Утверждаю: _____
Директор гимназии А.В.Беляева
«26» 02 2024

Программа

производственного контроля за работой лагеря с дневным пребыванием детей «Солнечный город»

Цель производственного контроля

Обеспечение безопасным и безвредным питанием воспитанников оздоровительного лагеря с дневным пребыванием путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Нормативно - методическая документация:

1. Закон РФ «Об образовании» в последней редакции;
2. Федеральный Закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
3. Федеральный Закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
4. Федеральный Закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
5. СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
6. СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
7. СанПин 3.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
8. СанПин 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»;
9. СанПин 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
10. СанПин 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
11. Методические рекомендации МР 3.1/2.4-0185-2020 «Рекомендации по организации работы организаций отдыха детей и их оздоровления в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»;
12. СанПин 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных заболеваний»

Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля осуществляются следующие мероприятия:

№	Наименование мероприятий	Сроки	Исполнитель
1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	перед открытием смены	директор школы
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.	ежедневно	начальник лагеря
4.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	начальник лагеря
5.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	ежедневно	начальник лагеря
6.	Контроль за длительностью просмотра телепередач и диафильмов, игр за компьютером.	ежедневно	начальник лагеря
7.	Документальная проверка качества поступающей на реализацию продукции, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	начальник лагеря повар
8.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	начальник лагеря
9.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	зам директора по АХЧ, начальник лагеря
10.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.	ежедневно	начальник лагеря
11.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	повар
12.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно перед раздачей пищи	начальник лагеря
13.	Контроль за организацией питьевого режима	ежедневно	начальник лагеря
14.	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	Учетно-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 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)
2. *Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции*				
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
3. ***Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе***				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с Роспотребнадзором ассортиментный перечень
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
4.*Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).*				

4.1.	Соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	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	перед открытием смены	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Медицинские книжки сотрудников.
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.
8. *Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся*				
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	График приема

			контролю за организацией и качеством питании	пищи.

Г Р А Ф И К
проведения уборки помещений ЛДП «Солнечный город»

№	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. 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.	постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	ежедневно
8	Генеральная уборка помещений	перед открытием смены (1 раз в неделю)
9	Влажная уборка кабинетов, игровых комнат и фойе	ежедневно
10	Влажная уборка помещений дополнительного образования и актовый зал	ежедневно