

УТВЕРЖДАЮ

Индивидуальный предприниматель

_____ Н.Н. Павлюк

_____ 2025 г.

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением качеством и безопасностью пищевых продуктов и приготовляемых блюд
в детском оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей
в МБОУ «Мускатновская школа»
«Радуга»**

с. Мускатное, 2025

Наименование юридического лица: муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Мускатновская школа» Красногвардейского района Республики Крым

Юридический адрес юридического лица: 297027, Республика Крым, Красногвардейский район, с. Мускатное, ул. 50 лет Октября 1а.

Фактический адрес объекта: 297027, Республика Крым, Красногвардейский район, с. Мускатное, ул. 50 лет Октября 1а.

Директор школы: Никитин Иван Витальевич

Начальник лагеря: _____

Ответственная за питание: _____

Вид деятельности: лагерь дневного пребывания детей.

1. Цель производственного контроля.

Обеспечение осуществления контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов и приготовляемых блюд в детском оздоровительном лагере «Радуга» с дневным пребыванием детей в МБОУ «Мускатновская школа»

2. Объекты производственного контроля:

2.1. Помещения школьной столовой;

2.2. Технологическое оборудование;

2.3. Рабочие места;

2.4. Сырье, полуфабрикаты;

2.5. Готовая продукция;

2.6. Отходы производства и потребления.

3. Перечень официально изданных нормативных документов:

1) СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержден постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28;

2) СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержден постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2;

3) СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержден постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32;

4) СанПин 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию воздуха, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных объектов, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху городских и сельских поселений, к водным общественным помещениям, организации и проведению санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий», утвержден постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 3;

5) Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 г.;

6) Федеральный закон от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

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

1. Начальник лагеря: _____

2. Ответственный за питание: _____

3. Повар: Михальченко Людмила Дмитриевна

Ф. И. О.	Производственный контроль
Начальник лагеря	Контроль за соблюдением питьевого режима
Начальник лагеря	Контроль за прохождением медосмотра сотрудниками
Директор Кузьмич Наталья Викторовна	Контроль за организацией гигиенической подготовки персонала
Ответственный за питание	Контроль за организацией питания, витаминизацией третьих блюд

Основанием для проведения производственного контроля является статья 32 Федеральный закон от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 1.5. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» от 10.06.2001 г.

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

Контроль за организацией питания.				
1)	Контроль за использованием производственных цехов пищеблока по назначению.	СП 2.3.6.1079-01	ежедневно	Повар
2)	Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока.	СП 2.3.6.1079-01	ежедневно	Повар
3)	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
4)	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
5)	Контроль за исправностью и работы систем:	СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.4.969-00	ежедневно	Начальник лагеря

	- холодильного оборудования - технологического оборудования.	СанПиН № 42-125-4270-87		
6)	Контроль за приобретением и 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
7)	Контроль за состоянием 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
8)	Контроль за соблюдением 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, отв. за питание
9)	Контроль за соблюдением 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
10)	Контроль за соблюдением 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
11)	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, отв. за питание
12)	Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	СП 2.3.6.1079-01	ежедневно	Начальник лагеря, повар
13)	Контроль за ведением медицинской документации по организации питания.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Отв. за питание
14)	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, отв. за питание
Контроль за состоянием медицинского обслуживания.				
15)	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
16)	Контроль за состоянием 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, мед. работник

17)	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	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Начальник лагеря, мед. работник
18)	Контроль соблюдения охраны труда и техники безопасности при организации трудовой деятельности персонала и отдыхающих детей.	Инструкции по охране труда	ежедневно	Начальник лагеря

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

№ п\п	Название журнала	Должность	Ф.И.О. ответственного
1.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции и бракеража скоропортящейся пищевой продукции	повар	Михальченко Л.Д.
2.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ответственный за питание	
3.	Ведомость контроля за рационом питания	Ответственный за питание	
4.	Гигиенический журнал	Ответственный за питание	
5.	Журнал проведения витаминизации третьих блюд	Ответственный за питание	
6.	Журнал температурного режима холодильного оборудования	Ответственный за питание	
7.	Журнал учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования	Ответственный за питание	
8.	Отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд	повар	Михальченко Л.Д.
9.	Производственный контроль за качеством и безопасностью питания	начальник лагеря	

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

Ответственный – начальник лагеря

8. 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.

Ответственный – начальник лагеря

9. 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 водоснабжением и канализацией	Оперативная диспетчерская служба района Центр госсанэпиднадзора
2.	Ситуации, связанные с выбросом АХОВ во внешнюю среду	Скорая помощь 103 Управление по делам ГО и ЧС администрации района Центр госсанэпиднадзора
3.	Угроза пожара	Пожарная часть 101 Оперативная диспетчерская служба района
4.	Угроза возникновения стихийных бедствий	Управление по делам ГО и ЧС администрации района
5.	Угроза возникновения террористического акта	РОВД102 Управление по делам ГО и ЧС администрации района
6.	Угроза возникновения отравлений	Скорая помощь 103 Центр госсанэпиднадзора
7.	Угроза групповой инфекции	Скорая помощь 103 Центр госсанэпиднадзора

10. Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

№ п/п	Вид исследования	Объект исследования	Количество, не менее	Кратность не реже
1.	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	1 проба исследуемого приема пищи	1 раз в год
2.	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюда в рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
3.	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год
4.	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
5.	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных, столовой и кухонной посуды	2 пробы	По хим. показателям – 1 раз в год, по микробиол. показателям – 2 раза в год