

Приложение
к приказу № 17/1 от 12.05 2025г.

Директор школы:  Хальзева Л.И.



Программа
производственного контроля
за работой летнего оздоровительного лагеря с
дневным пребыванием «Планета детства»
на базе МБОУ «Солнечная средняя общеобразовательная
школа» Золотухинского района Курской области

2025 г

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.

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».

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:**

№	Наименование мероприятий	Сроки	Исполнитель
1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	перед открытием смены	директор школы
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	начальник лагеря
3.	Контроль за рациональной организацией режима дня, прогулок, занятий по интересам и желанию, длительностью занятий в кружках.	ежедневно	начальник лагеря
4.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	начальник лагеря
5.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	ежедневно	начальник лагеря
6.	Контроль за длительностью просмотра телепередач и диафильмов, игр за компьютером.	ежедневно	начальник лагеря
7.	Документальная проверка качества поступающей на реализацию продукции, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	начальник лагеря медицинская сестра
8.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	начальник лагеря
9.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	Заведующая хоз-вом, начальник лагеря
10.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.	ежедневно	начальник лагеря
11.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	повар
12.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно перед раздачей пищи	начальник лагеря медицинская сестра
13.	Контроль за организацией питьевого режима	ежедневно	начальник лагеря
14.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	ежедневно	начальник лагеря

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	Директор школы Начальник лагеря	Договор
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Начальник лагеря Медицинская сестра	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Начальник лагеря	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.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с Роспотребнадзором
2.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с Роспотребнадзором ассортиментный перечень
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации	1 раз в месяцев	Комиссия по контролю за организацией и	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
			качеством питания	
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).				

4.1.	Соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал температурного режима и относительной влажности.
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	перед открытием смены	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Медицинские книжки сотрудников.
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.
8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Приказ об организации питания

8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи.
------	---------------	-----------	--	---------------------

Г Р А Ф И К
проведения уборки помещений лагеря с дневным пребыванием детей «ПЛАНЕТА ДЕТСТВА»
на базе МБОУ «Солнечная средняя общеобразовательная школа» Золотухинского района
Курской области

№	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	перед открытием смены (1 раз в неделю)
9	Влажная уборка кабинетов, игровых комнат и фойе	ежедневно
10	Влажная уборка помещений дополнительного образования и актовый зал	ежедневно