

«Утверждаю»:

Директор

МБОУ «Эндирейская СОШ №2

имени А.А.Алиханова»

Айдемиров М.А.



10.04.2022г

**Программа производственного контроля за качеством и безопасностью
приготавливаемых блюд МБОУ «Эндирейская СОШ №2 имени
А.А.Алиханова» при организации отдыха в пришкольном
оздоровительном лагере
«Солнышко»
с дневным пребыванием детей**

Юридический адрес: 368040 Республика Дагестан, Хасавюртовский район,
село Эндирей, ул. Айдемирова №58

Вид деятельности: лагерь дневного пребывания детей.

Основанием для проведения производственного контроля является статья 32 № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 1.5. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».

Цель производственного контроля.

Обеспечение безопасности всех участников летнего оздоровления на базе образовательного учреждения путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

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.

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

- выполнение ответственными лицами программы производственного контроля в целом по учреждению: Айдемиров М.А, начальник лагеря
- персонал, все действия, связанные с жизнедеятельностью в школьном учреждении – начальник лагеря, Айдемиров М.А, -организацию и проведение воспитательно - образовательной работы начальник лагеря «Солнышко» Айдемиров М.А.
- санитарное состояние помещений, соблюдение санитарно-эпидемиологического режима, проведение дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ, работу пищеблока - Багатова З.И., зам.начальника лагеря.
- своевременную работу освещения, технологического оборудования, обеспеченность служб инвентарем, чистящими и моющими средствами Багатова З.И., зам.начальника лагеря.

- рацион питания, сроки и условия хранения продуктов, наличие и правильность оформления сопроводительной документации повар Айдемиров М.А.

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

№п/п	Объект производственного контроля	Сроки исполнения	Ответственный
1	Визуальный контроль соблюдения санитарных норм и правил, обеспечения противозидемического режима оздоровительного учреждения	ежедневно	Начальник лагеря
3	Контроль за использованием помещений оздоровительного учреждения в соответствии с их назначением	ежедневно	Начальник лагеря
4	Контроль за соответствием состава и площади помещений оздоровительного учреждения и требованиям к ним	перед открытием	Начальник лагеря
5	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания	ежедневно	Начальник лагеря Воспитатели
6	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению	перед открытием, ежедневно	Начальник лагеря Воспитатели

7	Контроль за укомплектованностью оборудованием помещений оздоровительного учреждения	перед открытием	Начальник лагеря
8	Контроль за содержанием помещений	ежедневно	Начальник лагеря
9	Контроль за своевременностью уборки помещений	ежедневно	Начальник лагеря
10	Контроль за организацией физического воспитания в оздоровительном учреждении	ежедневно	Воспитатели
11	Контроль за содержанием мест занятий физической культурой и спортом	ежедневно	Воспитатели
12	Контроль за проведением спортивных и оздоровительных мероприятий	ежедневно	Инструктор по физической культуре

Контроль за организацией питания.

14	Контроль за использованием пищеблока по назначению	ежедневно	Повар
15	Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока	ежедневно	Повар

16	Проверка качества поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции по документам, органолептическим показателям, условиям ее транспортировки, хранения и реализации	ежедневно	Повар Начальник лагеря
17	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования	ежедневно	Повар
18	Контроль за исправностью и работой систем: — холодильного оборудования — технологического оборудования	ежедневно	Повар
19	Контроль за приобретением и использованием моющих средств, уборочного инвентаря	ежедневно	Завхоз
20	Контроль за состоянием столовой, кухонной посуды, столовых приборов, соблюдением правил мытья посуды	ежедневно	Повар
21	Контроль за соблюдением требований к обработке сырья и производству продукции	ежедневно	Повар
22	Контроль за соблюдением норм питания по нормам продуктов и ассортимента основных	ежедневно	Повар

	продуктов питания		
23	Контроль за соблюдением технологии приготовления и качеством готовых блюд	ежедневно	Повар
24	Отбор суточной пробы и контроль условий хранения.	ежедневно	Повар
25	Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	Начальник лагеря

Контроль за состоянием медицинского обслуживания

26	Проверка личных медицинских книжек на сотрудников	перед открытием лагеря	Начальник лагеря
27	Контроль за состоянием здоровья детей	ежедневно	Начальник лагеря Воспитатели
28	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом	ежедневно	Начальник лагеря
29	Контроль соблюдения охраны труда и техники безопасности при организации трудовой деятельности персонала и отдыхающих детей.	ежедневно	Начальник лагеря Воспитатели

Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным осуществлением производственного контроля:

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования.
4. Журнал разведения дезинфицирующих средств.
5. Журнал здоровья.
6. Журнал учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования.
7. Журнал проведения витаминизации сладких и третьих блюд.

Своевременное информирование администрации школы, ТУ Роспотребнадзора, органов местного самоуправления при возникновении перечисленных ситуаций:

- отключение электроэнергии на целый день и более;
- выхода из строя холодильного и технологического оборудования;
- отсутствия воды;
- аварии водопроводной и канализационной системы;
- сообщение об инфекционном заболевании, отравлении и др.

Мероприятия, обеспечивающие безопасность человека и среды

- Организовать образовательный процесс с учетом нагрузки согласно возрасту детей: не допускать переутомления детей.
- Соблюдать температурный режим дифференцированно в зависимости от назначения помещения и возраста детей.

- Содержать помещение в надлежащем санитарном состоянии, своевременно обеспечивая необходимым инвентарем, моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами.
- Стремиться содержать здание в технически исправном состоянии.
- Содержать водопровод в исправном состоянии.
- Обеспечить источниками освещения равномерно и достаточно все помещения согласно санитарным правилам.
- Не допускать переукомплектованности класса.
- Комплектовать мебелью, учитывая росто-возрастные особенности детей в соответствии с гигиеническими требованиями.
- Следить за созданием благоприятных условий во время проведения занятий физической культурой, нагрузкой, соответствующей возрасту детей.
- Следить за тем, чтобы мебель и оборудование были безопасными, исключая возможность травматизма детей.
- Своевременно заменять посуду с трещинами и поврежденной эмалью.
- Соблюдать правила хранения и приготовления продуктов.
- Обеспечить товарное соседство и тепловой режим согласно санитарно-гигиеническим требованиям.
- Стремиться, чтобы питание детей было полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворяющим физиологическим потребностям растущего организма в основных пищевых веществах.
- Строго соблюдать правила личной гигиены всем сотрудникам.
- Проводить иммунопрофилактику по эпидемиологическим показаниям.