

муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Тополинская средняя общеобразовательная школа

РАССМОТРЕНО

на заседании школьного
профессионального
объединения учителей.

Руководитель _ 
О.П. Кульша

УТВЕРЖДАЮ:

директор МКОУ
Тополинская СОШ

И.Г. Фельк

«01» 04 2025 г.



Программа производственного контроля
за работой летнего оздоровительного лагеря
с дневным пребыванием детей
при МКОУ Тополинская СОШ

Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:

1. Калашникову Татьяну Викторовну - начальника лагеря

Нормативно-методическая документация:

- Закон РФ «Об образовании» в последней редакции;
- 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»
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы – СанПиН 2.4.2.2821-10

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

| № п/п | ФИО | Занимаемая должность |
|-------|--------------------------------|----------------------|
| 1. | Калашникова Татьяна Викторовна | Начальник |
| 2. | Калугина Светлана Викторовна | Воспитатель |
| 3. | Магамаева Татьяна Борисовна | Воспитатель |
| 4. | Юскова Наталия Николаевна | Воспитатель |
| 5. | Белоусова Тамара Федоровна | Повар |
| 6. | Ефаркина Наталья Николаевна | Помощник повара |
| 7. | Третьяк Ольга Александровна | Уборщица |

Потенциальную опасность представляют:

- Вода питьевая из источника централизованного водоснабжения и разводящей сети;
- 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 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 использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением. | ежедневно | Начальник лагеря |
| 5. | Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, | ежедневно | Директор Начальник лагеря |

| | | | |
|-----|---|-----------------------------------|--|
| | световому режиму помещений. | | |
| 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 | Директор школы 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. Бракераж 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, туристских 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 | Тополинский ФАП |
| 24. | Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом. | ежедневно | Начальник лагеря |
| 25. | Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве | ежедневно | Начальник лагеря |

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 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) |
| <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. | Журнал бракеража готовой продукции. |
| 2.3. | Суточная проба | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал бракеража готовой продукции. |
| <i>3. Контроль рациона питания учащихся, 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, ассортиментный перечень. |
| 3.2. | Наличие нормативно технической и технологической документации. | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы. |
| 3.3. | 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. |
| 3.4. | Тепловое технологическое оборудование | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал регистрации температуры теплового оборудования. |
| 3.5. | Контроль достаточности тепловой обработки блюд. | Каждая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Журнал бракеража готовой продукции. |
| 3.6. | 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. |
| <i>5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.</i> | | | | |
| 5.1. | Условия труда. Производственная среда пищеблоков. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль |
| <i>6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</i> | | | | |
| 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 |
| <i>7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</i> | | | | |
| 7.1. | Сотрудники пищеблоков | 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 |
| <i>8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной 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. | Гигиена приема пищи. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Акты по проверке организации питания школьной комиссии. |

Лабораторный контроль

| № | Вид исследований | Объект исследования (обследования) | Количество, не менее | Периодичность | Учетно-отчетная форма |
|---|---|--|------------------------------------|-----------------|-----------------------|
| 1 | Качество 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 санитарно- | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда | 10 смывов | 1 раз в год | Акт проверки |

| | | | | | |
|---|--|--|-----------|---|--------------|
| | показательной микрофлоры (БГКП) | персонала | | | |
| 5 | Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 10 смывов | 1 раз в год | Акт проверки |
| 6 | 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 |

Г Р А Ф И К
проведения уборки помещений ДОЛ при МКОУ Тополинская 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. 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. | 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 |