

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

ПРИКАЗ

10 февраля 2021 года

№ 44 /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 2021 году

Во исполнение Федерального закона от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.569-96 «Профилактика паразитических заболеваний на территории РФ», СанПиН 3.1.958-00 «Профилактика вирусного гепатита», СП 24.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить программу производственного контроля за качеством и безопасностью приготовления блюд в лагере, организованный образовательной организацией, осуществляющий организацию отдыха и оздоровления обучающихся в каникулярное время (с дневным пребыванием) в 2021 году (приложение 1).

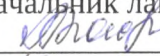
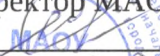
2.. Контроль за выполнением приказа возложить на начальника лагеря, организованный образовательной организацией, осуществляющий организацию отдыха и оздоровления обучающихся в каникулярное время (с дневным пребыванием) в 2021 году Найданову О.А.

3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



И.Н.Осинцева

СОГЛАСОВАНО Начальник лагеря  О.А.Найданова « 10 » <u>февраля</u> 2021г.	УТВЕРЖДАЮ: Директор МАОУ Школа-сад № 42  И.Н.Осинцева « 14 » <u>февраля</u> 2021 г.
--	---



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

2021 г.

Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:

1.Найданову Олеся Анатольевну- начальника лагеря

Нормативно-методическая документация:

- Закон РФ « 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в РФ» в последней редакции;
- СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул"

- Сан.ПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

- Сан.ПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (извлечение).

- 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
2.	Макарова Оксана Константиновна	Воспитатель
3.	Трифонов Виктор Владимирович	Воспитатель
4.	Устюжанина Оксана Дмитриевна	Повар
5.	Ульянова Ирина Анатольевна	Повар
6.	Давляева Филария Фазгатдиновна	Кухонный рабочий
7.	Кузнецова Наталья Борисовна	Младший воспитатель

Потенциальную опасность представляют:

- Вода питьевая из источника централизованного водоснабжения и разводящей сети;
- Вода водоемов для купания и бассейнов;
- 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	Директор
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 помещений.	ежедневно	Начальник лагеря Медицинская сестра
8.	Контроль за вывозом мусора	ежедневно	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 Повар
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	Начальник лагеря Медицинская сестра
14.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.	ежедневно	Директор Начальник лагеря Медицинская сестра
15.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри	ежедневно	Директор Начальник лагеря

	производственных цехов, мытьем посуды и оборудования.		Медицинская сестра
16.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.		Директор Начальник лагеря Медицинская сестра
17.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	Директор Начальник лагеря 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	Директор 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 инструктажей с обучающимися о правилах поведения на культурно-массовых мероприятиях на территории учреждения и за ее пределами .	перед посещением культурно-массовых мероприятий	Начальник лагеря
23.	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших.	ежедневно	Медицинская сестра
24.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	ежедневно	Медицинская сестра
25.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	Директор Начальник лагеря Медицинская сестра Заведующий 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	Директор Начальник лагеря	Договор
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Директор Начальник лагеря Медицинская сестра Повара	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Директор Начальник лагеря Медицинская сестра Повара	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.	Ежемесячно	Директор Начальник лагеря Медицинская сестра	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции в соответствии с примерных 10-дневным меню
2.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Директор Начальник лагеря Медицинская сестра	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Директор Начальник лагеря Медицинская сестра	Журнал бракеража готовой продукции.
<i>3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.</i>				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Директор Начальник лагеря Медицинская сестра	Примерное 10-и дневное меню
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Директор Начальник лагеря Медицинская сестра	Сборник рецептур. Технологические и

				калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Директор Начальник лагеря Медицинская сестра	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Директор 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	Директор Начальник лагеря Медицинская сестра	Журнал температурного режима
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Директор Начальник лагеря Медицинская сестра	Журнал температурного режима
<i>5. Контроль за условиями 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 за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</i>				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Директор Начальник лагеря Медицинская сестра	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Директор Начальник лагеря Медицинская сестра	Визуальный контроль
<i>7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</i>				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Директор Начальник лагеря Медицинская сестра .	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.

7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	Ежедневно	Директор Начальник лагеря Медицинская сестра	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по мытью столовой посуды
<i>8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.,</i>				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Директор Начальник лагеря Медицинская сестра	Приказ об организации питания
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Директор Начальник лагеря Медицинская сестра	График приема пищи.
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Директор Начальник лагеря Медицинская сестра	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 квартал	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год	Акт проверки
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
6	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений	2 пробы	По химическим показателям- 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год	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. 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)