

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Комсомольская средняя школа»
Палласовского муниципального района Волгоградской области

Утверждаю:

Директор

МКОУ «Комсомольская СШ»

Горемыкина В.А.



ПРОГРАММА

производственного контроля организации питания
в оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей
на базе МКОУ «Комсомольская СШ»

2025 год.

Наименование организации: Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение «Комсомольская средняя школа» Палласовского муниципального района

Волгоградской области

Юридический / Фактический адрес: 404251, Российская Федерация, Волгоградская область, Палласовский район, п. Комсомольский, ул. Комсомольская, 22

Вид деятельности: оздоровительный лагерь с дневным пребыванием детей

ФИО руководителя ОУ: Горемыкина Виктория Александровна

Начальник лагеря: Лазарева Салтанат Какашевна

Холодное водоснабжение: водопровод

Горячее водоснабжение: электроводонагреватель

Вентиляция: естественная

Освещение: комбинированное

Отопление: автономная газовая котельная

Набор производственных и вспомогательных помещений: обеденный зал, кухня, кладовая, игровые комнаты, изолятор, гардероб, туалет.

Доставка продуктов: ООО «Бизнес Консалтинг»

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.

Объекты производственного контроля

1. Санитарное состояние столовой и пищеблока.
2. Исправность холодильного и технологического оборудования.
3. Рабочие места повара и обслуживающего персонала кухни.
4. Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды.
5. Микробиологические (паразитологические) исследования смывов.
6. Измерение уровня искусственной освещенности.
7. Измерение параметров микроклимата помещений.
8. Пробы дезинфицирующих средств.
9. Условия и сроки хранения продуктов.
10. Дезинфицирующие мероприятия.
11. Качество мытья посуды.
12. Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров.
13. Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации пищеблоке.
14. Отходы производства и потребления.

Нормативно-методическая документация

1. Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации»
2. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации 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»;
5. СанПиН 3.1.117-02 «Профилактика острых кишечных заболеваний»;
6. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы».
7. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (извлечение)

Перечень должностных лиц

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

1. Начальник лагеря
2. Директор школы
3. Завхоз
4. Повар

Контроль за выполнением требований к организации режима работы

№	Объект производственного контроля	Периодичность	Учетно-отчетная документация	Ответственный
1	Визуальный контроль соблюдения санитарных норм и правил, обеспечения противозидемического режима оздоровительного учреждения.	Ежедневно	Акт (в случае нарушений)	Начальник лагеря, Директор школы Завхоз
2	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	Ежедневно	Акт (в случае неисправностей)	Начальник лагеря, завхоз, повар
3	Контроль за содержанием помещений и участка, состоянием оборудования, вывозом мусора.	Ежедневно	Акт (в случае нарушений)	Начальник лагеря, завхоз
4	Контроль за своевременностью уборки помещений.	Ежедневно	Акт (в случае нарушений)	Начальник лагеря, завхоз
5	Контроль за использованием производственных цехов пищеблока по назначению.	Ежедневно	Акт (в случае нарушений)	Начальник лагеря, завхоз, повар
6	Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока.	Ежедневно	Акт (в случае нарушений)	Начальник лагеря, завхоз, повар
7	Проверка качества поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции по документам, органолептическим показателям, условиям ее транспортировки, хранения и реализации.	Ежедневно	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)	Начальник лагеря, завхоз
8	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Договор поставки продукции	Директор школы, начальник лагеря, завхоз
9	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия продуктов	Товарно-транспортные накладные, журнал бракеража сырой продукции, журнал учета скоропортящейся продукции	Начальник лагеря, завхоз

10	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования.	Ежедневно	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.	Начальник лагеря, завхоз, повар
11	Контроль за исправностью и работы систем: - холодильного оборудования - технологического оборудования.	Ежедневно	Журнал неисправностей оборудования	Начальник лагеря, завхоз, повар
12	Контроль за приобретением и использованием моющих средств, уборочного инвентаря.	Ежедневно		Начальник лагеря, завхоз, повар
13	Контроль за состоянием столовой, кухонной посуды, столовых приборов, соблюдением правил мытья посуды.	Ежедневно		Начальник лагеря, завхоз, повар
14	Контроль за соблюдением требований к обработке сырья и производству продукции.	Ежедневно		Повар
15	Контроль за соблюдением норм питания по нормам продуктов и ассортимента основных продуктов питания.	1 раз в 10 дней	Бракеражный журнал готовой продукции. Примерное меню	Начальник лагеря, завхоз, повар
16	Наличие нормативно технической и технологической документации	1 раз в смену	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы	Завхоз, бракеражная комиссия
17	Контроль за соблюдением технологии приготовления и качеством готовых блюд.	Ежедневно	Бракеражный журнал готовой продукции	Повар, бракеражная комиссия
18	Отбор суточной пробы и контроль условий хранения.	Ежедневно	Бракеражный журнал готовой продукции	Повар
19	Режим питания	Ежедневно	График приема пищи	Бракеражная комиссия, начальник лагеря
20	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Акты по проверке организации питания	Начальник лагеря, Воспитатели
21	Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	Ежедневно	Санитарный журнал пищеблока	Начальник лагеря, повар
22	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.	Ежедневно	Журнал	Начальник лагеря
23	Проверка личных медицинских книжек на сотрудников и документов на детей.	Перед открытием лагеря	Санитарные книжки	Начальник лагеря
24	Контроль за состоянием здоровья детей. СанПиН 2.4.4.1204-03, СП 2.4.4.969-00, СанПиН № 42-125-4270-87	Ежедневно	Визуальный контроль	Воспитатели, фельдшер ФАП
25	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	Визуальный контроль	Начальник лагеря, фельдшер ФАП

Г Р А Ф И К
проведения генеральной уборки столовой

№	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	Уборка столов производится после приема пищи по схеме согласно сан. минимуму.	Ежедневно
4	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. правилам.	Ежедневно
5	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
6	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Постоянно
7	Борьба с мухами и грызунами.	Ежедневно
8	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	Перед открытием смены и в конце каждой рабочей недели

Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством повопросам, связанным осуществлением производственного контроля:

- личные медицинские книжки работников; данные результатов медицинских осмотров работников;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал бракеража продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок;
- журнал витаминизации блюд;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);
- договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.)
- договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.)
- журнал скоропортящейся продукции.

Своевременное информирование ТО 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.

Мероприятия, предусматривающие безопасность пребывания, воспитания, отдыха и оздоровления обучающихся:

1) Соблюдение инструкций по охране труда и пожарной безопасности

2) Соблюдение режима дня:

Элементы режима дня	Пребывание детей
	с 8.30 до 14.30 часов
Сбор детей, зарядка	8.30-9.00
Утренняя линейка	9.00-9.15
Завтрак	9.15-10.00
Работа по плану отрядов, общественно полезный труд, работа кружков и секций	10.00-12.00
Оздоровительные процедуры	12.00-13.00
Обед	13.00-14.00
Свободное время	14.00-14.30
Уход домой	14.30

3) Соблюдение питьевого режима

4) Соблюдение гигиенических требований

5) Соблюдение температурного режима

6) Соблюдение норм освещенности в помещениях.

Прошито, пронумеровано и скреплено
печатью 5 листи листи

Директор школы



МКОУ Горемыкина В.А.

«Комсомольская»
СШ»