



Свержало:

Директор МКОУ

«СОШ с. Маргаритово»

Д. В. Лемешко

Программа производственного контроля организации питания

Учащихся летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием МКОУ «СОШ с.

Маргаритово»

2023 год

Составлена в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650; 2002, N 1 (ч. 1), ст. 2; 2003, N 2, ст. 167; 2003, N 27 (ч. 1), ст. 2700; 2004, N 35, ст. 3607; 2005, N 19, ст. 1752; 2006, N 1, ст. 10; 2006, N 52 (ч. 1) ст. 5498; 2007 N 1 (ч. 1) ст. 21; 2007, N 1 (ч. 1) ст. 29; 2007, N 27, ст. 3213; 2007, N 46, ст. 5554; 2007, N 49, ст. 6070; 2008, N 24, ст. 2801; 2008, N 29 (ч. 1), ст. 3418; 2008, N 30 (ч. 2), ст. 3616; 2008, N 44, ст. 4984; 2008, N 52 (ч. 1), ст. 6223; 2009, N 1, ст. 17) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 N 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295; 2004, N 8, ст. 663; 2004, N 47, ст. 4666; 2005, N 39, ст. 3953)

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПин СП 2.4.3648-20 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»

Характеристика условий размещения объекта питания МОУ «СОШ

с. Маргаритово»

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	с.Маргаритово, ул.Школьная, 11
ФИО руководителя школы	Демешко Вера Вячеславовна
ФИО повара	Черненко Ольга Васильевна
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ № 14-ОД от 30.06.2023 г
Размещение объекта	Столовая размещена в здании
Холодное водоснабжение	Скважина
Горячее водоснабжение	Установлен 1 волонатриватель
Отопление	Кочегарка
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок с мочной, обеденный зал на 48 мест, продуктовый склад
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика (санитарный паспорт имеется)

Контролируется:

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;

- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой.

План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1. <i>Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</i>				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия.	При заключении договоров	Директор школы	Договор с поставщиком
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	повара, бракеражная комиссия	Товарно-транспортные накладные.
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	бракеражная комиссия	Журнал бракеража сырой продукции Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. <i>Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</i>				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции	Ежемесячно	бракеражная комиссия	Ассортиментный перечень
	ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.			вырабатываемой продукции, согласованный с ЦГСЭН
2.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	бракеражная комиссия, медсестра.	Журнал бракеража готовой продукции.

2.3.	Суточная проба	Ежедневно	повара	Журнал бракеража готовой продукции.
3. <i>Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.</i>				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	бракеражная комиссия	Примерное меню, согласованное с ПССЭН, ассортиментный перечень.
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	бракеражная комиссия	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	бракеражная комиссия, медсестра	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	бракеражная комиссия	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блгод.	Каждая партия	бракеражная комиссия, медсестра	Журнал бракеража готовой продукции.
3.6.	Контроль за потоками полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Ежедневно	бракеражная комиссия, медсестра	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.
4. <i>Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).</i>				
4.1.	Помещение для	Ежедневно	пова, бракеражная	Санитарный журнал

	хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.		комиссия	пищевое. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	повар, бракеражная комиссия	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	начальник лагеря, бракеражная комиссия	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них.	Ежедневно	медсестра, бракеражная комиссия	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	бракеражная комиссия, медсестра	Визуальный контроль
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Медсестра	Медицинские книжки сотрудников.
				Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	медсестра, бракеражная комиссия	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 бракеражная комиссия, воспитатели	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи.
8.2.	Режим питания	Ежедневно начальник лагеря, бракеражная комиссия	График приема пищи.
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно бракеражная комиссия, воспитатели	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.

Перечень нормативных документов, регламентирующих деятельность объекта:

Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. № 52-ФЗ, статья 32.
Федеральный закон «О водоснабжении и водоотведении» от 07.12.2011г. № 416-ФЗ, статья 25
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"
СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021г. №29и «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических осмотров (обследований) работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового Кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

«Инструкция о порядке проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения», утв. Приказом Минздрава РФ от 29.06.2000г. №229.

Программа производственного контроля для водопользователя (нецентрализованное водоснабжение, с внутренним водопроводом от капитального колодца).

№ Объекты п/производственного контроля	Объект исследований	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная документация, регламентирующая проведение исследований
1. Нецентрализованное водоснабжение (капитальный колодец)	Вола из внутреннего водопровода школы	Микробиологические показатели: Общие колиформные бактерии (ОКБ), Е coli; <u>Санитарно-химические показатели:</u> - органолептические: запах, цветность, мутность, - обобщенные: водородный показатель pH, жесткость общая, окисляемость перманганатная, общая минерализация (сухой остаток)	1 раз в сезон	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 противопожарных мероприятий", (профилактических) мероприятий", СанПин 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

			<p>Медь, никель, ртуть, стронций, хром, кадмий, цинк, фтор</p> <p>Радиологические:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Удельная активность радона (^{222}Rn), - Удельная эффективная альфа-радиоактивность, - Удельная эффективная бета-радиоактивность 	1 раз в ГОД 1 раз в ГОД	
--	--	--	--	--------------------------------	--

Г Р А Ф И К
проведения генеральной уборки столовой

№	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. 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.	Постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	2 раза в месяц