



**Программа производственного контроля за работой летнего
оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей «Дети+»
на базе МАОУ СОШ № 1
с 05.07.2021 по 22.08.2021 года**

Нормативно – методическая документация

- Санитарно- эпидемиологические правила и нормативы – СанПиН 2.4.2.2821-10
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28;
- СанПиН 2.3./2.4.3590-20, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32;
- СанПиН 1.2.3685-21, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 года № 2;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02 декабря 2020 года № 39;
- СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»;
- СанПиН 2.1.4.10701 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 1.1.10501 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля осуществляются следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятия	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 использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением	ежедневно	Начальник лагеря
4	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений	ежедневно	Директор Начальник лагеря
5	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно – тепловому режиму, проветриванию помещений	ежедневно	Начальник лагеря
6	Контроль за вывозом мусора	ежедневно	Начальник лагеря
7	Контроль за соблюдением режима дня	ежедневно	воспитатели
8	Проверка качества поступающей на реализацию продукции – документальная, а также сроков и условий транспортировки, хранения и реализации	ежедневно	Начальник лагеря повар
9	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования	ежедневно	Начальник лагеря Фельдшер
10	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов	1 раз в 10 дней	Начальник лагеря Фельдшер

11	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания	ежедневно	Начальник лагеря Фельдшер
12	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования	ежедневно	Начальник лагеря Фельдшер
13	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря		Начальник лагеря
14	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением	ежедневно	Фельдшер
15	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно	Начальник лагеря Фельдшер
16	Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания	ежедневно	Фельдшер
17	Контроль за организацией питьевого режима	ежедневно	Начальник лагеря Фельдшер
18	Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях.	ежедневно	Фельдшер
19	Контроль за проведением экскурсий, туристических походов, проведение бесед о режиме в походе	ежедневно	Начальник лагеря
20	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, выявление заболевших.	ежедневно	Фельдшер
21	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом	ежедневно	Начальник лагеря Фельдшер
22	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	Фельдшер

План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
<i>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</i>				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договора	Директор школы Начальник лагеря	Договор-контракт
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Повар Начальник лагеря	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Повар Начальник лагеря	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)

<i>2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</i>				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока	ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с Роспотребнадзором
2.2.	Качество готовой продукции	ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Фельдшер	Журнал бракеража готовой продукции
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
<i>3. Контроль рациона питания воспитанников, соблюдение санитарных правил в 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	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно – эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.3.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
3.4.	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.
<i>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)</i>				
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 (холодильные и морозильные камеры)	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал температурного режима и относительной влажности

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	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 пищеблоков	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	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 эксплуатации посудомоечной машины
8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся				
8.1.	Режим питания	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи
8.2.	Гигиена приема пищи	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.

