

УТВЕРЖДАЮ:

Приказ № 148 от «21» августа 2025г.

Директора ГКОУ «Алексеевский казачий кадетский корпус им. Г.Н. Трошева»:



Е.О. Колесникова

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в ГКОУ «Алексеевский казачий кадетский корпус им. Г.Н. Трошева» в 2025 -2026 учебном
году.**

Наименование юридического лица: **Государственное казенное общеобразовательное учреждение «Алексеевский казачий кадетский корпус имени Героя Российской Федерации генерал-полковника Г.Н. Трошева»**

Юридический адрес: 403254, Волгоградская область, Алексеевский район, х.Самолшинский, дом №69

Фактический адрес объекта: 403254, Волгоградская область, Алексеевский район, х.Самолшинский, дом №69

Вид деятельности: образовательная деятельность

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

1. Директора – Колесникова Е.О.
2. Педагог-организатор – Власова К.М.
3. Заведующий производством (шеф-повар) - Богучарова А.А.

Общее количество работающих – 39 ч.

Основанием для проведения производственного контроля является:

- Закон 273-ФЗ.рф "Об образовании в РФ"
- статья 32 № 52-ФЗ от 29.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- п. 1.5. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,
- СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»
- п. 14.1. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

1. Наличие у юридического лица официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью – деятельность детских лагерей на время каникул:

- 1) Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- 2) Федеральный закон от 02.01.2000г №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»(с изменениями и дополнениями)

- 3) Технического регламента Таможенного союза 005/2011 «О безопасности упаковки» (с изменениями и дополнениями);
- 4) Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями и дополнениями);
- 5) Технического регламента Таможенного союза 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» (с изменениями и дополнениями);
- 6) Технического регламента Таможенного союза 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- 7) Технического регламента Таможенного союза 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- 8) Технического регламента Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- 9) СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением правил выполнения санитарно-противоэпидемиологических мероприятий»;
- 10) СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением правил выполнения санитарно-противоэпидемиологических мероприятий» (с изменениями №1 к СП 1.1.1058-01);
- 11) СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- 12) СанПиН 2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» (с изменениями №1, №2, №3)
- 13) СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и профессионального образования»;
- 14) СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- 15) СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов»;
- 16) СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;
- 17) СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;
- 18) СанПиН 2.2.1/2.1.1.2585-10 Изменения и дополнения 1 к СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;
- 19) СанПиН 2.2.1/2.1.1.1076-01 «Гигиенические требования к инсоляции и солнцезащите помещений жилых и общественных зданий и территорий» (с изменениями и дополнениями);
- 20) СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- 21) СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»;
- 22) ГН 2.1.6.1338-03 «Предельно допустимая концентрация (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест»;
- 23) СП 2.6.1.2612-10 «Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности (ОСПОРБ 99/2010);
Правила обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств, электрических ламп, ненадлежащие сбор, накопление, использование, обезвреживание, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда жизни, здоровью граждан, вреда животным, растениям и окружающей среде (утверждены постановлением Правительства РФ от 03.09.2010 № 681 (Сборник законодательства РФ, 2010, № 37, ст. 4695; 2013, № 40) часть 3), ст. 5086), (с изменениями и дополнениями);
- 24) Федеральный Закон «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» от 17.09.1998 года № 157-ФЗ (с изменениями и дополнениями);
- 25) СП № 4690-88 «Санитарные правила содержания территории населенных мест»;
- 26) СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза» (с изменениями и дополнениями);

- 27) СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»;
- 28) СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации»;
- 29) СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»;
- 30) СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- 31) СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно –эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных работ»;
- 32) СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ» (с изменениями и дополнениями);
- 33) СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- 34) Приказа Минздрава России от 21.03.2014г №124-и « Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям» (с изменениями и дополнениями);
- 35) Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005г № 402 « О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» (с изменениями и дополнениями);
- 36) Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12.04.2011г №302 и « 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 вредным и (или) опасными условиям труда» (с изменениями и дополнениями);

Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке.

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально- гигиенической подготовки
1.	Педагоги: учителя, заместители директора по учебно- воспитательной работе, воспитательной работе, воспитатель	10	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		

2.	Директор.	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Повар	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Подъём и перемещение груза вручную.		
4.	Учитель технологии	2	Пыль растительного происхождения	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Учитель информатики	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах		
			Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ		
6.	Уборщица служебных и производственных помещений	2	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства		
			Хлор и его соединения		
7.	Учитель химии	1	Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства		

**Контроль за выполнением требований к размещению,
устройству, содержанию и организации режима работы.**

№	Объект производственного контроля	Кратность	Ответственный
1.	Визуальный контроль соблюдения санитарных норм и правил, обеспечения противоэпидемического режима оздоровительного учреждения.	Ежедневно	Директор школы
2.	Контроль за состоянием источников водоснабжения, зоны санитарной охраны питьевых скважин, накопительных резервуаров	Ежедневно	Директор школы
3.	Контроль за использованием помещений образовательного учреждения в соответствии с их назначением.	Ежедневно	Директор школы
4.	Контроль за соответствием состава и площади помещений образовательного учреждения требованиям СанПиН.	Перед открытием	Директор школы
5.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания.	Ежедневно	Директор школы
6.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению.	Перед открытием, ежедневно	Директор школы
7.	Контроль за укомплектованностью оборудованием помещений образовательного учреждения.	Перед открытием	Директор школы
8.	Контроль за содержанием помещений и участка, состоянием оборудования, вывозом мусора.	Ежедневно	Директор школы
9.	Контроль за своевременностью уборки помещений.	Ежедневно	Директор школы
10.	Контроль за соблюдением режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты техническим персоналом.	Ежедневно	Директор школы
11.	Контроль за рациональной организацией режима дня оздоровительного учреждения.	Ежедневно	Директор школы
12.	Контроль за организацией физического воспитания в оздоровительном учреждении.	Ежедневно	Учитель физической культуры
13.	Контроль за содержанием мест занятий физической культурой и спортом.	Ежедневно	Учитель физической культуры
14.	Контроль за проведением спортивных и оздоровительных мероприятий.	Ежедневно	Учитель физической культуры

Контроль за организацией питания.

15.	Контроль за использованием производственных цехов пищеблока по назначению.	Ежедневно	Повар.
16.	Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока.	Ежедневно	Повар.
17.	Проверка качества поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции по документам, органолептическим показателям, условиям ее транспортировки, хранения и реализации.	Ежедневно	Директор школы
18.	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования.	Ежедневно	Повар.
19.	Контроль за исправностью и работы систем холодильного оборудования и технологического оборудования	Ежедневно	Директор школы
20.	Контроль за приобретением использованием моющих средств уборочного инвентаря.	Ежедневно	Повар.

21.	Контроль за состоянием столовой, кухонной посуды, столовых приборов, соблюдением правил мытья посуды.	Ежедневно	Повар.
22.	Контроль за соблюдением требований к обработке сырья и производству продукции.	Ежедневно	Повар.
23.	Контроль за соблюдением норм питания по нормам продуктов и ассортимента основных продуктов питания.	Ежедневно	Повар.
24.	Контроль за соблюдением технологии приготовления и качеством готовых блюд.	Ежедневно	Повар.
25.	Отбор суточной пробы и контроль условий хранения.	Ежедневно	Повар.
26.	Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены	Ежедневно	Директор школы, повар.
27.	Контроль за ведением медицинской документации по организации питания.	Ежедневно	Повар.
28.	Осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания.	Ежедневно	Мед.работник
29.	Лабораторный контроль качества текущей дезинфекции – смывы с посуды, инвентаря, оборудования, рук, санитарной одежды персонала.		Центр гигиены и эпидемиологии.

Контроль за состоянием медицинского обслуживания.

30.	Проверка личных медицинских книжек на сотрудников и документов на детей.	Перед открытием	Директор школы.
31.	Контроль за состоянием здоровья детей.	Ежедневно	Мед. работник.
32.	Осмотр детей на педикулез, чесотку, микроспорию.	Перед открытием	Мед. работник.
33.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	Ежедневно	Мед. работник
34.	Контроль соблюдения охраны труда и техники безопасности при организации трудовой деятельности персонала и отдыхающих детей.	Ежедневно	Директор школы

Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным осуществлением производственного контроля:

- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал бракеража продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок;
- журнал «С» - витаминизации блюд;
- журнал «Здоровья»;
- журнал контроля за выполнением суточных норм питания;

Своевременное информирование органов Роспотребнадзора, органов местного самоуправления

при возникновении перечисленных ситуаций: телефон (848231)21442

- отключение электроэнергии;
- выхода из строя холодильного и технологического оборудования; отсутствия горячей воды; аварии канализационной системы; сообщение об инфекционном заболевании, отравлении и др.

ПРОГРАММА

производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд,
в ЛОЛ с дневным пребыванием детей

1. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима.

1. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима.

1.1. Здание школы обеспечено централизованным водоснабжением и канализацией.

2.1. Оздоровительное учреждение обеспечиваются водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду.

3.1. Питьевой режим в оздоровительном учреждении организован в следующей форме: стационарный питьевой фонтанчик, бутилированная вода.

Для детей и подростков должен быть обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в оздоровительном учреждении.

2. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню.

2.1. Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания (примерное 10-дневное меню для летних каникул).

2.2. Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня на основании физиологических потребностей в пищевых веществах (таблица 1 приложения 3) и рекомендуемого набора продуктов в зависимости от возраста детей (таблица 2 приложения 3) настоящих санитарных правил.

2.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед).

2.4. Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное меню на оздоровительную смену в соответствии рекомендуемой формой.

4. Медицинский работник осуществляет ежедневный контроль за соблюдением требований санитарных правил, организует профилактическую работу с детьми и персоналом по предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний, проводит ежедневный осмотр детей при приеме в оздоровительное учреждение (включая осмотр на педикулез), ведет учет заболеваемости и оценивает показатели заболеваемости и эффективность оздоровления детей и подростков.

5. Работники оздоровительного учреждения должны обеспечивать выполнение настоящих санитарных правил.

6. За нарушение санитарного законодательства руководитель и ответственные лица в соответствии с должностными инструкциями (регламентами) несут ответственность в порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации.

Показатели исследований в ЛОЛ

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
Питьевая вода	2 раза в год	1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год	
Освещенность	1 раз в год	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура	Ежедневно	Все помещения	

воздуха	(самостоятельно)		
---------	------------------	--	--

**ПЛАН
санитарно-противоэпидемических мероприятий
на 2025 – 2026 учебный год**

1. Приобрести кухонную посуду в столовую для регулярной подмены.
2. Произвести ревизию и испытание спортивного инвентаря.
3. Приобрести в достаточном количестве моющие и дезинфицирующие средства.
4. Производить генеральную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств один раз в

месяц.
6. Проводить частое проветривание классов (на каждой перемене) при капельных инфекциях, производить тщательное удаление пыли.
7. Производить искусственную витаминизацию третьих блюд.