

Приложение 7

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАОУ СОШ №3  
им. И.К. Серикова  
Г. Н. Балаянц



**Программа производственного контроля  
за работой летнего оздоровительного  
лагеря с дневным пребыванием детей  
«Олимпийцы»**

2025 год

Ведомственная принадлежность и юридический адрес учреждения: филиал муниципального бюджетного образовательного учреждения Мурзицкой средней школы - Кочетовская основная школа. 607563, Нижегородская область, Сеченовский район, село Кочетовка, ул. Колхозная, д 39

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

1. Голованову С. Н.- 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.	Должность
1.	Решетнякова Екатерина Андреевна	Начальник лагеря
2.	Александрова Ирина Анатольевна	Воспитатель
3.	Арушанян Валерия Викторовна	Воспитатель
4.	Динер Марина Владимировна	Воспитатель
5.	Демину Татьяна Александровна	Воспитатель
6.	Литвинцева Татьяна Александровна	Воспитатель
7.	Литягина Галина Викторовна	Воспитатель
8.	Саакян Гаяне Борисовна	Воспитатель
9.	Кузнецова Татьяна Николаевна	Воспитатель
10.	Перова Юлия Сергеевна	Воспитатель
11.	Стародубцева Ольга Романовна	Воспитатель
12.	Сапрыкина Кристина Николаевна	Воспитатель

13.	Никаноров Андрей Викторович	Воспитатель
14.	Шанина Светлана Николаевна	Воспитатель
15.	Шилова Аида Исамудиновна, воспитатель	Воспитатель
16.	Шулепова Виктория Владимировна	Воспитатель
17.	Хаткова Зулима Рамазановна	Воспитатель
18.	Субботина Марина Александровна,	организатором культурно-
19.	Михайленко Галина Владимировна	шеф-повар
20.	Ковалева Марина Васильевна	повар
21.	Леликова Лидия Александровна,	кухонный
22.	Зобкова Людмила Павловна	повар
23.	Филатова Наталья Юрьевна	уборщик служебных
24.	Хуранов Айдамиркан Аскарбиевич	физкультурный руководитель
25.	Ходячева Марина Ивановна	медицинский

**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	Ежедневно	Начальник лагеря

	холодильного оборудования.		
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.		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	Шеф-повар, директор школы	Товарно – транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Шеф-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 школы	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с Роспотребнадзором
2.2.	Качество готовой продукции	ежедневно	Бракерая комиссия	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	ежедневно	Бракерая комиссия	Журнал бракеража готовой продукции.
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.				
3.1	Рацион питания	ежедневно	Бракерая комиссия	Примерное меню, согласованное с МАОУ ЦСЭ и начальником лагеря, ассортиментный перечень.

3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Шеф-повар, начальник лагеря	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Шеф-повар, начальник лагеря	Сертификат соответствия и санитарно – эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Шеф-повар, начальник лагеря	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Шеф-повар, начальник лагеря филиалом	Журнал брокеража готовой продукции.

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

№	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	Ежедневно

**Мероприятия по обеспечению санитарно – эпидемиологического благополучия.**

- Режим дня.
- Наличие договоров на проведение - дератизационных работ №284/3 от 9 января 2025г.

**Перечень форм учета и ответственности по производственному контролю.**

1. Журнал бракеража готовой продукции;
2. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в пищеблок;
3. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
4. Ведомость контроля за рационным питанием;
5. Журнал здоровья.