаря, технологического  и  холодильного оборудования внутри  производственных  цехов, мытьем посуды и  оборудования. | Ежедневно | Врач  Директор |
|  | Контроль  за использованием  производственных  цехов столовой в соответствии с их назначением. | Ежедневно | Врач |
|  | Контроль  за приобретением моющих средств  и  уборочного инвентаря. | 3 раза в неделю | Зам. директора по АХР |
|  | Отбор суточной пробы на пищеблоке.  Контроль  за ее хранением. | Ежедневно | Работники пищеблока |
|  | Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи. | Ежедневно перед раздачей пищи | Бракеражная комиссия |
|  | Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания. | Ежедневно | Врач |
|  | Контроль за организацией питьевого режима | Ежедневно | Директор, врач |
|  | Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях. | Ежедневно | Врач |
|  | Контроль за проведением экскурсий, туристских походов (ознакомление с маршрутом, осмотр детей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитарной сумки), проведение бесед о режиме в походе. | Перед выходом в поход, на экскурсию | Инструктор по физкультуре, старший воспитатель |
|  | Систематический  контроль  за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших. | Ежедневно | Воспитатели, врач |
|  | Контроль  за соблюдением правил личной гигиены детьми  и  персоналом. | Ежедневно | Воспитатели, врач |
|  | Контроль  за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве | Ежедневно | Зам. директора по АХР |

Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража сырых продуктов
2. Журнал бракеража поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья.
3. Журнал бракеража готовой продукции.
4. Журнал здоровья работников пищеблока
5. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
6. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
7. Докладные
8. Акты проверки

**План производственного контроля организации питания**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| п/п | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документация |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| *Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов* | | | | |
| 1.1. | Сопроводительная документация на пищевые продукты | Каждая поступающая партия | Бракеражная комиссия | Товарно-транспортные накладные.  Журнал бракеража сырой продукции |
| 1.2. | Условия транспортировки | Каждая поступающая партия | Бракеражная комиссия | Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки) |
| *Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции* | | | | |
| 2.1. | Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока. | Ежемесячно | Бракеражная комиссия | Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с Роспотребнадзором |
| 2.2. | Качество готовой продукции | Ежемесячно | Бракеражная комиссия | Журнал бракеража готовой продукции. |
| 2.3. | Суточная проба | Ежедневно | Бракеражная комиссия | Журнал бракеража готовой продукции. |
| *Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.* | | | | |
| 3.1. | Рацион питания | 1 раз в 7 дней | Бракеражная комиссия | Примерное меню, согласованное с ЦГССЭН, ассортиментный перечень. |
| 3.2. | Наличие нормативно технической и технологической документации. | 1 раз в 3 дня | Бракеражная комиссия | Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы. |
| 3.3. | Первичная и кулинарная обработка продукции. | Каждая партия | Бракеражная комиссия | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики. |
| 3.4. | Контроль достаточности тепловой обработки блюд. | Каждая партия | Бракеражная комиссия | Журнал бракеража готовой продукции. |
| 3.5. | Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. | Ежедневно | Бракеражная комиссия | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. |
| *Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).* | | | | |
| 4.1. | Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов. | Ежедневно | Бракеражная комиссия | Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности. |
| 4.2. | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры). | Ежедневно | Бракеражная комиссия | Журнал температурного режима и относительной влажности. |
| *Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.* | | | | |
| 5.1. | Условия труда. Производственная среда пищеблоков. | Ежедневно | Бракеражная комиссия | Визуальный контроль |
| *Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования* | | | | |
| 6.1. | Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них. | Ежедневно | Бракеражная комиссия | Визуальный контроль |
| 6.2. | Инвентарь и оборудование пищеблока. | 1 раз в 3 дня | Бракеражная комиссия | Визуальный контроль |
| *Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке* | | | | |
| 7.1. | Сотрудники пищеблоков | Ежедневно | Врач | Медицинские книжки сотрудников.  Журнал осмотра на гнойничковые заболевания. |
| 7.2. | Санитарно-противоэпидемический режим. | 1 раз в неделю | Бракеражная комиссия, врач | Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. |
| *Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.* | | | | |
| 8.1. | Контингент питающихся детей | В начале каждого потока | Бракеражная комиссия | Приказ об организации питания воспитанников |
| *Контроль за качеством воды из водоисточников* | | | | |
| 9.1. | Контроль за эксплуатацией водопроводных сооружений и сетей. | Ежедневно | Зам. директора по АХР | Визуальный контроль |
| 9.2. | Контроль средств обработки воды (качество и количество) | Ежедневно | Зам. директора по АХР | Визуальный контроль |
| 9.3. | Контроль за организацией лабораторного контроля за качеством питьевой, составление договора | В начале и конце смен | Директор | Составление договора с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» |
| 9.4. | Контроль состояния систем хозяйственно-питьевого назначения | Регулярно | Зам. директора по АХР | Визуальный контроль |

Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания в загородном оздоровительном лагере

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатели исследования | Кратность | Количество исследований | Примечание |
| Исследование питьевой воды: | | | |
| Микробиологические исследования: | | | |
| ОМЧ |  | 4 | Территория МАУ «ДОЛ «Мечта»: вода с водопровода Ириклинской ГРЭС, со спального корпуса |
| Общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии (метод мембранной фильтрации) | 1 раз | 4 | Территория МАУ «ДОЛ «Мечта»: вода с водопровода Ириклинской ГРЭС, со спального корпуса |
| Колифаги (с обогащением) | 1 раз | 4 | Территория МАУ «ДОЛ «Мечта»: вода с водопровода Ириклинской ГРЭС, со спального корпуса |
| Органолептические показатели: | | | |
| Запах | 1 раз | 4 | Территория МАУ «ДОЛ «Мечта»: вода с водопровода Ириклинской ГРЭС, со спального корпуса |
| Вкус | 1 раз в смену | 4 | Территория МАУ «ДОЛ «Мечта»: вода с водопровода Ириклинской ГРЭС, со трубопровода спального корпуса |
| Мутность | 1 раз в смену | 4 | Территория МАУ «ДОЛ «Мечта»: вода с водопровода Ириклинской ГРЭС, со спального корпуса |
| Цветность | 1 раз в смену | 4 | Территория МАУ «ДОЛ «Мечта»: вода с водопровода Ириклинской ГРЭС, со спального корпуса |
| Исследование воды в местах купания Ириклинского водохранилища | | | |
| Микробиологические исследования: | | | |
| Общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии | 1 раз в поток | 4 | Вода с Ириклинского водохранилища |
| Staphylococcus aureus | 1 раз в поток | 4 | Вода с Ириклинского водохранилища |
| Pseudomonas aeruginosa (синегнойная палочка) | 1 раз в поток | 4 | Вода с Ириклинского водохранилища |
| Колифаги (с обогащением) | 1 раз в поток | 4 | Вода с Ириклинского водохранилища |
| Вода на форму ООО | 1 раз в поток | 4 | Вода с Ириклинского водохранилища |
| Исследование на холеру | 1 раз в поток | 4 | Вода с Ириклинского водохранилища |
| Вода на патогенную микрофлору | 1 раз в поток | 4 | Вода с Ириклинского водохранилища |
| На шингеллы | 1 раз в поток | 4 | Вода с Ириклинского водохранилища |
| На сальмонеллы | 1 раз в поток | 4 | Вода с Ириклинского водохранилища |
| Паразитологические показатели: | 1 раз в поток | 4 | Вода с Ириклинского водохранилища |
| Исследование воды речной на яйца гельминтов | 1 раз в поток | 4 | Вода с Ириклинского водохранилища |
| Санитарно-химические показатели: | 1 раз в поток | 4 | Вода с Ириклинского водохранилища |
| Азот аммиака | 1 раз в поток | 4 | Вода с Ириклинского водохранилища |
| Нитриты | 1 раз в поток | 4 | Вода с Ириклинского водохранилища |
| Нитарты | 1 раз в поток | 4 | Вода с Ириклинского водохранилища |
| Сухой остаток | 1 раз в поток | 4 | Вода с Ириклинского водохранилища |
| АПАВ (люминисцентный метод) | 1 раз в поток | 4 | Вода с Ириклинского водохранилища |
| Нефтепродукты (люминисцентный метод) | 1 раз в поток | 4 | Вода с Ириклинского водохранилища |
| Растворенный кислород | 1 раз в поток | 4 | Вода с Ириклинского водохранилища |
| БПК | 1 раз в поток | 4 | Вода с Ириклинского водохранилища |
| Взвешенные вещества | 1 раз в поток | 4 | Вода с Ириклинского водохранилища |
| Контроль санитарно-эпидемиологического состояния МБУ «ДОЛ «Буревестник» | | | |
| Смывы БГКП | | | |
| БГКП с использованием среды КОДА | 1 раз | 2 |  |
| Смывы я/г | | | |
| Исследование смывов (пыли) с объектов внешней среды | 1 раз | 2 |  |
| Исследование почвы | | | |
| Исследование проб почвы на яйца гельминтов | 1 раз в сезон | 2 | Территория МАУ «ДОЛ «Мечта»:  почва у пищеблока, у спальных корпусов |
| Инструментальные замеры | | | |
| Температура воздуха | Ежедневно  (самостоятельно) | Все помещения | Все жилые помещения |