



УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Болоховский ЦО №2»
_____ Л.И.Агеева

«25» мая 2025 г.

Приказ № 300/1

СОГЛАСОВАНО
Начальник лагеря
_____ Е.А.Земчик

«25» мая 2025 г.

Программа производственного контроля качества и безопасности приготовляемых блюд

**Программа производственного контроля над качеством
и безопасностью приготовляемых блюд МКОУ «Болоховский ЦО №2»
при организации отдыха в лагере с дневным пребыванием "Улыбка".**

Наименование юридического лица: МКОУ «Болоховский ЦО №2»
муниципального образования Киреевский район

Юридический адрес юридического лица: Тульская область, Киреевский район, город Болохово, ул. Мира дом 33

Фактический адрес объекта: Тульская область, Киреевский район, город Болохово, ул. Мира дом 33

Директор школы: Агеева Лидия Ивановна

Начальник лагеря: Земчик Елена Александровна

Ответственный за питание: Турушева Наталья Николаевна

Вид деятельности: *лагерь дневного пребывания детей.*

1. Цель производственного контроля.

Обеспечение безопасности и безвредности для школы и всех участников образовательного процесса влияния школьной столовой путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

2. Объекты производственного контроля:

- 2.1. Помещения учреждения;
- 2.2. Помещения школьной столовой;
- 2.3. Технологическое оборудование;
- 2.4. Рабочие места;
- 2.5. Сырье, полуфабрикаты;
- 2.6. Готовая продукция;
- 2.7. Отходы производства и потребления.

3. Перечень официально изданных нормативных документов:

- 3.1. Закон № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 3.2. СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- 3.3. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;

- 3.4. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- 3.5. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- 3.6. СанПиН 2.3.2.569-96 «Профилактика паразитических заболеваний на территории РФ»;
- 3.7. СанПиН 3.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных заболеваний»;
- 3.8. СанПиН 3.1.958-99 «профилактика вирусного гепатита»;
- 3.9. СанПиН 3.1.1321-03-03 «Профилактика менингококковой инфекции»;
- 3.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

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

1. Начальник лагеря: Земчик Е.А.
2. Инструктор физического воспитания: Лазукин В.Е.
3. Ответственный за питание: Турушева Н.Н.
4. Повара: Максимук А.В., Калашников С.С.
5. Медсестра: Амбросимова Ж.А.
6. Кладовщик: Гумирова Е.А.

Ф. И. О.	Производственный контроль
Начальник лагеря Земчик Елена Александровна	Контроль соблюдения питьевого режима
Начальник лагеря Земчик Елена Александровна	Контроль прохождения медосмотра сотрудниками
Директор центра Агеева Лидия Ивановна	Контроль организации гигиенической подготовки персонала
Медсестра Амбросимова Жанна Александровна	Контроль организации питания, витаминизации третьих блюд

Основанием для проведения производственного контроля является статья 32 № 52-ФЗ от 29.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 1.5. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», п. 12.5 СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», п. 14.1. СанПиН 2.3.6.1079-01

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороту способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

5. Контроль выполнения требований к размещению, устройству, содержанию и организации режима работы

№п/п	Объект производственного контроля	Основание	Кратность	Ответственный
1	Визуальный контроль соблюдения санитарных норм и правил, обеспечения противоэпидемического режима оздоровительного учреждения.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Начальник лагеря
2	Контроль состояния источников водоснабжения, зоны санитарной охраны питьевых скважин, накопительных резервуаров.	СанПиН 2.1.1110-02	ежедневно	Начальник лагеря
3	Контроль использования помещений оздоровительного учреждения в соответствии с их назначением.	СанПин 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Начальник лагеря
4	Контроль соответствия состава и площади помещений	СанПиН. СанПиН 2.4.4.1204-03	перед открытием	Начальник лагеря

	оздоровительного учреждения и требованиям к ним	СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87		
5	Контроль соблюдения гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания.	СанПиН 2.4.4.1204-03	ежедневно	Начальник лагеря
6	Контроль соблюдения гигиенических требований к естественному и искусственному освещению.	СП 2.2.1/2.1.1.1278-03 СанПиН 2.4.4.1204-03	перед открытием, ежедневно	Начальник лагеря
7	Контроль укомплектованности оборудованием помещений оздоровительного учреждения.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	перед открытием	Начальник лагеря
8	Контроль содержания помещений и участка, состоянием оборудования, вывозом мусора.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Начальник лагеря
9	Контроль своевременности уборки помещений.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Начальник лагеря
10	Контроль рациональной организации режима дня оздоровительного учреждения.	СанПиН 2.4.4.1204-03	ежедневно	Начальник лагеря
11	Контроль организации физического воспитания в оздоровительном учреждении.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Инструктор физического воспитания
12	Контроль содержания мест занятий физической	СанПиН 2.4.4.1204-03	ежедневно	Инструктор физического

Основанием для проведения производственного контроля является статья 32 № 52-ФЗ от 29.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 1.5. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», п. 12.5 СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», п. 14.1. СанПиН 2.3.6.1079-01

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

5. Контроль выполнения требований к размещению, устройству, содержанию и организации режима работы

№п /п	Объект производственного контроля	Основание	Кратность	Ответственный
1	Визуальный контроль соблюдения санитарных норм и правил, обеспечения противоэпидемического режима оздоровительного учреждения.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Начальник лагеря
2	Контроль состояния источников водоснабжения, зоны санитарной охраны питьевых скважин, накопительных резервуаров.	СанПиН 2.1.1110-02	ежедневно	Начальник лагеря
3	Контроль использования помещений оздоровительного учреждения в соответствии с их назначением.	СанПин 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Начальник лагеря
4	Контроль соответствия состава и площади помещений	СанПиН. СанПиН 2.4.4.1204-03	перед открытием	Начальник лагеря

	культурой и спортом.	СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87		воспитания
13	Контроль проведения спортивных и оздоровительных мероприятий.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Инструктор физического воспитания
14	Контроль организации и проведения туристических походов.	СанПин 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00	перед и при проведении турпоходов	Начальник лагеря
6.Контроль организации питания.				
15	Контроль использования производственных цехов пищеблока по назначению.	СП 2.3.6.1079-01	ежедневно	Повар
16	. Контроль соблюдения требований к содержанию помещений пищеблока.	СП 2.3.6.1079-01	ежедневно	Повар
17	Проверка качества поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции по документам, органолептическим показателям, условиям ее транспортировки, хранения и реализации.	СП 2.3.2.1324-03 СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.4.4.1204-03	ежедневно	Отв. за питание
18	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования.	СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Повар
19	Контроль исправности и работы систем: - холодильного	СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-	ежедневно	Начальник лагеря

	оборудования - технологического оборудования.	125-4270-87		
20	Контроль приобретения использованием моющих средств уборочного инвентаря.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42- 125-4270-87	ежедневно	Отв.за питание
21	Контроль состояния столовой, кухонной посуды, столовых приборов, соблюдением правил мытья посуды.	п. 8 СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.3.6.1079-01	ежедневно	Повар
22	Контроль соблюдения требований к обработке сырья и производству продукции.	СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42- 125-4270-87	ежедневно	Повар, медсестра
23	Контроль соблюдения норм питания по нормам продуктов и ассортимента основных продуктов питания.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42- 125-4270-87	ежедневно	Повар, отв. за питание
24	Контроль соблюдения технологии приготовления и качеством готовых блюд.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42- 125-4270-87	ежедневно	Повар, отв. за питание
24	Отбор суточной пробы и контроль условий хранения.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42- 125-4270-87	ежедневно	Повар, медсестра
25	Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	СП 2.3.6.1079-01	ежедневно	Начальник лагеря, повар

26	Контроль ведения медицинской документации по организации питания.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	медсестра
27	Осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания.	п.11 СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Начальник лагеря, медсестра
7.Контроль состояния медицинского обслуживания.				
28	Проверка личных медицинских книжек на сотрудников и документов на детей.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	перед открытием лагеря	Начальник лагеря
29	Контроль состояния здоровья детей. СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87 ежедневно Мед. работник	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Начальник лагеря, воспитатели, медсестра
30	Контроль соблюдения правил личной гигиены детьми и персоналом. СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87 ежедневно	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Начальник лагеря, медсестра
31	Контроль соблюдения охраны труда и техники безопасности при организации трудовой деятельности персонала и отдыхающих детей.		ежедневно	Начальник лагеря

8. В целях производственного контроля доброкачественности и безопасности приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке оздоровительного лагеря с дневным пребыванием, должны ежедневно заполняться журналы:

№ п\п	Название журнала	Должность	Ф.И.О. ответственного
1.	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	кладовщик	Гумирова Е.А.
2.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	медсестра	Амбросимова Ж.А.
3.	Ведомость контроля рациона питания	медсестра	Амбросимова Ж.А.
4.	Журнал здоровья	медсестра	Амбросимова Ж.А.
5.	Журнал проведения витаминизации третьих блюд	медсестра	Амбросимова Ж.А.
6.	Журнал температурного режима холодильного оборудования	медсестра	Амбросимова Ж.А.
7.	Отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд	медсестра	Амбросимова Ж.А.
8.	Производственный контроль качества и безопасности питания	Начальник лагеря	Земчик Е.А.

9. Информировать Центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

Отв. начальник лагеря

10. Своевременное информирование ГУ 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.

11. Перечень возможных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование органов и учреждений района, ГУ «Центр госсанэпиднадзора».

Ситуации	Службы и учреждения, куда необходимо сообщить
1. Аварийная ситуация, связанная с водо-снабжением и канализацией	Оперативная диспетчерская служба района Центр госсанэпиднадзора
2. Ситуации, связанные с выбросом АХОВ во внешнюю среду	Скорая помощь 03 Управление по делам ГО и ЧС администрации района Центр госсанэпиднадзора

3. Угроза пожара	Пожарная часть 01 Оперативная диспетчерская служба района
4. Угроза возникновения стихийных бедствий	Управление по делам ГО и ЧС администрации района
5. Угроза возникновения террористического акта	РОВД 02 Управление по делам ГО и ЧС администрации района
6. Угроза возникновения отравлений	Скорая помощь 03 Центр госсанэпиднадзора
7. Угроза групповой инфекции	Скорая помощь 03 Центр госсанэпиднадзора