

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования «Перспектива» г. Брянска

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Центр образования
«Перспектива» г. Брянска

 И.Н.Пихенко

Приказ № 125-П от 22.03.2024 г.



Программа производственного контроля
организации питания в
летнем оздоровительном лагере
с дневным пребыванием детей
«Перспектива»
на базе МБОУ «Центр образования «Перспектива» г. Брянска

Начальник лагеря (учитель нач. классов)

Солодухина Т.Ю.

Разработала

Писклова А.И.

г. Брянск – 2024 г.

Цель производственного контроля: сохранение и укрепление здоровья учащихся, обеспечение безопасным и безвредным питанием воспитанников оздоровительного лагеря с дневным пребыванием путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Направления контроля:

организация питания учащихся;
рациональное использование финансовых средств, направленных на организацию питания учащихся;
соблюдение правил личной гигиены учащимися;
организация питьевого режима учащихся.

Формы контроля: визуальный, документальный.

Условия для проведения контроля:

наличие санитарных правил СанПин 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул";

отчетность (акт проверки, справка, запись в журнале).

Объекты производственного контроля

1. Санитарное состояние столовой и пищеблока.
2. Исправность холодильного и технологического оборудования.
3. Рабочие места повара и обслуживающего персонала кухни.
4. Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды.
5. Измерение уровня искусственной освещенности.
6. Измерение параметров микроклимата помещений.
7. Пробы дезинфицирующих средств.
8. Условия и сроки хранения продуктов.
9. Дезинфицирующие мероприятия.
10. Качество мытья посуды.
11. Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров.
12. Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке.
13. Отходы производства и потребления.

Нормативно-методическая документация

1. Закон РФ «Об образовании»
2. СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
3. СанПин 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
4. СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
5. СанПин 3.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных заболеваний»;
6. СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы».
7. СанПин 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (извлечение)

Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

1. Начальник лагеря
2. Заместитель директора по ВР
3. Заведующая столовой
4. Брачеражная комиссия

Состав брачеражной комиссии по контролю за организацией питания детей в летний период:

№ п/п	Ф.И.О.	Должность
1.	Писклова Александра Игоревна	Социальный педагог
2.	Куркубет Анастасия Максимовна	Воспитатель
3.	Чухова Ольга Ивановна	Повар
4.	Пузанкова Светлана Александровна	Мед. сестра

План контроля за организацией питания учащихся в летний период

№ п/п	Объект контроля	Показатели контроля	Кратность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1.	Организация питания	Соблюдение режима питания. Соответствие рациона питания утвержденному меню. Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню. Санитарное состояние обеденного зала столовой. Удовлетворенность учащихся и их родителей качеством питания	Постоянно 1 раз в смену	Комиссия контрольно-организацией питания.	График приема пищи. Ежедневное и утвержденное 10-дневное меню. Акт проверки. Акт проверки. Акт проверки. Справка. Анкетирование учащихся, родителей.
2.	Питьевой режим	Соблюдение питьевого режима Наличие чистой одноразовой (многоразовой) посуды; контейнеров для сбора использованной посуды одноразового применения; промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.	Постоянно	Комиссия контрольно-организацией питания	Документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность бутылированной воды. Акт проверки.
3.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи.	Холл перед столовой.	Постоянно	Комиссия контрольно-организацией питания	Акт проверки
4.	Эффективное использование финансовых средств, направленных на организацию питания учащихся	Документальный	1 раз в неделю	Комиссия контрольно-организацией питания, бухгалтеры	Акт проверки

Контроль за выполнением требований к организации режима работы

№	Объект производственного контроля	Периодичность	Учетно-отчетная документация	Ответственный
1	Визуальный контроль соблюдения санитарных норм и правил, обеспечения противоэпидемического режима оздоровительного учреждения.	Ежедневно	Акт (в случае нарушений)	Начальник лагеря Заместитель директора по ВР
2	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	Ежедневно	Акт (в случае неисправностей)	Заведующая столовой Начальник лагеря
3	Контроль за содержанием помещений и участка, состоянием оборудования, вывозом мусора.	Ежедневно	Акт (в случае нарушений)	Начальник лагеря
4	Контроль за своевременностью уборки помещений.	Ежедневно	Акт (в случае нарушений)	Начальник лагеря
5	Контроль за использованием производственных цехов пищеблока по назначению.	Ежедневно	Акт (в случае нарушений)	Заведующая столовой Начальник лагеря
6	Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока.	Ежедневно	Акт (в случае нарушений)	Заведующая столовой Начальник лагеря
7	Проверка качества поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции по документам, органолептическим показателям, условиям ее транспортировки, хранения и реализации.	Ежедневно	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)	Заведующая столовой Начальник лагеря
8	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Договор поставки продукции	Заместитель директора по ВР Начальник лагеря

9	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия продуктов	Товаротранспортные накладные, журналы бракеража сырой продукции, журналы учета скоропортящейся продукции	Начальник лагеря
10	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования.	Ежедневно	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.	Заведующая столовой Начальник лагеря
11	Контроль за исправностью и работы систем: - холодильного оборудования - технологического оборудования.	Ежедневно	Журнал неисправностей оборудования	Начальник лагеря Заведующая столовой
12	Контроль за приобретением и использованием мощных средств уборочного инвентаря.	Ежедневно		Начальник лагеря Заведующая столовой
13	Контроль за состоянием столовой, кухонной посуды, столовых приборов, соблюдением правил мытья посуды.	Ежедневно		Заведующая столовой Начальник лагеря
14	Контроль за соблюдением требований к обработке сырья и производству продукции.	Ежедневно		Заведующая столовой
15	Контроль за соблюдением норм питания по нормам продуктов и ассортимента основных продуктов питания.	1 раз в 10 дней	Бракеражный журнал готовой продукции 10-дневное меню	Заведующая столовой Бракеражная комиссия
16	Наличие нормативно технической и технологической документации	1 раз в смену	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы	Бракеражная комиссия
17	Контроль за соблюдением технологии приготовления и качеством готовых блюд.	Ежедневно	Бракеражный журнал готовой продукции	Заведующая столовой Бракеражная комиссия
18	Отбор суточной пробы и контроль условий хранения.	Ежедневно	Бракеражный журнал готовой продукции	Заведующая столовой
19	Режим питания	Ежедневно	График приема пищи	Бракеражная комиссия, начальник лагеря

20	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Акты по проверке организации питания	Воспитатели
21	Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены	Ежедневно	Санитарный журнал пищеблока	Начальник лагеря, Заведующая столовой
22	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания	Ежедневно	Журнал	Начальник лагеря
23	Проверка личных медицинских книжек сотрудников и документов на детей	Перед открытием лагеря	Медицинские книжки	Начальник лагеря
24	Контроль за состоянием здоровья детей. СанПин 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПин № 42-125-4270-87	Ежедневно	Визуальный контроль	Начальник лагеря, медицинский работник
25	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом. СанПин 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПин № 42-125-4270-87 ежедневно	Ежедневно	Визуальный контроль	Начальник лагеря, медицинский работник

График проведения генеральной уборки столовой

№	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 с мытьем окон.	Перед открытием смены и в конце каждой рабочей недели

Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным осуществлением производственного контроля:

- Личные медицинские книжки работников; данные результатов медицинских осмотров работников;
- Журнал бракеража готовой продукции;
- журнал бракеража продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок;
- Журнал витаминизации блюд;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);
- Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.)
- Журнал скоропортящейся продукции

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

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

Мероприятия, предусматривающие безопасность пребывания, воспитания, отдыха и оздоровления обучающихся:

- 1) Соблюдение инструкций по охране труда и пожарной безопасности
- 2) Соблюдение режима дня:

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Начальник лагеря

Директор МБОУ «Центр образования

«Перспектива»

«Перспектива» г. Брянска

 Т.Ю.

 И.Н.Пихенько

Солодухина

Приказ № 125-П от 22.05.2024 г.



Список поставщиков продуктов

**Для летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием
«Перспектива»**

№ п/п	Поставщик	Поставляемые продукты
1.	ООО «Торг Лидер»	крупы, бакалея
2.	ООО «Торговый дом»	молочные коктейли «Авишка»
3.	Хлебобкомбинат № 1	хлебобулочные изделия
4.	ООО «Дятково ГМЗ»	молочная продукция
5.	ИП Мачехин	мясо, рыба
6.	ИП Ибрагимов	овощи, фрукты
7.	ИП Скворцов	сахар