

Утверждено приказом  
муниципального автономного  
общеобразовательного  
учреждения «Лычковская  
средняя школа»  
от 17.02.2022 № 23-од

**Программа  
производственного контроля над качеством  
и безопасностью приготовляемых блюд  
Муниципального автономного общеобразовательного  
учреждения «Лычковская средняя школа имени Героя  
Советского союза Стружкина И.В.», организующего  
питание детей в лагере с дневным пребыванием детей  
«Парус» эколого-краеведческой направленности на базе  
муниципального автономного общеобразовательного  
учреждения «Лычковская средняя школа имени Героя  
Советского союза Стружкина И.В.»**

2022 год

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6
1	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно - сопроводительной документации ;</li> <li>- соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной продукции;</li> <li>- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);</li> </ul>	Каждая партия поступивших сырья и пищевых продуктов	Начальник лагеря
2	Контроль на этапе технологических	Процесс приготовления,	- на этапах технологичес	1 раз в смену	Начальник лагеря

	процессов.	готовая продукция.	кого процесса (контроль качества фритюрных жиров); Готовой продукции.		
3	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря.	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежда персонала.	По графику СЭС	Начальник лагеря
4	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте: Физические факторы: - микроклимат: (температура, влажность воздуха; скорость движения воздуха, шум, вибрация)	Перед открытием и во время эксплуатации	Начальник лагеря

Утверждено приказом  
муниципального автономного  
общеобразовательного  
учреждения «Лычковская  
средняя школа»  
от 17.02.2022 № 23-од

**Программа производственного контроля  
за работой лагеря с дневным пребыванием детей «Парус»  
эколого-краеведческой направленности на базе муниципального  
автономного общеобразовательного учреждения  
«Лычковская средняя школа  
имени Героя Советского союза Стружкина И.В.»**

2022 год

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является  
Руководитель лагеря Олефир Татьяна Михайловна  
(ФИО, должность, телефон)

2. Наличие официально изданных документов:

СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»

Сан.ПиН 2.3.2.1324-03 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».

Сан.ПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (извлечение).

Сан.ПиН 1.1.1058-01 « Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

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

СанПиН 2.3.2.1940-05 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания»

3. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

Олефир Татьяна Михайловна, учитель начальных классов, руководитель лагеря;

Мельникова Виктория Сергеевна, учитель начальных классов, воспитатель;

Ревчук Ирина Ивановна, учитель английского языка, воспитатель.

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам:

№ п/п	Профессия	Количество	Кратность прохождения
1.	Учитель	8	1 раз в год
2.	Администрация	1	1 раз в год
3.	Работники пищеблока	2	1 раз в год
4.	Технический персонал	1	1 раз в год

5. Гигиеническое обучение работников:

№ п/п	Профессия	Количество	Кратность прохождения
1.	Учитель	8	1 раз в 2 года
2.	Администрация	1	1 раз в 2 года
3.	Работники пищеблока	2	1 раз в год
4.	Технический персонал	1	1 раз в год

6. Перечень возможных аварийных ситуаций:

- 1) выход из строя холодильного, технологического оборудования;
- 2) авария на водопроводе – канализация;
- 3) нарушение температурного режима;
- 4) отключение электроэнергии.

Предоставление информации по телефону об аварийных ситуациях.

7. Ведение учета и предоставление отчетности по запросу

- журнал бракеража сырых продуктов, ответственная, Рыжова Дарья Геннадьевна, заведующая столовой;

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, ответственная, Олефир Татьяна Михайловна, учитель начальных классов, руководитель лагеря.

8. Лицом, ответственным 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	Директор школы Начальник лагеря
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	Директор школы Начальник лагеря
3.	Контроль за рациональной организацией режима дня, прогулок, занятий по интересам и желанию, длительностью занятий в кружках.	1 раз в неделю	Директор школы Начальник лагеря

4.	Контроль за соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки	перед открытием смены	Директор школы Начальник лагеря
5.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	Директор школы Начальник лагеря
6.	Контроль за приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря	перед открытием смены	Директор
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Директор школы Начальник лагеря
8.	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	ежедневно	Директор школы Начальник лагеря
9.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	ежедневно	Директор школы Начальник лагеря
10.	Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, выгребных ям, вывозом мусора	ежедневно	Директор школы Начальник лагеря
11.	Контроль за длительностью просмотра телепередач и диафильмов, игр за компьютером.	ежедневно	Начальник лагеря
12.	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности	перед началом работ	Начальник лагеря
13.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции-документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Начальник лагеря
14.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Начальник лагеря
15.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания,	1 раз в 10 дней	Начальник лагеря

	выполнением натуральных норм продуктов.		
16.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.	ежедневно	Директор школы Начальник лагеря
17	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	Начальник лагеря
18.	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением.	ежедневно	Начальник лагеря
19.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.		Начальник лагеря
20.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	Начальник лагеря
21.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно  перед раздачей пищи.	Начальник лагеря
22.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Начальник лагеря
23.	Контроль за организацией питьевого режима	ежедневно	Начальник лагеря
24.	Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях.	ежедневно	Начальник лагеря
25.	Контроль за проведением экскурсий, туристских походов (ознакомление с маршрутом, осмотр детей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов,	перед походом, экскурсией.	Начальник лагеря



	санитарной сумки), проведение бесед о режиме в походе.		
26.	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших.	ежедневно	Начальник лагеря
27.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	ежедневно	Начальник лагеря
28.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	Начальник лагеря