



«Утверждаю»

Директор

МБОУ Крюковская СОШ

Г.А.Молчанова

12 января 2026 г.

ПРОГРАММА

ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ

для организаций общественного питания

(столовая лагеря с дневным пребыванием детей на летних каникулах
«Улыбка»)

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Крюковская средняя общеобразовательная школа
Ростовская область Куйбышевский район х.Крюково ул.Молодежная, 28

- **ИНН 6117001247**
- **ФИО руководителя, телефон:** Молчанова Г.А., 8(863)48-39-1-37
- **Юридический адрес:** х. Крюково, ул. Молодежная, 28
- **Фактический адрес:** х. Крюково, ул. Молодежная, 28
- **Количество работающих** 34 чел.,
из них относящихся к декретированному контингенту чел.
- **Свидетельство о государственной регистрации**

№ 61-АЖ 974039

от 06.07.2012г

Управление Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и
кем выдано картографии по Ростовской области

ОГРН 1026101164561 Межрайонная инспекция Федеральной налоговой службы №1 по
Ростовской области. Дата внесения записи 12.07.2012

1. Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

- организация общественного питания (объект);

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Разумейченко Елена Анатольевна - директор лагеря с дневным пребыванием детей
8(863)48-39-1-37, 89281444205

Ф.И.О. должность, телефон

3. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Закон РФ «Об образовании» в последней редакции;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- Сан.ПиН 2.3.2.1324-03 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
- Сан.ПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (извлечение).
- Сан.ПиН 1.1.1058-01 « Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы – СанПиН 2.4.2.2821-10
- Методические рекомендации МР 3.1/2.4.0185-20 «Рекомендации по организации работы организаций отдыха детей и их оздоровления в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№ п/п	Наименование должностей
1.	Директор
2.	Повар
3.	Воспитатель
4.	Уборщик
5.	Кухонный рабочий

Порядок прохождения обязательного медицинского обследования работников оздоровительных учреждений:

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу
Исследование крови на сифилис и гонорею	При поступлении на работу ¹
Флюорография	При поступлении на работу, 1 раз в год
Серологическое обследование крови на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций.	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов.	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

Медицинские осмотры работников пищеблока:

Наименование осмотров,	Кратность обследований:
------------------------	-------------------------

¹ Работников пищеблока, загородного оздоровительного учреждения считать вновь поступающими.

² Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

обследований:	
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу
Исследование крови на сифилис и гонорею	При поступлении на работу ²
Флюорография	При поступлении на работу, 1 раз в год
Серологическое обследование крови на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций.	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов.	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

Кроме того, работники столовой подлежат прививкам против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 55 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря; против вирусного гепатита А и по эпидпоказаниям - против брюшного тифа, дизентерии Зонне.

Профессиональная гигиеническая подготовка для работников пищеблока - ежегодно, для работников связанных с воспитанием и обучением детей – 1 раз в 2 года.

Медицинские осмотры детей, посещающих оздоровительное учреждение:

Наименование обследования:
Сведения и профилактических прививках: - прививка против дифтерии, паротита, кори, столбняка, гепатита В
Результаты исследования на гельминты
Сведения об отсутствии контакта с инфекционными больными (справка педиатра по месту жительства)
Сведения об осмотре на наличие кожных заболеваний, чесотки, педикулеза (справка педиатра по месту жительства)

5. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка санитарно-технического состояния столовой: исправность и эффективная работа отопительной, вентиляционных систем и систем хозяйственно питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации (дворовых туалетов); технологического и холодильного	Ежедневно

² Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

	оборудования, осветительных приборов их своевременный ремонт.	
2.	Проверка температурного режима внутри холодильного оборудования с использованием термометров.	Ежедневно
3.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	Ежедневно
4.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок.	Ежегодно
5.	Осмотр сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей, своевременное их отстранение от работы.	Ежедневно
6.	Проверка наличия соответствующих документов (удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы и др.), подтверждающих безопасность и качество поступающих на предприятие пищевых продуктов и продовольственного сырья, инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.	Постоянно при поставке продуктов питания
7.	Проверка сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.	Постоянно при поставке продуктов питания
8.	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды, воздуха рабочей зоны, измерения параметров физических факторов в аккредитованной лаборатории.	В соответствии с разделом 7 программы
9.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	Ежедневно
10.	Организация работ по дератизации, дезинсекции и дезинфекции.	Ежемесячно
11.	Контроль за организацией питания	Ежедневно
11.1	Контроль за обеспеченностью горячим питанием школьников, выполнение согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области (ТО) примерного меню.	Ежедневно
11.2	Наличие достаточного количества маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары; столовой посуды, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды.	Ежедневно

11.3	Составление ежедневного меню, наличие нормативно-технологической документации, соблюдение питьевого режима, объема порций и выполнение норм питания с учетом возраста детей, проведение искусственной «С» витаминизации, использование обогащенных микронутриентами продуктов питания.	Ежедневно
11.4	Подготовка сведений о качественном и количественном составе рациона питания: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов.	1 раз за 10 дней
11.5	Снятие пробы готовой продукции бракеражной комиссией (медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения) и оценка качества блюд по органолептическим показателям.	Ежедневно
11.6	Отбор суточных проб, соблюдение сроков их хранения.	Ежедневно
11.7	Контроль за ведением учетной документации, указанной в разделе 8.	Ежедневно

6. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Ростовской области (территориальный отдел Управления):

получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд, аварий на водопроводной системе, отсутствие воды, аварий на канализационной системе.

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

- производственные помещения организации общественного питания;
- реализуемые блюда;
- реализуемые особо скоропортящиеся продукты;
- технологические процессы;
- рабочие места;
- грызуны, клещи в районе размещения учреждения.

**Организация лабораторных исследований, испытаний
в организациях питания образовательных учреждений**

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, гарниры	1 блюдо исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Комплексный обед	1 блюдо	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки персонала	2 смывов	1 раз в год

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

- 8.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СП 2.3.6.1079-01);
- 8.2. Журналы учетной документации пищеблока: «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»; (приложение №5 к СанПин 2.3./2.4.3590-20); «Журнал бракеража готовой продукции» (приложение №4 к СанПин 2.3./2.4.3590-20); «Гигиенический журнал» (приложение №1 к СанПин 2.3./2.4.3590-20); «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» (приложение №2 к СанПин 2.3./2.4.3590-20); «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях», «Ведомость контроля за рационом питания» (приложение №13 к СанПин 2.3./2.4.3590-20);
- 8.3. Личные медицинские книжки работников;
- 8.4. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- 8.5. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз ТБО, ЖБО, дератизация, дезинсекция и т.д.)