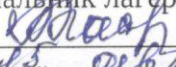



СОГЛАСОВАНО Начальник лагеря  О.А.Найданова « 15 » февраля 2023г.	УТВЕРЖДАЮ: Директор МАОУ Школа-сад № 42 И.Н.Осинцева  « 15 » февраля 2023г.
--	--



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД В ЛАГЕРЕ, ОРГАНИЗОВАННОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИЕЙ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩЕМ ОРГАНИЗАЦИЮ ОТДЫХА И ОЗДОРОВЛЕНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В КАНИКУЛЯРНОЕ ВРЕМЯ (С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ)

Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:

1.Найданову Олесю Анатольевну- начальника лагеря

Нормативно-методическая документация:

- Закон РФ « 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в РФ» в последней редакции;
- СП 24.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- Сан.ПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- Сан.ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- Сан.ПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".
- Сан.ПиН 1.1.1058-01 « Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

Предварительным медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№ п/п	ФИО	Занимаемая должность
1.	Найданова Олеся Анатольевна	Начальник лагеря
2.	Макарова Оксана Константиновна	Воспитатель
3.	Слаутина Ксения Сергеевна	Воспитатель
4.	Устюжанина Оксана Дмитриевна	Повар
5.	Ульянова Ирина Анатольевна	Повар
6.	Ризванова Дария Рафисовна	Кухонный рабочий
7.	Клешнина Наталья Владимировна	Младший воспитатель
8.	Уфимцева Наталья Александровна	Кладовщик

Потенциальную опасность представляют:

- Вода питьевая из источника централизованного водоснабжения (пищеблок);
- Реализуемые особо скоропортящиеся продукты;
- Грызуны, клещи в районе размещения учреждения.

Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля осуществляются следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	перед открытием смены	Начальник лагеря
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	Начальник лагеря Медицинская сестра
3.	Контроль за рациональной организацией режима дня, прогулок, занятий по интересам и желанию, длительностью занятий в кружках.	1 раз в неделю	Начальник лагеря Медицинская сестра
4.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	Директор Начальник лагеря
5.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Директор Начальник лагеря Медицинская сестра
6.	Контроль за состоянием источников водоснабжения	ежедневно	Начальник лагеря Медицинская сестра
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию	ежедневно	Начальник лагеря Медицинская сестра

	помещений.		
8.	Контроль за вывозом мусора	В соответствии с договором	Начальник лагеря Медицинская сестра Заведующий хозяйством
9.	Контроль за длительностью просмотра телепередач и диафильмов, игр за компьютером.	ежедневно	Начальник лагеря Медицинская сестра
10.	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности	перед началом работ	Директор Начальник лагеря
11.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Начальник лагеря Медицинская сестра кладовщик
12.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Начальник лагеря Медицинская сестра
13.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	Отв. по питанию Начальник лагеря Медицинская сестра
14.	Контроль за организацией питания. соблюдением 10-ти дневного меню	ежедневно	Директор Начальник лагеря Медицинская сестра
15.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	Начальник лагеря Медицинская сестра заведующий хозяйством
16.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.		Начальник лагеря Медицинская сестра заведующий хозяйством
17.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	Медицинская сестра
18.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно перед раздачей пищи.	Директор Начальник лагеря Медицинская сестра
19.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Медицинская сестра
20.	Контроль за организацией питьевого режима	ежедневно	Начальник лагеря Медицинская сестра
21.	Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях.	ежедневно	Начальник лагеря Медицинская сестра
22.	Контроль за проведением с воспитанниками инструктаж о правилах поведения на культурно-массовых мероприятиях на территории учреждения и за ее пределами.	перед посещением мероприятий	Начальник лагеря
23.	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, активное выявление заболевших.	ежедневно	Медицинская сестра, воспитатели
24.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	ежедневно	Медицинская сестра
25.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	Медицинская сестра Зав.хозяйством

План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия .	При заключении договоров	Начальник лагеря, кладовщик	Договор
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Начальник лагеря Медицинская сестра кладовщик	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Начальник лагеря, кладовщик	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	1 раз в смену	Начальник лагеря Медицинская сестра	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции в соответствии с примерных 10-дневным меню
2.2.	Качество готовой продукции	1 раз в смену	Начальник лагеря Медицинская сестра	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Медицинская сестра	Журнал бракеража готовой продукции.
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Начальник лагеря Медицинская сестра	Примерное 10-и дневное меню
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в смену	Начальник лагеря Медицинская сестра	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Начальник лагеря Медицинская сестра	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Начальник лагеря Медицинская сестра	Журнал бракеража готовой продукции.
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).				
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков	Ежедневно	Начальник лагеря Медицинская сестра,	Журнал температурного режима

	хранения продуктов.			
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Начальник лагеря Медицинская сестра	Журнал температурного режима
<i>5. Контроль условий труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.</i>				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Директор Начальник лагеря Медицинская сестра	Визуальный контроль
<i>6. Контроль состояния помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</i>				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Начальник лагеря Медицинская сестра	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю	Начальник лагеря Медицинская сестра	Визуальный контроль
<i>7. Контроль выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</i>				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Начальник лагеря Медицинская сестра.	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	Ежедневно	Начальник лагеря Медицинская сестра	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по мытью столовой посуды
<i>8. Контроль контингента питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи</i>				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Начальник лагеря Медицинская сестра	Приказ об организации питания
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Начальник лагеря Медицинская сестра	График приема пищи.
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Начальник лагеря Медицинская сестра воспитатели	Визуальный контроль

Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Первые, вторые блюда, напитки		1 раз в смену	Акт проверки
2	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в смену	Акт проверки
3	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в смену	Акт проверки
4	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети пищеблока. кулера	2 пробы	1 раз в смену	Акт проверки

Г Р А Ф И К
проведения уборки помещений

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка обеденной зоны проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка обеденных столов производится после каждого приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после каждого приема пищи по схеме согласно сан. минимуму.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после каждого использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно, после каждого приема пищи
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка пищеблока и подсобных помещений.	Ежедневно (2 р/д)
8	Генеральная уборка помещений	Перед открытием смены
9	Влажная уборка кабинетов, игровых комнат и фойе	Ежедневно
10	Влажная уборка помещений медицинского кабинета	Ежедневно
11	Влажная уборка помещений спортивного зала	Ежедневно (2 р/д)