

**Программа**  
**производственного контроля за работой**  
**оздоровительного летнего лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул**  
**на базе МОУ Любимской ООШ им.В.Ю.Орлова**

**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.

**1. Общие положения**

**1.1. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на** Шубину Марию Константиновну - начальника лагеря.

**1.2. Нормативно-методическая документация:**

- Закон РФ «Об образовании» в последней редакции;
- постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. N 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования") (зарегистрировано Минюстом России 7 августа 2008 г., регистрационный N 12085);
- постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 апреля 2010 г. N 25 "Об утверждении СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул") (зарегистрировано Минюстом России 26 мая 2010 г., регистрационный N 17378);
- постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 июня 2020 г. N 16СП 3.1/2.4.3598-20 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)", (зарегистрировано Минюстом России 3 июля 2020 г., регистрационный N 58824);
- постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (зарегистрировано Минюстом России 18 декабря 2020 г. N 61573).

**2. Потенциальную опасность представляют:**

- Вода питьевая из источника централизованного водоснабжения и разводящей сети;
- 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	Врио директора 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.	1 раз в неделю	Начальник лагеря
4.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	Начальник лагеря
5.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Врио директора школы Начальник лагеря
6.	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	ежедневно	Ответственный за организацию питания
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	ежедневно	Начальник лагеря
8.	Контроль за вывозом мусора	ежедневно	Начальник лагеря
9.	Контроль за длительностью просмотра телепередач, игр за компьютером.	ежедневно	Начальник лагеря
10.	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации игровой деятельности	ежедневно	Начальник лагеря
11.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Начальник лагеря Старший повар, медсестра
12.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Старший повар, начальник лагеря
13.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	Начальник лагеря
14.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.	ежедневно	Врио директора школы Начальник лагеря Медсестра
15.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	Начальник лагеря, Зам.директора по ХЧ
16.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.		Начальник лагеря
17.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	Начальник лагеря, медсестра
18.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно перед раздачей пищи.	Начальник лагеря, медсестра, Бракеражная комиссия
19.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Начальник лагеря, медсестра

20.	Контроль за организацией питьевого режима	ежедневно	Начальник лагеря, отв. за орг. питания
21.	Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях.	ежедневно	Начальник лагеря
22.	Контроль за проведением экскурсий, туристских походов проведение инструктажа о режиме в походе.	перед походом, экскурсией.	Начальник лагеря
23.	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших.	ежедневно	Медсестра
24.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	ежедневно	Начальник лагеря
25.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	Начальник лагеря, зам.директора по хоз.работе
26.	Контроль за соблюдением мероприятий, направленных для предотвращения распространения различного вида инфекции	ежедневно	Начальник лагеря, зам.директора по хоз.работе, медсестра

### 3. Характеристика условий размещения объекта питания

<b>Название объекта</b>	Школьная столовая
<b>Адрес</b>	152470 Ярославская область г.Любим ул.Набережная реки Обноры д.14/62
<b>Ф.И.О. руководителя школы</b>	Кочнева Ирина Валентиновна
<b>Ф.И.О. повара</b>	Копылова Татьяна Васильевна
<b>Размещение объекта</b>	Столовая размещена в здании МОУ Любимской ООШ им. В.Ю.Орлова
<b>Холодное водоснабжение</b>	Централизованное
<b>Горячее водоснабжение</b>	Водонагреватели, кипятильники
<b>Отопление</b>	Централизованное
<b>Вентиляция</b>	Принудительная, вытяжка
<b>Освещение</b>	Светодиодное
<b>Набор производственных и вспомогательных помещений</b>	Пищеблок, обеденный зал на 120 мест, продуктовый склад, мясной цех, рыбный цех, моечные
<b>Доставка продуктов</b>	Договор с ГПО АУ ЯО Любимским аграрно-политехническим колледжем

Контролируется:

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых медицинских периодических осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой.

#### 4. План производственного контроля организации питания

№	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
<b><i>1. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</i></b>				
1.1	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
2.1	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
<b><i>2. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение правил в технологическом процессе</i></b>				
2.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, ассортиментный перечень
2.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептов. Технологически и калькуляционные карты, ГОСТы
2.3	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики

2.4	Тепловое технологическое оборудование	1 раз	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал регистрации температуры теплового оборудования
2.5	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
2.6	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок
<b>3. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)</b>				
3.1	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
3.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал температурного режима и относительной влажности.
<b>4. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков</b>				
4.1	Условия труда. Производственная среда пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
<b>5. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</b>				
5.1	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
5.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
<b>6. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке</b>				
6.1	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Медицинские книжки сотрудников

			Медицинская сестра	
6.2	Санитарно-противоэпидемиологический режим	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания  Медицинская сестра	Инструкция режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды
<b>7. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся</b>				
7.1	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально-незащищенной семьи.
7.2	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи
7.3	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акты про проверку организации питания школьной комиссии

### 5. График проведения генеральных уборок 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	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно санитарного минимума	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно санитарным 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 с мытьем окон	2 раза в месяц
9	Обработка помещения рециркуляторами воздуха	Ежедневно