

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ НАЧАЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА –
ДЕТСКИЙ САД № 42 МАЛЫШЕВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА

ПРИКАЗ

07 февраля 2025 года

№ 71 /од

Об утверждении программы производственного контроля за качеством и безопасностью приготовления блюд в лагере, организованном образовательной организацией, осуществляющей организацию отдыха и оздоровления обучающихся в каникулярное время (с дневным пребыванием) в 2025 году

Во исполнение СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»; Закона 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»; СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"; СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить программу производственного контроля за качеством и безопасностью приготовления блюд в лагере, организованном образовательной организацией, осуществляющей организацию отдыха и оздоровления обучающихся в каникулярное время (с дневным пребыванием) в 2025 году (приложение 1).
2. Контроль за выполнением приказа возложить на начальника лагеря, организованного образовательной организацией, осуществляющей организацию отдыха и оздоровления обучающихся в каникулярное время (с дневным пребыванием) в 2025 году Любимкину М.А.
3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор



И.Н.Осинцева

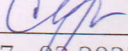
С приказом ознакомлен(а):

Любимкина М.А.

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'И.Н.Осинцева', is written over a horizontal line.

СОГЛАСОВАНО

Начальник лагеря


«07» 02.2025 г.

М.А.Любимкина



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ Школа-сад № 42

И.Н.Осинцева

«07» 02.2025 г.

**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)**

2025 год

Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:

1. Любимкину Марию Александровну - 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.	Любимкина Мария Александровна	Начальник лагеря
2.	Макарова Оксана Константиновна	Воспитатель
3.	Слаутина Ксения Сергеевна	Воспитатель
4.	Устюжанина Оксана Дмитриевна	Повар
5.	Сафронова Наталья Николаевна	Повар
6.	Анисимова Ксения Александровна	Кухонный рабочий
7.	Федорова Наталья Владимировна	Младший воспитатель
8.	Дубровина Надежда 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	ежедневно	Директор Начальник лагеря

	освещению, световому режиму помещений.		Медицинская сестра
6.	Контроль за состоянием источников водоснабжения	ежедневно	Начальник лагеря Медицинская сестра
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	ежедневно	Начальник лагеря Медицинская сестра
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	перед	Начальник лагеря

	инструктажей о правилах поведения на культурно-массовых мероприятиях на территории учреждения и за ее пределами.	посещением мероприятий	
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
<i>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</i>				
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)
<i>2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</i>				
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.
<i>2. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе</i>				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Начальник	Примерное 10-и

			лагеря Медицинская сестра	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- эпидемиологическ ое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Начальник лагеря Медицинская сестра	Журнал бракеража готовой продукции.
<i>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).</i>				
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Начальник лагеря Медицинская сестра,	Журнал температурного режима
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	Медицинские

			лагеря Медицинская сестра.	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 Микробиологическое исследование проб готовых блюд	Первые, вторые блюда, напитки		1 раз в смену	Акт проверки
2	Микробиологическое исследование 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,	10 смывов	1 раз в смену	Акт проверки

		мясо, зелень)			
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

ГРАФИК
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. минимума.	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)