

Утверждаю:
Директор МБОУ «Звездненская СОШ»
Булдыгин А.Ю.



**Программа производственного контроля за
работой пришкольного лагеря труда и отдыха
детей «Смена» при МБОУ «Звездненская СОШ»**

2022год

Наименование юридического лица: МБОУ «Звездненская СОШ» Кемеровского муниципального округа

Юридический адрес: 650526, Кемеровская область, Кемеровский муниципальный округ, п.Звездный, ул.Школьная, 9

Фактический адрес объекта: 650526, Кемеровская область, Кемеровский муниципальный округ, п.Звездный, ул.Школьная, 9

Вид деятельности: организация отдыха детей их оздоровления

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

Объекты производственного контроля:

Помещения учреждения;

Помещения школьной столовой;

Технологическое оборудование;

Рабочие места;

Сырье, полуфабрикаты;

Готовая продукция;

Отходы производства и потребления.

Нормативно-методическая документация:

Закон РФ Об образовании» в последней редакции;

СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:

1.Генинг А.И. - начальник лагеря

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

№п/п	ФИО	Занимаемая должность
1	Генинг Анна Ивановна	Начальник
2	Чакилев Валерий Дмитриевич	воспитатель
3	Шеретова Елена Юрьевна	воспитатель
4	Иванова Светлана Александровна	воспитатель

5	Иванова Марина Аликовна	воспитатель
6	Болтова Ирина Семеновна	воспитатель
7	Сафронова Ирина Михайловна	воспитатель
8	Сенокосова Кристина Олеговна	воспитатель
9	Тиунова Елена Борисовна	воспитатель
10	Рамазанова Светлана Петровна	Шеф-повар
11	Сердюкова Любовь Николаевна	повар
12	Прохорова Наталья Геральдовна	Кухонный рабочий
13	Просалова Оксана Ивановна	Кухонный рабочий
14	Тетеркина Оксана Александровна	Уборщик служебных помещений

Потенциальную опасность представляют:

- Вода питьевая из источника центрального водоснабжения и разводящей сети;
- Вода водоемов для купания и бассейнов;
- Реализуемые особо скоропортящиеся продукты;
- Грызуны, клещи в районе размещения учреждения.

Лицами, ответственными за осуществления производственного контроля осуществляются следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	Перед открытием смены	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, длительностью занятий в кружках.	1 раз в неделю	Начальник лагеря

4	Контроль за исполнением 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	Ответственный за орг.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 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 ее 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 ведением медицинской документации по контролю за организацией питания	ежедневно	Начальник лагеря

15	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	Начальник лагеря
16	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.		Начальник лагеря
17	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	Начальник лагеря
18	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Брокераж готовой пищи.	Ежедневно перед раздачей пищи	Начальник лагеря
19	Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания	ежедневно	Начальник лагеря
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, туристических походов проведение бесед о режиме в походе.	Перед походом, экскурсией	Начальник лагеря
23	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших	ежедневно	
24	Контроль за соблюдением правил личной гигиены перед детьми и персоналом	ежедневно	Начальник лагеря
25	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в	ежедневно	Начальник лагеря

	достаточном количестве		
--	------------------------	--	--

План производственного контроля организации питания

№п /п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Директор школы Начальник лагеря	договор
2	Сопроводительная документация на пищевые продукты.	Каждая поступающая партия	Повар Директор школы	Товарно-транспортные накладные. Журнал брокеража сырой продукции
3	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Повар Начальник лагеря	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
<i>2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</i>				
6	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемый
7	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал брокеража готовой продукции
8	Суточная проба	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	ежедневно	Журнал брокеража готовой продукции
<i>3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в</i>				

<i>технологическом процессе</i>				
3.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню согласованное с ЦГССЭН, ассортиментный перечень
3.2	Первичная и кулинарная обработка продукции учреждении.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.3	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал регистрации температуры теплового оборудования
3.4	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал брокеража готовой продукции
3.5	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок
4. Контроль соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).				
4.1	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.
4.2	Холодильное оборудование	Ежедневно	Комиссия по	Журнал

	(холодильные и морозильные камеры)		контролю за организацией и качеством питания	температурного режима и относительной влажности
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков				
5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблока.	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 пищеблока	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
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. Инструкция по мытью столовой посуды.
8. контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной				

<i>приема пищи обучающихся</i>				
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
8.3	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акты по проверке организации питания школьной комиссии
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, отв.за питание

Лабораторный контроль

№ п\п	Вид исследования	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1.	Качества готовой продукции микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки		1 раз в квартал	Акт проверки
2.	Калорийность выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год	Акт проверки
3.	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год	Акт проверки
4.	Микробиологические исследования смывов на наличие	Объекты производственного окружения,	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки

	санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	руки и спецодежда персонала			
5.	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений	2 пробы	По химическим показателям 1 раз в год, микробиологическим показателям 2 раза в год	Акт проверки

График проведения уборки помещений ЛТО при МБОУ «Звездненская СОШ»

№	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 осуществление производственного контроля:

1. Журнал брокеража пущенных продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал брокеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал здоровья.
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Своевременное информирование ТУ Роспотребнадзора, органов местного самоуправления при возникновении перечисленных ситуаций:

- отключение электроэнергии;
- выхода из строя холодильного и технологического оборудования;
- отсутствие горячей воды;
- аварии канализационной системы;
- сообщение об инфекционном заболевании, отравлении и др.

Начальник лагеря

Генинг А.И.