



«Утверждаю»

Директор школы:

А.Н.Барнев

2025г

ПРОГРАММА

производственного контроля организации питания
в оздоровительном лагере
с дневным пребыванием детей на базе
МБОУ Кощинская СШ

1. Назначение комиссии
2. Длительность работы
3. План
4. Результаты работы

Цель производственного контроля

Обеспечение безопасным и безвредным питанием воспитанников оздоровительного лагеря с дневным пребыванием путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Объекты производственного контроля

1. Санитарное состояние столовой и пищеблока.
2. Исправность холодильного и технологического оборудования.
3. Рабочие места повара и обслуживающего персонала кухни.
4. Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды.
5. Микробиологические (паразитологические) исследования смывов.
6. Измерение уровня искусственной освещенности.
7. Измерение параметров микроклимата помещений.
8. Пробы дезинфицирующих средств.
9. Условия и сроки хранения продуктов.
10. Дезинфицирующие мероприятия.
11. Качество мытья посуды.
12. Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров.
13. Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке.
14. Отходы производства и потребления.

Нормативно-методическая документация

1. Закон РФ «Об образовании»
2. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
3. СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
4. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
5. СанПиН 3.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных заболеваний»;
6. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы».
7. СанПин 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (извлечение)

Перечень должностных лиц

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

1. Начальник лагеря
2. Директор школы
3. Повар
4. Бракеражная комиссия

Контроль за выполнением требований к организации режима работы

№	Объект производственного контроля	Периодичность	Учетно-отчетная документация	Ответственный
1	Визуальный контроль соблюдения санитарных норм и правил, обеспечения противоэпидемического режима оздоровительного учреждения.	Ежедневно	Акт (в случае нарушений)	Начальник лагеря Директор школы
2	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	Ежедневно	Акт (в случае неисправностей)	Повар Начальник лагеря
3	Контроль за содержанием помещений и участка, состоянием оборудования, вывозом мусора.	Ежедневно	Акт (в случае нарушений)	Начальник лагеря
4	Контроль за своевременностью уборки помещений.	Ежедневно	Акт (в случае нарушений)	Начальник лагеря
5	Контроль за использованием производственных цехов пищеблока по назначению.	Ежедневно	Акт (в случае нарушений)	Повар Начальник лагеря
6	Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока.	Ежедневно	Акт (в случае нарушений)	Повар Начальник лагеря
7	Проверка качества поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции по документам, органолептическим показателям, условиям ее транспортировки, хранения и реализации.	Ежедневно	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)	Повар Начальник лагеря
8	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Договор поставки продукции	Директор школы Начальник лагеря
9	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия продуктов	Товарно-транспортные накладные, журнал бракеража сырой продукции, журнал учета скоропортящейся продукции	Начальник лагеря кладовщик
10	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования.	Ежедневно	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.	Повар Начальник лагеря

11	Контроль за исправностью и работы систем: - холодильного оборудования - технологического оборудования.	Ежедневно	Журнал неисправностей оборудования	Начальник лагеря Повар
12	Контроль за приобретением использованием моющих средств уборочного инвентаря.	Ежедневно		Начальник лагеря Повар
13	Контроль за состоянием столовой, кухонной посуды, столовых приборов, соблюдением правил мытья посуды.	Ежедневно		Повар Начальник лагеря
14	Контроль за соблюдением требований к обработке сырья и производству продукции.	Ежедневно		Повар
15	Контроль за соблюдением норм питания по нормам продуктов и ассортимента основных продуктов питания.	1 раз в 10 дней	Бракеражный журнал готовой продукции Примерное меню	Повар Бракеражная комиссия
16	Наличие нормативно технической и технологической документации	1 раз в смену	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы	Бракеражная комиссия
17	Контроль за соблюдением технологии приготовления и качеством готовых блюд.	Ежедневно	Бракеражный журнал готовой продукции	Повар Бракеражная комиссия
18	Отбор суточной пробы и контроль условий хранения.	Ежедневно	Бракеражный журнал готовой продукции	Повар
19	Режим питания	Ежедневно	График приема пищи	Бракеражная комиссия, начальник лагеря
20	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Акты по проверке организации питания	Воспитатели Начальник лагеря
21	Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдения режима	Ежедневно	Санитарный журнал пищеблока	Начальник лагеря, повар
	дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.			
22	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.	Ежедневно	Журнал	Начальник лагеря
23	Проверка личных медицинских книжек на сотрудников и документов на детей.	Перед открытием лагеря	Санитарные книжки	Начальник лагеря
24	Контроль за состоянием здоровья детей. СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	Ежедневно	Визуальный контроль	Воспитатели, педиатр

25	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом. СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87 ежедневно	Ежедневно	Визуальный контроль	Начальник лагеря, педиатр
----	--	-----------	---------------------	---------------------------

Г Р А Ф И К
проведения генеральной уборки столовой

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимуму.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	Перед открытием смены и в конце каждой рабочей недели

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

- личные медицинские книжки работников; данные результатов медицинских осмотров работников;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал бракеража продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок;
- журнал витаминизации блюд;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

- удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);
- договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.)
- журнал скоропортящейся продукции

Своевременное информирование ТУ Роспотребнадзора, органов местного самоуправления при возникновении перечисленных ситуаций:

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

Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	Вторые блюда, соус	1 раз в сезон	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	Суточный рацион питания	1 раз в сезон	Акт проверки
3	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	Смывы по норме	1 раз в сезон	Акт проверки
5	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 1 раза в год	Акт проверки

Мероприятия, предусматривающие безопасность пребывания, воспитания, отдыха и оздоровления обучающихся:

- 1) Соблюдение инструкций по охране труда и пожарной безопасности
- 2) Соблюдение режима дня:

Элементы режима дня	Пребывание детей
прием детей	8 ³⁰ – 9 ⁰⁰
перекличка	9 ⁰⁰ – 9 ¹⁰
утренняя зарядка, гигиенические процедуры	9 ¹⁰ – 9 ³⁰
завтрак	9 ³⁰ – 10 ⁰⁰
беседа по охране жизни и здоровья детей	10 ⁰⁰ – 10 ¹⁵
игры, развлечения	10 ¹⁵ – 11 ³⁰
мероприятие по плану	11 ³⁰ – 13 ⁰⁰
отдых, тихие игры	13 ³⁰ – 14 ⁰⁰
итоги дня, роспуск детей домой	14 ⁰⁰ – 14 ³⁰

- 3) Соблюдение питьевого режима
- 4) Соблюдение гигиенических требований
- 5) Соблюдение температурного режима
- 6) Соблюдение норм освещенности в помещениях