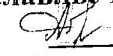


Утверждаю:  
Директор МОУ  
«ЛСОШ №7» г.Лихославль Тверская область  
 /С.И.Абрамова./  
«12» февраля 2023г.

**Программа**  
**производственного контроля за работой летнего**  
**оздоровительного лагеря с дневным пребыванием**  
**детей «Веселые ребята»**  
**при МОУ «Лихославльская средняя**  
**общеобразовательная школа №7»**

2023 год

Ведомственная принадлежность и юридический адрес учреждения: 171210 . Тверская область, г.Лихославль, ул.Лихославльская, дом 30б

**Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:**

1. Николаеву Н.В., Усеву Е.Г. - начальники лагеря в 1 смене и во 2 смене

**Нормативно - методическая документация:**

- Закон РФ «Об образовании» в последней редакции;
- СанПин 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»
- СанПин 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (извлечение).
- СанПин 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно –противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- Санитарно - эпидемиологические правила и нормы - СанПин 2.4.2.2821-10

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

**1 смена**

| № п/п | Ф.И.О.                        | Занимаемая должность |
|-------|-------------------------------|----------------------|
| 1.    | Николаева Наталья Викторовна  | Начальник лагеря     |
| 2.    | Балакина Татьяна Юрьевна      | Педагог-воспитатель  |
| 3.    | Алексеева Татьяна Алексеевна  | Педагог-воспитатель  |
| 4.    | Михайлова Тамара Михайловна   | Педагог-воспитатель  |
| 5.    | Чернышова Елена Юрьевна       | Педагог-воспитатель  |
| 6.    | Парамонова Регина Андреевна   | Педагог-воспитатель  |
| 7.    | Пушкина Любовь Анатольевна    | Педагог-воспитатель  |
| 8.    | Смирнова Светлана Михайловна  | Заведующая столовой  |
| 9.    | Волкова Лариса Владимировна   | Повар                |
| 10.   | Образцова Ольга Александровна | Кухонный работник    |

**2 смена**

| № п/п | Ф.И.О.                         | Занимаемая должность        |
|-------|--------------------------------|-----------------------------|
| 1.    | Гусева Елена Геннадьевна       | Начальник лагеря            |
| 2.    | Суслова Ольга Александровна    | Педагог-воспитатель         |
| 3.    | Мазева Марина Игоревна         | Педагог-воспитатель         |
| 4.    | Воробьева Валентина Михайловна | Педагог-воспитатель         |
| 5.    | Любимова Елена Анатольевна     | Педагог-воспитатель         |
| 6.    | Пушкина Любовь Анатольевна     | Заведующая столовой         |
| 7.    | Смирнова Светлана Михайловна   | Повар                       |
| 8.    | Волкова Лариса Владимировна    | Кухонный работник           |
| 9.    | Образцова Ольга Александровна  | Уборщик служебный помещений |

**Потенциально опасность представляют:**

- 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 прохождение 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, выполнении 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 пищевые, контроль за ее хранением.   | ежедневно             | Начальник лагеря           |

|     |  |                                |                  |
|-----|--|--------------------------------|------------------|
| 17. | Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Брокераж готовой пищи.       | Ежедневно перед раздачей пищи. | Начальник лагеря |
| 18. | Контроль за организацией питьевого режима  | ежедневно                      | Начальник лагеря |
| 19. | Контроль за проведением экскурсий, туристических походов проведение бесед о режиме в походе. | Перед походом, экскурсии.      | 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.<br>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 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 ЦГССЭИ, ассортиментный перечень.   |
| 3.2.  | Наличие нормативно технической и технологической документации.                              | 1 раз в 6 месяцев         | Начальник лагеря, директор, заведующий филиалом | Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.  |
| 3.3.  | Первичная и кулинарная обработка продукции.   | Каждая партия             | Начальник лагеря, директор, заведующий филиалом | Сертификат соответствия и санитарно – эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики. |
| 3.4.  | Теллосос  | 1 раз в 6 месяцев         | Начальник лагеря.                               | Журнал регистрации   |

|   |               |   |                                     |
|---|---------------|---|-------------------------------------|
| технологическое оборудование                        | Каждая партия | директор, заведующий филиалом                   | температуры теплового оборудования. |
| 3.5. Контроль достаточности тепловой обработки блюд |               | Начальник лагеря, директор, заведующий филиалом | Журнал бракеража готовой продукции. |

**График проведения уборки помещений лагеря «Веселые ребята»**

| № | 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

**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 исследования   | 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      |