



Утвержден
приказом директора
МБОУ СОШ №2
с. Киргиз-Мияки
Э.Ф. Гумерова
от 16 октября 2025 г. Пр.№ 221

**Программа производственного контроля за соблюдением
санитарных норм и правил в Лагере дневного пребывания
МБОУ СОШ №2 с. Киргиз-Мияки**

1. Ответственным за осуществление производственного контроля во время воспитательной и оздоровительной кампании производственного контроля является

Мусавирова Нодира Фармоновна, начальник лагеря (2-13-19)

(Ф.И.О., должность, телефон)

Ответственным за осуществлением производственного контроля за санитарным состоянием и содержанием школы является Вагапова Ирина Зульфатовна, завхоз

В Лагере имеются в наличии следующие нормативные документы:

Сан Пин2.4.2409-08№45от23.07.2008 «санитарно-эпидемиологические правила СанПин2.4.2.1178-02 «гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»
- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (извлечение) (с изменениями);

Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (извлечение);

Федеральный закон от 26 декабря 2008 г. № 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" (с изменениями);

Закон РФ от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 "О защите прав потребителей" (с изменениями);

СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»;

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (с изменениями);

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (с изменениями)

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» (с изменениями);

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».

2. Перечень должностных работников Лагеря, подлежащих медицинскому осмотру:

№	Должность	количество
1	Начальник лагеря	1
2	воспитатель	4
3	вожатый	5
4	повар	2
5.	помощник повара	3
6	уборщик служебных помещений	3
7.	завхоз	1
8	инструктор по физическому воспитанию	2
9.	медицинская сестра	1

3. Мероприятия по осуществлению производственного контроля:

№	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	Перед открытием смены	Егорова С.Р.
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены.	Ежедневно	Вагапова И.З.
3.	Контроль за рациональной организацией режима дня, прогулок, занятий по интересам и желанию, длительность занятий в кружках.	1 раз в неделю	Мусавирова Н.Ф.
4.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений и за утилизацией ламп дневного освещения в специально отведенные для этого места.	Ежедневно	Вагапова И.З.
5.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	Ежедневно	Вагапова И.З.
6.	Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывозом мусора.	Ежедневно	Вагапова И.З.

7.	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации работы.	Перед началом работы	Мусавирова Н.Ф.
8.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	Мусавирова Н.Ф. Егорова С.Р.
9.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.	Ежедневно	Мусавирова Н.Ф. Егорова С.Р.
10.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного материала.	Ежедневно	Вагапова И.З.
11.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	Ежедневно Перед раздачей пищи	Мусавирова Н.Ф. Егорова С.Р. Вагапова И.З. Латыпова А.Р.
12.	Контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях, за состоянием мест занятий физической культуры	Ежедневно	Мусавирова Н.Ф. Егорова С.Р.
13.	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 походом, экскурсией.	Мусавирова Н.Ф. Егорова С.Р.
14.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	Ежедневно	Мусавирова Н.Ф. Егорова С.Р.
15.	Контроль за обеспечением	Ежедневно	Рахимкулова Р.Р.
16.	Контроль за содержанием и размещением оборудования в спортивном зале	Ежедневно	Мусавирова Н.Ф.
17.	Контроль за работой библиотеки	Ежедневно	Мусавирова Н.Ф.
18.	Контроль за использованием и длительностью работы детей с видеоматериалами	Ежедневно	Мусавирова Н.Ф.
19.	Контроль за наличием и использованием в помещениях солнцезащитных устройств	Ежедневно	Вагапова И.З. Мусавирова Н.Ф.
20.	Контроль за соблюдением правил безопасности (электро, пожарной и т.д.)	Ежедневно	Вагапова И.З. Мусавирова Н.Ф.

4. Немедленно сообщить:

а) директору школы Гумеровой Э.Ф.
(по тел. 2-13-19, сот 89373268314)

При возникновении следующих ситуаций:

5. Отключение электроэнергии;

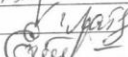
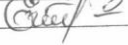
6. Выхода из строя холодильного и технологического оборудования;

7. Отсутствие водопроводной холодной воды;
8. Аварии канализационной системы или переполнении сборника канализационной жидкости;

б) В Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан в городе Белебей и Альшеевском, Белебеевском, Бижбулякском, Ермекеевском, Миякинском районах по телефонам: (34786) 4-19-77 (г. Белебей), (34788) 2-11-79 (с. Киргиз-Мияки) при:

9. Авария канализационной системы с растеканием сточных вод в складские и производственные помещения;
10. Кишечных инфекционных заболеваний, отравлениях, связанных с употреблением изготовленных блюд.

С программой производственного контроля ознакомлены:

	Мусавирова Н.Ф.
	Вагапова И.З.
	Латыпова А.Р.
	Егорова С.Р.