

«Утверждаю»
Директор МОКУ «Устьевая школа»
Скачкова /И.А. Скачкова/

«26» апреля 2021 г.

Программа производственного контроля над качеством и безопасностью приготовляемых блюд МОКУ «Устьевая школа» при организации отдыха в пришкольном лагере.

Наименование юридического лица: МОКУ «Устьевая школа» Соболевского района Камчатского края

Юридический адрес юридического лица: Камчатский край, Соболевский р-он, с. Устьевое, ул. Октябрьская, 27

Фактический адрес объекта: Камчатский край, Соболевский р-он, с. Устьевое, ул. Октябрьская, 27

Вид деятельности: *лагерь дневного пребывания детей.*

Директор школы: **Скачкова Ирина Алексеевна**

Ответственный за организацию школьного питания: Новикова Любовь Вадимовна

Повар **Литовченко Мария Сергеевна**

1. Цель производственного контроля.

Обеспечение безопасности и безвредности для школы и всех участников образовательного процесса влияния школьной столовой путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

2. Объекты производственного контроля:

- 2.1. Помещения учреждения;
- 2.2. Помещения школьной столовой;
- 2.3. Технологическое оборудование;
- 2.4. Рабочие места;
- 2.5. Сырье, полуфабрикаты;
- 2.6. Готовая продукция;
- 2.7. Отходы производства и потребления.

3. Перечень официально изданных нормативных документов:

- 3.1. Закон № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 3.2. СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- 3.3. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;
- 3.4. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- 3.5. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и

условиям хранения пищевых продуктов;

3.6. СанПиН 2.3.2.569-96 «Профилактика паразитических заболеваний на территории РФ»;

3.7. СанПиН 3.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных заболеваний»;

3.8. СанПиН 3.1.958-99 «Профилактика вирусного гепатита»;

3.9. СанПиН 3.1.1321-03-03 «Профилактика менингококковой инфекции»;

3.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

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

№	ФИО сотрудника	Занимаемая должность
1	Меньчикова Л.А.	Начальник лагеря
2	Барашкова С.А.	Воспитатель
3	Жихарева О.В.	Воспитатель
4	Литовченко М.С.	Повар
5	Балан А.Г.	Кухрабочая
6	Новикова Л.В.	Кладовщик

Основанием для проведения производственного контроля является статья 32 № 52-ФЗ от 29.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 1.5. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», п. 12.5 СанПиН 2.4.4.1204-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей», п. 14.1. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

4. Контроль за выполнением требований к размещению, устройству, содержанию и организации режима работы

№п/п	Объект производственного контроля	Основание	Кратность	Ответственный
1	Визуальный контроль соблюдения санитарных норм и правил, обеспечения противоэпидемического режима оздоровительного учреждения.	СанПиН 2.4.3648-20 СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Начальник лагеря
2	Контроль за состоянием источников водоснабжения, зоны санитарной охраны	СанПиН 2.1.1110-02	ежедневно	Начальник лагеря

	питьевых скважин.			
3	Контроль за использованием помещений оздоровительного учреждения в соответствии с их назначением.	СанПиН 2.4.3648-20 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Начальник лагеря
4	Контроль за соответствием состава и площади помещений оздоровительного учреждения и требованиям к ним	СанПиН 2.4.3648-20 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	перед открытием	Начальник лагеря
5	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания.	СанПиН 2.4.4.1204-03	ежедневно	Начальник лагеря
6	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению.	СП 2.2.1/2.1.1.1278-03 СанПиН 2.4.3648-20	перед открытием, ежедневно	Начальник лагеря
7	Контроль за укомплектованностью оборудованием помещений оздоровительного учреждения.	СанПиН 2.4.3648-20 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	перед открытием	Начальник лагеря
8	Контроль за содержанием помещений и участка, состоянием оборудования, вывозом мусора.	СанПиН 2.4.3648-20 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Начальник лагеря
9	Контроль за своевременностью уборки помещений.	СанПиН 2.4.3648-20 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Начальник лагеря

10	Контроль за рациональной организацией режима дня оздоровительного учреждения.	СанПиН 2.4.4.1204-03	ежедневно	Начальник лагеря
11	Контроль за организацией физического воспитания в оздоровительном учреждении.	СанПиН 2.4.3648-20 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Воспитатели
12	Контроль за содержанием мест занятий физической культурой и спортом.	СанПиН 2.4.3648-20 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Воспитатели
13	Контроль за проведением спортивных и оздоровительных мероприятий.	СанПиН 2.4.3648-20 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Воспитатели
14	Контроль за организацией и проведением туристических походов.	СанПиН 2.4.3648-20 СП 2.4.4.969-00	перед и при проведении турпоходов	Начальник лагеря
5. Контроль за организацией питания.				
15	Контроль за использованием производственных цехов пищеблока по назначению.	СП 2.3.6.1079-01	ежедневно	Повар
16	Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока.	СП 2.3.6.1079-01	ежедневно	Повар
17	Проверка качества поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции по документам, органолептическим	СП 2.3.2.1324-03 СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.4.3648-20	ежедневно	Кладовщик

	показателям, условиям ее транспортировки, хранения и реализации.			
18	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования.	СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Кладовщик
19	Контроль за исправностью и работы систем: - холодильного оборудования - технологического оборудования.	СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Начальник лагеря
20	Контроль за приобретением использованием моющих средств уборочного инвентаря.	СанПиН 2.4.3648-20 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Завхоз, повар
21	Контроль за состоянием столовой, кухонной посуды, столовых приборов, соблюдением правил мытья посуды.	п. 8 СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.3.6.1079-01	ежедневно	Повар, кухрабочая
22	Контроль за соблюдением требований к обработке сырья и производству продукции.	СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Повар
23	Контроль за соблюдением норм питания по нормам продуктов и ассортимента основных продуктов питания.	СанПиН 2.4.3648-20 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Кладовщик
24	Контроль за соблюдением технологии приготовления и качеством готовых блюд.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Повар

24	Отбор суточной пробы и контроль условий хранения.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Повар
25	Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	СП 2.3.6.1079-01	ежедневно	Начальник лагеря, повар, кухрабочая
26	Контроль за ведением медицинской документации по организации питания.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Кладовщик
27	Осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания.	п.11 СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Начальник лагеря, кладовщик
6. Контроль за состоянием медицинского обслуживания.				
28	Проверка личных медицинских книжек на сотрудников и документов на детей.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	перед открытием лагеря	Начальник лагеря
29	Контроль за состоянием здоровья детей. СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87 ежедневно	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Начальник лагеря, воспитатели
30	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	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Начальник лагеря, воспитатели

31	Контроль соблюдения охраны труда и техники безопасности при организации трудовой деятельности персонала и отдыхающих детей.		ежедневно	Начальник лагеря
----	---	--	-----------	------------------

**Номенклатура,
объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в рамках осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора**

Вид исследований	Объект исследования	Количество, не менее	Кратность не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда Гарниры, соусы, творожные Яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в сезон
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	обед	3-4 блюда	1 раз в сезон
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в сезон
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГ КП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в сезон

**Г Р А Ф И К
проведения уборки помещений ЛДП при МОКУ «Устьевая школа»**

№	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. минимума.	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
9	Влажная уборка кабинетов, игровых комнат и фойе	Ежедневно
10	Влажная уборка помещений медицинского кабинета	Ежедневно
11	Влажная уборка помещений спортивного зала	Ежедневно

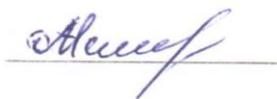
Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным осуществлением производственного контроля:
журнал бракеража готовой продукции;
журнал бракераж продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок;
журнал «С» - витаминизации блюд;
журнал «Здоровья»;
журнал контроля за выполнением суточных норм питания и др.
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.

Телефоны на случай непредвиденных ситуаций:

32-4-73 управление образования, социальной и молодежной политики администрации Соболевского МР.

32-6-18 филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Камчатском крае в Соболевском районе»

Начальник лагеря



/Меньчикова Л. А./