

Утверждаю:
Директор МКОУ
«Каялинская СОШ-сад им. Б. Рамазанова»
_____/Гаммакуева А.Г. /
« 28 » апрель 2025 г.

Программа

**производственного контроля за работой
летнего оздоровительного лагеря «Родничок»
с дневным пребыванием детей при МКОУ
«Каялинская СОШ-сад им. Б. Рамазанова»**

2025 год

Ведомственная принадлежность и юридический адрес учреждения: Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Каялинская средняя общеобразовательная школа-сад имени Бадави Рамазанова». 368390 Кулинский район, с.Кая, ул. Школьная 1.

Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:

1. Гаммакуеву А.Г. - начальника лагеря

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:

№ п/п	Ф.И.О.	Занимаемая должность
1.	Гаммакуева Альбина Гаджиевна	Начальник лагеря - воспитатель
2.	Каллаева Ирина Шамиловна	Педагог-воспитатель
3.	Сутаева Патимат Магомедовна	Педагог-воспитатель
4.	Амирова Зульфия Ибрагихалиловна	Повар
5.	Магомедова Айшат Нурадиновна	Помошник повара

Потенциальную 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 прохождения 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, выполнением 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.	По мере приобретения	Начальник лагеря
16.	Отбор суточной пробы на пищеблоке, 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, экскурсией.	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. 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 производственным мощностям пищеблока.	Ежедневно	Начальник лагеря, директор	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с Роспотребнадзором
2.2.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Начальник лагеря, директор	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Начальник лагеря, директор	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	Примерное меню, согласованное с ЦГССЭН, ассортиментный перечень.
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	Перед открытием лагеря	Начальник лагеря, директор	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Начальник лагеря, директор	Сертификат соответствия и санитарно – эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Начальник лагеря, директор	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Начальник лагеря, директор	Журнал бракеража готовой продукции.

**График
проведения уборки помещений ЛДП «Родничок»**

№	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. минимума.	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 работ №14-Л от 22 апреля 2024г.

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 исследований	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