

Утверждаю:
Директор МКОУ
МКОУ «Алнерская основная школа»
Головинов В.А./
« 5 » / 04 2025 г.



**Программа производственного контроля
за работой летнего оздоровительного
лагеря с дневным пребыванием детей
при МКОУ «Алнерская основная школа»**

2025 год

Ведомственная принадлежность и юридический адрес учреждения: 249266 Калужская область Сухиничский район д. Алнеры

Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:

1. Костина Т.А - начальника лагеря
2. Митрошкина Е.В. – повар
3. Головинов В.А. – директор ОУ

Вид деятельности: лагерь дневного пребывания детей.

1. ЦЕЛЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.

Обеспечение безопасности и безвредности для школы и всех участников образовательного процесса, влияние школьной столовой путем производственного контроля, должного выполнения и соблюдения санитарных правил, санитарнопротивоэпидемических 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. Отход производства и потребления.

Нормативно - методическая документация:

- 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. СП 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 санитарнопротивоэпидемиологических (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 3.1.1321-03-03 «Профилактика менингококковой инфекции».
- 3.9. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Предварительным медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№ п/п	Ф.И.О.	Занимаемая должность
1.	Костина Татьяна Алексеевна	Начальник лагеря
2.	Афанасьева Дарья Юрьевна	Педагог-воспитатель
3.	Рекунова Татьяна Валентиновна	Физрук
4.	Митрошкина Елена Викторовна	Повар

Потенциальную опасность представляют:

- Реализуемые особо скоропортящиеся продукты;
- Грызуны, клещи в районе размещения учреждения.

Основанием для проведения производственного контроля является статья 32 Закона № 52-ФЗ от 29.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.1.5.СанПиН 1.1.1058-01 «Организации и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемиологических (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 организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и производственного сырья».

4. КОНТРОЛЬ ЗА ВЫПОЛНЕНИЕМ ТРЕБОВАНИЙ К РАЗМЕЩЕНИЮ, УСТРОЙСТВУ, СОДЕРЖАНИЮ И ОРГАНИЗАЦИИ РЕЖИМА РАБОТЫ.

№	Объект производственного	Основание	Кратность	Ответственный
1.	Визуальный контроль соблюдения санитарных норм и правил, обеспечения противоэпидемического режима оздоровительного учреждения.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 2.4.2.2842-11	ежедневно	Начальник лагеря
2.	Контроль за состоянием источников водоснабжения, зоны санитарной охраны питьевых скважин, накопительных резервуаров.	СанПиН 2.1.1110-02	ежедневно	Начальник лагеря
3.	Контроль за использованием посещений оздоровительного учреждения в соответствии с их назначением.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 2.4.2.2842-11	ежедневно	Начальник лагеря
4.	Контроль за соответствием состава и площади посещений оздоровительного учреждения и требованиям к ним	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 2.4.2.2842-11	Перед открытием	Начальник лагеря
5.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму,	СанПиН 2.4.4.1204-03	ежедневно	Начальник лагеря

	режима проветривания.			
6.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному освещению	СП.2.1/2.1.1.1278-03 СанПин 2.4.4.1204-03	Перед открытием, ежедневно	Начальник лагеря
7.	Контроль за укомплектованностью оборудованием помещений оздоровительного учреждения	СанПин 2.4.4.1204-03 СП2.4.4.969-00 СанПиН № 2.4.2.2842-11	Перед открытием	Начальник лагеря
8.	Контроль за содержанием посещений и участка, состоянием оборудования, вывозом мусора	СанПин 2.4.4.1204-03 СП2.4.4.969-00 СанПиН № 2.4.2.2842-11	ежедневно	Начальник Лагеря
9.	Контроль за своевременностью уборки помещений.	СанПин 2.4.4.1204-03 СП2.4.4.969-00 СанПиН № 2.4.2.2842-11	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 2.4.4.1204-03 СП2.4.4.969-00 СанПиН № 2.4.2.2842-11	ежедневно	Воспитатели
12.	Контроль за содержанием мест занятий физической культурой и спортом	СанПин 2.4.4.1204-03 СП2.4.4.969-00 СанПиН № 2.4.2.2842-11	ежедневно	Воспитатели
13.	Контроль за проведением спортивных и оздоровительных мероприятий	СанПин 2.4.4.1204-03 СП2.4.4.969-00 СанПиН № 2.4.2.2842-11	ежедневно	Воспитатели
14.	Контроль за организацией и проведением туристических походов.	СанПин 2.4.4.1204-03 СП2.4.4.969-00	Перед и при проведении турпоходов	Начальник лагеря

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 приемкой лагеря	Директор
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	Директор, начальник лагеря
6.	Контроль за состоянием источников водоснабжения	Ежедневно	Начальник лагеря
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно – тепловому режиму, проветривание помещений.	Ежедневно	Начальник лагеря
8.	Контроль за вывозом мусора	Ежедневно	Начальник лагеря
9.	Контроль за длительностью просмотра телепередач и диафильмов, игр за компьютером.	Ежедневно	Начальник лагеря
10.	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности	Перед началом работ	Начальник лагеря
11.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции – документальная, а также сроков и условий её транспортировки, хранения и реализации.	Ежедневно	Начальник лагеря. Повар
12.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	Ежедневно	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 состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	Начальник лагеря
15.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.		Начальник лагеря
16.	Отбор суточной пробы на пищеблоке, контроль за ее хранением.	ежедневно	Начальник лагеря
17.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Брокераж готовой	Ежедневно перед	Начальник лагеря

	пищи.	раздачей пищи.	
18.	Контроль за организацией питьевого режима	ежедневно	Начальник лагеря
19.	Контроль за проведением экскурсий, туристических походов проведение бесед о режиме в походе.	Перед походом, экскурсией.	Начальник лагеря
20.	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	Учебно–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	Повар. Директор школы	Товарно – транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Повар, 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	Начальник лагеря, директор, заведующий филиалом	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с Роспотребнадзором
2.2.	Качество готовой продукции	ежемесячно	Начальник лагеря, директор, заведующий филиалом	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	ежедневно	Начальник лагеря, директор, заведующий филиалом	Журнал бракеража готовой продукции.
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.				
3.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Начальник лагеря, директор, заведующий филиалом	Примерное меню, согласованное с ЦГССЭН, ассортиментный перечень.
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Начальник лагеря, директор, заведующий филиалом	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Начальник лагеря, директор, заведующий	Сертификат соответствия и санитарно – эпидемиологическое заключение на

			филиалом	пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Начальник лагеря, директор, заведующий филиалом	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Начальник лагеря, директор, заведующий филиалом	Журнал брокеража готовой продукции.

**График
проведения уборки помещений**

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов 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.	Ежедневно
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

Мероприятия по обеспечению санитарно – эпидемиологического благополучия.

- Режим дня.
- Наличие договоров на проведение - дератизационных работ.

Перечень форм учета и ответственности по производственному контролю.

1. Журнал бракеража готовой продукции;
2. Журнал бракераж продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок;
3. Журнал «С» - витаминизации блюд;
4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ НОМЕНКЛАТУРА, ОБЪЕМ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ В РАМКАХ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО НАДЗОРА

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	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 (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в сезон