

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №3 города Буденновска Буденновского района»
356 800 г. Буденновск Ставропольского края
ул.Кумская,47 тел/факс: 8 (86559) 2 42-56
E-mail: busoch3@mail.ru
ОТО 50229630, ОГРН 1022603224665
инн/кпп 2624022016/262401001

ПРИКАЗ

20.03.2025

№ 96 ОД

Об утверждении программы производственного контроля

На основании санитарных правил 1.1. 1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнение санитарно — эпидемиологических (профилактических) мероприятий»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно — эпидемиологических (профилактических) мероприятий» в МОУ СОШ №3 г.Буденновска на 2025 г.
2. Функции по осуществлению производственного контроля возложить на:
Лысенко Н.Б. — начальник лагеря 1 смена
Лобурева М.В. - медицинская сестра
Гриненко О.В. - заведующий столовой.
3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы



М Ю. Мурдугова

С приказом ознакомлен(а):

О.В. Гриненко
М.В. Лобурева
Н.Б. Лысенко

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Средняя общеобразовательная школа № 3 города Буденновска Буденновского
района »**

E-mail: busoch3@mail.ru
ОКПО 50229630, ОГРН 1022603224665
ИНН/КПП 2624022016/262401001



Утверждаю:
Директор МОУ СОШ №3
г. Буденновска
М.Ю. Мурдугова

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

**пришкольного лагеря с дневным пребыванием
детей «Солнышко»
МОУ СОШ №3 г.Буденновска**

2025год

**Программа
производственного контроля за соблюдением
санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических мероприятий
в лагере с дневным пребыванием детей «Солнышко»
МОУ СОШ №3 г.Буденновска**

1. ЦЕЛЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Обеспечение безопасности и безвредности для школы и всех участников образовательного процесса, влияние школьной столовой путем производственного контроля, должного выполнения и соблюдения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

2. ОБЪЕКТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

- 2.1. Помещения учреждения.
- 2.2. Помещения школьной столовой
- 2.3. Технологическое оборудование.
- 2.4. Рабочие места.
- 2.5. Сырье, полуфабрикаты.
- 2.6. Готовая продукция.
- 2.7. Отход производства и потребления.

3. ПЕРЕЧЕНЬ ОФИЦИАЛЬНО, ИЗДАННЫХ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ

- 3.1. Закон № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- 3.2. СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях».
- 3.3. СП 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».
- 3.4. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».
- 3.5. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».
- 3.6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- 3.7. СанПиН 2.3.2.569-96 «Профилактика паразитических заболеваний на территории РФ».
- 3.8. СанПиН 3.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных заболеваний».
- 3.9. СанПиН 3.1.958-99 «Профилактика вирусного гепатита».
- 3.10. СанПиН 3.1.1321-03-03 «Профилактика менингококковой инфекции».
- 3.11. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

4. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМ УЧЁТА И ОТЧЁТНОСТИ:

- 4.1. Журнал здоровья

- 4.2. Журнал инструктажа по технике безопасности
- 4.3. Журнал осмотра работников пищеблока на гнойничковые и острые респираторные заболевания.
- 4.4. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- 4.5. Накладные, сертификаты соответствия на получаемые продукты.
- 4.6. Организация осмотров, контроль личных медицинских книжек, организация аттестации сотрудников по программе санитарно-гигиенического обучения.

5. Установить:

Что необходимые исследования и испытания осуществляются с привлечением аккредитованной лабораторией согласно приложению № 2.

6. Установить:

Что аварийной ситуацией повлечь нарушение технологического процесса является:

- 6.1. Выход из строя аппаратуры: прекращение электроснабжения на срок свыше 4 часов.
- 6.2. Обеспечить своевременную корректировку данного плана в случае изменения вида деятельности персонала.
- 6.3. Прекращение водоснабжения объекта.

В случае возникновения ситуации перечисленной в п. 4.3. работа возможна только при использовании одноразовой посуды в условиях скорейшего восстановления водоснабжения объекта.

7. Обязанности директора школы в случае нарушений:

- 7.1. В случае одновременного возникновения ситуации 4.1., 4.3. сообщить в ТОТУ Роспотребнадзора по СК в Будённовском районе с целью получения указания по закрытию объекта.

8. Перечень должностных лиц,

на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

- 1. М.Ю.Мурдугова – директор школы
- 2. О.В. Гриненко - зав.столовой
- 3. М.В. Лобурева – медицинский работник
- 4. Н.Б. Лысенко – начальник лагеря

9. Перечень работников, подлежащих профессионально – гигиенической подготовке (приложение 1)

10. Перечень лабораторных исследований по производственному контролю в МОУ СОШ № 5 г. Буденновска (приложение 2)

11. График питания учащихся:

09.00-09.30 – завтрак

13.00-13.30 – обед

12. Состав брокеражной комиссии:

Председатель: Лысенко Н.Б. – начальник Лагеря

Члены комиссии: Лобурева М.В. (медсестра)

Гриненко О.В. (повар)

**Список
педагогических работников для прохождения санминимума 2025 года
МОУ СОШ № 3 г. Буденновска Буденновского района**

№ п/п	Ф.И.О. (полностью)	Дата рождения	Домашний адрес	Должность	Вид работ	Полис
1.	Безлуцкая Валерия Вячеславовна	23.08.2003	Г.Буденновск, ул. Ленинская. 23	Учитель начальных классов	Воспитатель	2691 6997 7600 0142
2.	Чередниченко Анна Томасовна	28.10.1967	г. Буденновск Квартал 48а д.7 кв.13	Воспитатель	Воспитатель	2649 2308 7100 0085
3.	Лысенко Наталья Борисовна	07.12.1973	Буденновский район с. Стародубское ул.Ленина 106	Педагог- психолог	Начальник лагеря	2647 6208 9200 0357
4.	Бруннер Анастасия Викторовна	15.05.2002	г.Буденновск, ул.Полющенко 131 кв.3	Старший вожатый	Воспитатель	6494 7997 8402 8968

**Список
обслуживающего персонала и работников пищеблока для прохождения санминимума
2025 года
МОУ СОШ № 3 г. Буденновска Буденновского района**

№ п/ п	Ф.И.О. (полностью)	Дата рождения	Домашний адрес	Должность	Вид работ	Полис
1.	Шефер Татьяна Анатольевна	11.07.1970	г.Буденновск ул.Лопатина 104	Кухонный рабочий	Кухонный рабочий	2653 9208 7600 0741
2.	Попова Людмила Владимировна	18.07.1969	г.Буденновск, пер.Пролетарски й 16	Кладовщик	Кладовщик	2652 0308 8100 0628
3.	Ежова Инна Викторовна	26.01.1978	г. Буденновск мкр.1 д. 22 кв.84	Повар	Повар	2658 1208 7300 0290
4.	Гриненко Оксана Викторовна	24.08.1982	г. Буденновск ул. Красная, 222	Шеф-повар	Шеф-повар	2651 7108 7500 0483

**Перечень лабораторных исследований по производственному контролю в
МОУ СОШ №3 г.Буденновска Буденновского района**

№	Виды исследований	Объект исследования (обследования)	Кратность(на период	количество, не менее
1.	Микробиологическое исследование проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 раза в поток	2 – 3 блюда исследуемого приёма пищи
2.	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1 раз в поток	1
3.	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	2 раза в поток	1
4.	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	1 раз в поток	10 смывов
5.	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	1 раз в поток	5 – 10 смывов
6.	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	1 раз в поток	10 смывов
7.	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном,	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год	2 пробы

	показателям	холодном, горячем, доготовочном (выборочно)		
8.	Исследования параметром микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2 раза в год (в холодный и тёплый периоды)	2
9.	Исследования уровня искусственной освещённости в производственных помещениях	Рабочее место	1 раз в год в тёмное время суток	2
10	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума	2

Спецификация лабораторных исследований в рамках программы производственного контроля

№ л/л	Вид исследования	Кол-во исследований	Цена 1 исследования	Сроки исполнения						Общая стоимость
1	Микробиологическое исслед. Готового	6	541 -43	17	28	39	410	511	612	3248.58x11 35734.38
2	Определение йодистого калия в соли	3	69 -67	17	28	39	410	511	612	209.01x11 2299.11
3	На качество термической обработки	3	41-95	17	28	39	410	511	612	
4	Смывы на БГКП	30	90-25	17	28	39	410	511	612	125.85x11 1384.35
5	Исследование овощей на я/г	3	77-71	17	28	39	410	511	612	2707.50x11 29782.50
6	Исследование готового блюда на калорийность	6	334 -75	17	28	39	410	511	612	233.31x11 2564.43
7	Замеры ЭМП в кабинете ВТ	213	244 -75	17	28	39	410	511	612	2008.50x11 22093.50
8	Замеры положительных и отрицательных аэронов в воздухе КВТ	12	123-62	17	28	39	410	511	612	52131.75
9	Замеры шума в КВТ	12	244 -75	17	28	39	410	511	612	1483.44
10	Замеры микроклимата	216	48-96	17	28	39	410	511	612	2937.00
11	Замеры освещенности	709	48-95	17	28	39	410	511	612	3525.12
12	Отбор проб	6	90-25	17	28	39	410	511	612	34705.55
13	Проведение замеров	2	94-81	17	28	39	410	511	612	541-50x11 5956.50
	Итого:									189-62x12 2275.44
	В т.ч.									196873.07
	Всего:									35437.15
										232310.22

Заказчик: Главный врач Т.И. Мелихова