

УТВЕРЖДАЮ

Начальник оздоровительного

лагеря

ФИО _____

“ ”

ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА

организации и проведения производственного контроля

за соблюдением санитарных норм и правил,

выполнением санитарно – противоэпидемических

и профилактических мероприятий в детском оздоровительном лагере

(наименование оздоровительного лагеря, ведомственная принадлежность)

в летнем сезоне ...года

СО Д Е Р Ж А Н И Е:

Раздел №1. Характеристика условий размещения оздоровительного лагеря.

Раздел №2. Характеристика оздоровительного лагеря.

Раздел №3. Перечень санитарных норм и правил, гигиенических нормативов, методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.

Раздел № 4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемическому благополучию в оздоровительном лагере.

Раздел №5. План производственного контроля оздоровительного лагеря.

Введение.

Настоящая программа устанавливает порядок проведения производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил в оздоровительном лагере.

Основанием для разработки настоящей Программы является Закон Республики Беларусь «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 07.01.2012г. № 340-З, статья 11, Санитарные правила 1.1.8-24-2003 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22 декабря 2003 г. № 183, с дополнениями и изменениями, утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 1 сентября 2010 г. № 117.

Целью настоящей Программы является организация системы производственного контроля за проведением профилактических мероприятий, направленных на повышение эффективности оздоровления детей, формирования принципов здорового образа жизни.

Настоящая Программа производственного контроля разрабатывается и утверждается начальником оздоровительного лагеря.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность информации производственного контроля возлагается на администрацию и ответственных работников оздоровительного лагеря согласно должностным инструкциям или приказов начальника оздоровительного лагеря.

Должностные лица, не исполняющие требования настоящей Программы и требования санитарно-эпидемиологического законодательства Республики Беларусь, несут ответственность в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

Раздел №1. Характеристика условий размещения

Наименование оздоровительного лагеря (далее – о/лагерь):

Юридический адрес:

Ф.И.О. собственника (учредителя) о/лагеря, телефон, Ф.И.О. начальника, телефон;

Количество детей в смену:

Общая численность работающих, в том числе женщин

Режим работы о/лагеря:

Работает в смену -

Осуществляют ночные дежурства-

Раздел №2. Характеристика о/лагеря (вид осуществляемой деятельности, перечень основных функциональных подразделений).

Учреждение образования осуществляет следующие виды услуг:

Оздоровительная деятельность.

Образовательная деятельность

Максимальная вместимость...о/лагеря –...количество детей

Сформировано отрядов...Оздоровительный лагерь расположен в...(типичном или нетипичном) здании (зданиях).

Отопление, канализация, водоснабжение...(централизованные или децентрализованные).

Штат сотрудников:... педагогические работники,... уборщики помещений,... медицинские работники и др.

Раздел №3. Перечень санитарных норм и правил, гигиенических нормативов, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

1. Санитарные нормы и правила «Требования к оздоровительным организациям для детей, утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 26 декабря 2012 г. № 205.

2. Санитарные правила 1.1.8-24-2003 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22 декабря 2003 г. № 183, с дополнениями и изменениями, утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 1 сентября 2010 г. № 117.

3. Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52.

4. Санитарные нормы и правила «Требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Беларусь», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 20 ноября 2012 г. № 180.

5. Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 марта 2012 г. № 32.

6. Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к устройству, оборудованию и эксплуатации плавательных бассейнов и аквапарков», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 22 сентября 2009 г. № 105, с дополнениями и изменениями, утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 1 июля 2010 г. №76, с дополнением, утвержденным постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 3 ноября 2011 г. № 111.

7. Санитарные нормы и правила «Требования к устройству и эксплуатации физкультурно-спортивных сооружений», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 16 декабря 2013 г. № 127.

8. Инструкция 1.1.11-11-17-2003 «Порядок проведения гигиенического обучения и аттестации должностных лиц и работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов, питьевой воды и пестицидов, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения и для инженерно-технических работников, организаций и предприятий различных форм собственности», утвержденной постановлением заместителя Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 15 августа 2003 г. № 90.

9. Санитарные нормы и правила «Требования к организации и проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий, направленных на предотвращение заноса, возникновения и распространения острых кишечных инфекций», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 марта 2012 г. № 31.

10. Санитарные и ветеринарные правила «Сальмонеллез», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь и Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 14 марта 2003 г. № 33/11.

11. Санитарные нормы и правила «Требования к организации и проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий, направленных на предупреждение возникновения и распространения вирусных гепатитов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 6 февраля 2013 г. № 11.

12. Санитарные правила и Ветеринарные правила «Состояние здоровья населения в связи с влиянием микробиологического фактора среды обитания человека. Иерсиниозы», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь и Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 31 декабря 2002 г. № 150/35.

13. Санитарные нормы и правила «Требования к порядку проведения дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 марта 2013 г. № 24.

Раздел 4. Перечень возможных аварийных и иных ситуаций

Вероятная авария и меры по ее ликвидации:

1. Прекращение подачи электроэнергии.
2. Аварийное отключение водоснабжения.
3. Выход из строя водопроводно-канализационной системы.
4. Аварийное отключение теплоэнергии.
5. Возникновение очага возгорания и др.

№ п/п	Наименование аварийной ситуации	Порядок информирования	Мероприятия по ликвидации	Исполнитель	Отметка о выполнении
1.	Прекращение подачи электроэнергии	Сообщить начальнику лагеря	Вызов электрика	Обнаруживший аварийную ситуацию	Журнал аварийных ситуаций
2.	Аварийное отключение водоснабжения, канализации, теплоэнергии	Сообщить начальнику лагеря	Вызов водопроводчика	Обнаруживший аварийную ситуацию	Журнал аварийных ситуаций
3.	Возникновение очага возгорания и др.	Сообщить начальнику лагеря	Звонок службе 101	Обнаруживший очаг	Журнал аварийных ситуаций

Во всех случаях работники должны незамедлительно информировать органы исполнительной власти, руководителя ведомства и соответствующие службы по тел. _____

Утверждаю
 Начальник оздоровительного лагеря
 Ф И О _____ подпись
 « _____ » _____

ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ (примерная схема)

Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил, выполнением санитарно - противоэпидемических и профилактических мероприятий в оздоровительном лагере (наименование)

Объекты контроля	Контролируемые параметры	Точки контроля	Периодичность контроля	Методика контроля (технология процедуры контроля)	Ответственные лица	Формы учетно-отчетной документации
Организационные мероприятия						
Здоровье персонала	Медосмотр: рентгенологическое обследование, исследование крови на сифилис, мазок на гонорею, исследование на кишечное бактерионосительство, копроцистоскопическое исследование, заключение терапевта. Данные о прививках.	Медицинские справки	При приеме на работу	Оценка состояния здоровья по результатам обследования	Врач. Ф.И.О. ответственного	Отчет. Санитарные книжки, медицинские справки
Гигиеническое обучение персонала	Знание СанПиН	Работники пищеблока техперсонал	При приеме на работу. Внеплановое обучение	Инструктаж. Устный опрос. Тестируемый опрос.	Врач. Ф.И.О. ответственного	Программа обучения. Результаты опроса.

Разработка должностных инструкций.	Ознакомление сотрудников под роспись	Сотрудники о/лагеря..	При приеме на работу.		Начальник. Ф.И.О.	
Гигиенические требования к санитарно-техническому благоустройству						
Водоснабжение.	Качество питьевой воды	Водозаборный кран холодной воды. Скважина, водонапорная башня. Пищеблок. Жилой корпус.	За 5 дней до открытия.	Лабораторный контроль на соответствие ТНПА	Заместитель начальника по АХЧ Ф.И.О.	Протокол лабораторных исследований
Организация питьевого режима	Наличие бутилированной воды, одноразовых стаканов, хранение	В отрядах столовой	Постоянно.	Поотрядный обход, наблюдение.	Воспитатели Ф.И.О ответственных	Оперативный контроль. Карточка контроля или запись в журнале. Докладная - при нарушениях.
Обеспеченность горячей водой	Температура горячей воды	Производственные помещения пищеблока. Санузлы. Душевые. Комнаты гигиены.	Постоянно.	Замеры термометром в моечных посуды, умывальных, органолептически	Заместитель начальника по АХЧ. Зав. произв. столовой Медработ.ник Ф.И.О. ответственных	Оперативный контроль. Запись в журнале, докладная
Место купания Водоем бассейн	Соответствие воды ТНПА	Открытый водоем бассейн	Перед открытием, 1 раз в смену	Лабораторный контроль	Заместитель начальника по АХЧ. Ф.И.О	Протокол лабораторных исследований

Отопление	Температурный Режим.	В спальных помещениях, медпункте, душевых.	Постоянно	Наличие термометров в комнатах	Воспитатели. Ф.И.О. ответственных	Оперативный контроль. Карточка контроля или запись в журнале, докладная
Вентиляция	Техническая исправность	Пищеблок Бассейн	Перед открытием 1 раз в смену	Профилактический осмотр	Заместитель начальника по АХЧ медработник Ф.И.О ответственных	паспорт
Требования к оборудованию помещений						
Оборудование помещений мебелью.	Исправность, расстановка мебели	Спальные помещения, игровые Обеденный зал.	Постоянно	Наблюдения.	Воспитатели Медработник Заместитель начальника по АХЧ Ф.И.О ответственных	Оперативный контроль Карточка, журнал контроля (докладная)
Спальное место	Состояние постельных принадлежностей, постельного белья, матрацников, своевременность смены постельного белья и матрацников	Спальные помещения	Постоянно Смена 1 раз в неделю	Наблюдения Контроль	Заместитель начальника по АХЧ. Воспитатели. Медработник. Ф.И.О ответственных	Оперативный контроль. Карточка контроля (запись в журнале, докладная). Накладные
Гигиенические требования к санитарному содержанию помещений и участка						
Территория участка о/лагеря	Уборка. Наличие иксодовых клещей.	Территория возле спальных корпусов, пищеблока, спортивной зоны. Поляны в лесу.	Ежедневно с... до...	Визуальный контроль. Наблюдение.	Заместитель начальника по АХЧ. Медработник. Воспитатели.	Контрольная карточка. Наличие договора на обработку.

					Ф.И.О. ответственных	Результаты обработки (документы, перечислить). Экран санитарного состояния
Сбор и вывоз мусора, удаление пищевых отходов	Кратность вывоза мусора и пищевых отходов	Контейнерная площадка, мусоросборники	Ежедневно	Визуальный контроль	Заместитель начальника по АХЧ. Медработник, зав производ. Ф.И.О. Ответственных.	Договор на вывоз мусора. Контрольная карточка (журнал). Докладная
Помещения о/лагеря	Кратность уборки и дезинфекции. Наличие мух, грызунов, тараканов.	Спальни. Обеденный зал и производственные помещения пищеблока. Помещения для занятий физкультурой и спортом, Санузлы и др.	Ежедневно	Визуальный контроль	Заместитель начальника по АХЧ. Медработник. Воспитатели. Ф.И.О. Ответственных.	Договора на дезинфекцию, дезинсекцию и дератизацию (наличие и кратность обработки). Контрольная карточка (журнал), справка.
Санузлы	Наличие туалетной бумаги, мыла, бумажных полотенец, педальных ведер, ершей для мытья унитазов, накладных сидений на унитазы.	Умывальные. Уборные, комнаты гигиены.	Ежедневно	Визуальный контроль.	Заместитель начальника по АХЧ. Медработник. Воспитатели. Ф.И.О. ответственных	Оперативный контроль. Карточка контроля (журнал контроля). Справк.а

Уборочный инвентарь	Состояние, маркировка, использование по назначению, хранение, дезинфекция.	Отряды. Коридоры. Спортивный зал. Обеденный зал. Пищеблок (для каждого помеще-ния) произв.	Ежедневно с... до...	Визуальный контроль	Заместитель начальника по АХЧ. Зав. произв. Пищеблока. Медработник. Ф.И.О. Ответственных.	Карточка контроля (журнал контроля). Докладная, справка.
Моющие и дезинфицирующие средства	Наличие документов, подтверждающих безопасность, хранение, расчет потребности в моющих и дезсредствах.	Кладовая. Пищеблок, Инвентарные.	Ежедневно	Журнал: сведения об учете получения и расхода дезинфицирующих средств	Заместитель начальника по АХЧ. Медработник. Зав произв. Ф.И.О. ответственных	Гигиеническое удостоверение. Сертификат соответствия. Журнал контроля, Докладная.
Состояние столовой и кухонной посуды, разделочного инвентаря	Наличие двух комплектов по числу детей. Режим мытья посуды. Инвентарь для мытья посуды. Просушивание, прокаливание, хранение, наличие одноразовой посуды, исправность посудомоечной машины	Пищеблок. Обеденный зал.	Ежедневно (<i>установить время контроля</i>).	Визуальный контроль.	Заместитель начальника по АХЧ. Медработник. Зав. произв. столовой. Дежурные. Ф.И.О. ответственных	Оперативный контроль. Паспорт на посудомоечную машину. Результаты замеров температуры воды. Карточка контроля (журнал) докладная
Санитарное состояние обеденных и производственных столов на	Режим уборки и дезинфекции Инвентарь для уборки	Обеденный зал пищеблок	Ежедневно (<i>установить время контроля</i>)	Визуальный осмотр	Заместитель начальника по х/р Медработник Зав. произв. столовой	Оперативный контроль Карточка контроля

пищевом блоке					Дежурные Ф.И.О. ответственных.	(журнал). Докладная.
Личная гигиена работников пищеблока	Внешний вид. Состояние санитарной одежды. Условия для соблюдения правил личной гигиены. Исправность оборудования .	При изготовлении блюд. На раздаче пищи. После посещения туалета. Перед началом рабочей смены.	Ежедневно (установить время контроля).	Визуальный осмотр. Журнал «Здоровье»	Медработник. Зав. производством столовой. Представитель администрации. Дежурные. Ф.И.О. ответственных.	Оперативный контроль. Карточка контроля (журнал контроля), докладная.
Гигиенические требования к организации режима дня						
Распорядок дня	Пребывание на свежем воздухе Режим питания. Продолжительность просмотра телепередач. Культурно-массовые мероприятия, общественно-полезный труд.	Отряды	Ежедневно (установить время контроля)	Планы работы воспитателей, руководителей кружков и др.	Старший педагог Начальник Медработник Ф.И.О. ответственных	Оперативный контроль Справка Обсуждение на оперативных совещаниях
Физкультурно - оздоровительная работа	Распределение детей на группы по физкультуре Условия и формы проведения	Отряды Спортивный зал Спортивные площадки	Ежедневно (установить время контроля)	Планы работы руководителя по физическому воспитанию, воспитателей	Старший педагог, начальник Медработник Ф.И.О. ответственных	Самоотчет Справка
Туристские походы	Продолжительность Скорость передвижения.	Отряды. Маршрутный лист. Содержание сухого	При каждой организации похода	Планы работы. Визуальный Осмотр.	Медработник. Начальник.	Оперативный контроль. Разрешение на

	Масса снаряжения. Допуск медработника. Набор сухого пайка.	пайка.			Старший педагог. Ф.И.О. ответственных.	проведение похода. Отчет о проведении на оперативном совещании
Закаливание детей	Методики закаливания. Соответствие воды в водоемах или бассейнах требованиям ТНПА	Прогулки Подвижные игры Пляжи, водоемы	Постоянно или установить время контроля	Отбор проб воды на соответствие ТНПА	Медработник. Воспитатели. Ф.И.О. ответственных.	Протокол исследования воды в водоеме (бассейне).
Гигиенические требования к организации питания.						
Условия для организации питания.	Обеспеченность пищеблока холодильным оборудованием, производственными столами. Моечными ваннами, асептическим инвентарем. Исправность оборудования.	Производственные помещения пищеблока	Перед открытием, ежедневно	Наблюдения. Контроль.	Начальник. Зам. начальника по АХЧ. Медработник Ф.И.О. ответственных	Нормы оснащения. Заключение ПО«Белторгналладка». Акт приемки. Заявка на ремонт. Справка.
Организация питания детей.	Выполнение примерного меню. Интервалы между приемами пищи. Раздача пищи. Диетпитание.	Пищеблок. Меню-раскладка. Список детей, находящихся на индивидуальном питании. Расчет С-витаминализации	Ежедневно 1раз в 10 дней	Анализ расхода продуктов. Коррекция питания. Контроль	Начальник. Медработник. Дежурные. Ф.И.О. ответственных	Анализ питания за смену. Контрольная карточка дежурных, докладная. Акт контрольного взвешивания. Протокол совещания.

<p>Качество питания</p>	<p>Выполнение норм питания. Выполнение норм физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии. Органолептические показатели, физико-химические показатели (по СТБ 1210-2000, ГОСТам), Определение полноты вложения. Доброкачественность продуктов, соблюдение технологии приготовления пищи.</p>	<p>Бухгалтерская накопительная ведомость. .С-витаминизация пищи. Меню-раскладка на все приемы пищи. Технологические карты. Условия хранения и сроки годности. Бракеражный журнал. .Порядок получения, выдачи, расчета закладки</p>	<p>1 раз в смену 1 раз в неделю Ежедневно</p>	<p>Ознакомление с записью в бракеражном журнале. Опрос персонала. Отбор проб на пищеблоке для лабор. исследования. Суточная проба. Контрольное взвешивание. Отбор меню-раскладки для теоретического расчета (в лаборатории). Расчетный метод содержания С-витамина.</p>	<p>Бракеражная комиссия Аккредитованная лаборатория (по договору) 1 раз в смену Медработник. Бухгалтер. Диетсестра. Ф.И.О. Ответственных.</p>	<p>Разрешение на выдачу. Акт контрольного взвешивания. Протоколы лабораторных исследований. Акт снятия остатков пищи. Опросный лист на знание СанПиН. Подсчет пищевых ингредиентов и калорийности по бухгалтерской накопительной. Ведомости.</p>
<p>Транспортировка пищевых продуктов.</p>	<p>Товарное соседство. Состояние тары. Санитарное состояние автотранспорта. Соблюдение температурного режима при транспортировке.</p>	<p>Алгоритм поставки продукции (схема с указанием времени от загрузки до доставки в о/лагерь скоропортящейся продукции). Сопроводительные документы,</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>Наблюдение. Проверка документации.</p>	<p>Кладовщик. Зав. произв. столовой. Врач. Представитель администрации. Ф.И.О. Ответственных.</p>	<p>Журнал по контролю за качеством скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок</p>

		удостоверяющие происхождение и качество продуктов. Маркировочные ярлыки. Маркировка тары, обработка, хранение				Докладная записка, справка
Условия хранения пищевых продуктов	Температурно-влажностный режим. Товарное соседство	Холодильные камеры, Холодильники. Складские помещения. Овощехранилище	Ежедневно	Контроль температуры и влажности с помощью термометров и психрометров	Кладовщик Зав. произв. столовой. Медработник, диетсестра Ф.И.О. ответственных	Карточка контроля (журнал). Заключения Белторгналадки.
Соблюдение технологии приготовления блюд	Органолептические показатели свежести продуктов. форма нарезки, температурный режим, длительность приготовления	Технологические карты. Закладка продуктов в котел	Ежедневно	Наблюдение за соблюдением технологии приготовления блюд согласно технологической карточке. Контрольное взвешивание.	Зав. произв. столовой. Медработник, диетсестра. Представитель администрации. Ф.И.О. ответственных.	Бракеражный журнал. Карточка контроля, справка. Акт контрольной проработки продукции.
Соблюдение санитарно-гигиенических и противоэпидемических требований при приготовлении блюд и кулинарных	Поточность технологических процессов. Условия для мытья сырья. Наличие горячей воды. Раздельная обработка сырых и готовых продуктов. Соблюдение	Разделочные столы и инвентарь, оборудование для сырой и готовой продукции. Исправность приборов контроля температурного режима на тепловом оборудовании.	Ежедневно	Визуальный осмотр	Зав. произв. столовой. Медработник, диетсестра Ф.И.О. ответственных	Наблюдение. Карточка контроля (журнал). Результаты обучения и опроса персонала.

изделий	маркировки оборудования и инвентаря. Режим термической обработки блюд и др.					
Сервировка столов	Наличие супниц, салатниц, хлебниц, салфеток. Соблюдение норм температуры блюд. Наличие спецодежды у дежурного отряда, одноразовых перчаток, соблюдение правил личной гигиены.	Обеденный зал, линия раздачи пищи	Ежедневно	Наблюдение. Осмотр детей и дежурных	Медработник. Педагоги. Вожатые. Дежурные. Ф.И.О. ответственных	Карточка контроля. Справка, докладная. Заслушивание отчета на оперативном совещании.
Гигиенические требования к медицинскому обслуживанию						
Аптечка первой медицинской помощи.	Комплектование в соответствии с утвержденным перечнем	Медицинский пункт		Наблюдение. Контроль.	Врач. Ф.И.О.	
Здоровье детей	Группа здоровья детей, медицинские группы для занятий физкультурой. Наличие педикулеза, кожно-заразных заболеваний.	Медицинские справки о состоянии здоровья детей. Полнота информации.	Осмотры детей при поступлении и 1 раз в 7 дней (при помывке). Ежедневное наблюдение. Опрос, поотрядный обход.	Анализ	Медработники. Ф.И.О. ответственных	Амбулаторные карты, амбулаторный журнал. Журнал регистрации инфекционных заболеваний. Экстренное извещение.

			Круглосуточный амбулаторный прием			Журнал изолятора и др.
Оздоровление детей	Эффективность оздоровления детей: показатели состояния физ. развития, функциональных резервов. Участие в планировании и проведении оздоровительных мероприятий.	Индекс массы тела, мышечная сила мышечная выносливость (далее перечислить). Комплект оборудования для оценки эффектив ности оздоровления (перечислить)	Измерения параметров в начале и в конце каждой смены	Измерения	Врач Ф.И.О	Отчет
Формирование ЗОЖ	Профилактика зависимостей. Личная и общественная гигиена. Профилактика инфекционных заболеваний. Профилактика травматизма. Правила поведения на воде. Гигиенические аспекты закаливания.	Планы работы воспитателей и медицинских работников	Согласно планов работы	Наблюдение, анкетирование, оценка	Начальник. Старший Педагог. Врач Ф.И.О. ответственных	отчет
Порядок анализа проведения производственного контроля и принятия мер по устранению нарушений						
Нарушение СанПиН	дата	Принятое решение меры	Ответствен ный	Отметка об устранении	дата	Подпись ответственного

--	--	--	--	--	--	--

Примечание: В программу требуется внесение отдельного раздела «Порядок анализа проведения производственного контроля и принятия мер по устранению нарушений» (См. главу 6. Санитарных правил 1.1.8-24-2003).

Указанный раздел устанавливает алгоритм принятия решений и мер администрацией о/лагерей при получении неудовлетворительных результатов контроля, а именно:

при выявлении нарушений санитарных норм и правил на объекте производственного контроля должностные лица, ответственные за производственный контроль, должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущения их возникновения, в том числе:

приостановить либо прекратить деятельность, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта до устранения нарушений, обеспечить выполнение требуемых видов работ и оказания услуг и др.