

Утверждаю
директор ГБОУ ООШ
с.Спиридоновка
_____/О.Г.Биктимирова./

**Программа производственного контроля
за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей
при ГБОУ ООШ с.Спиридоновка
2015 год**

Характеристика условий размещения объекта питания

| | |
|--|--|
| Название объекта | Школьная столовая |
| Адрес | 443527, Самарская область, Волжский район, с.Спридоновка, ул. Школьная, д.1 |
| ФИО руководителя школы | Биктимирова Оксана Гавриловна |
| ФИО повара | Ефремова Людмила Михайловна |
| Размещение объекта | Столовая размещена в здании ГБОУ СОШ с.Спридоновка |
| Холодное водоснабжение | Централизованное |
| Горячее водоснабжение | Установлен 2 водонагреватель |
| Отопление | Централизованное |
| Вентиляция | Вытяжка |
| Освещение | Комбинированное |
| Набор производственных и вспомогательных помещений | Пищеблок, обеденный зал на 54 мест, продуктовый склад, мясной цех, рыбный цех, мочные. |
| Доставка продуктов | Договор с Комбинатом детского питания «Южный» |

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 медицинских периодических осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой.

**Список
работников столовой лагеря с дневным пребыванием детей
при ГБОУ ООШ с.Спиридоновка**

| № п/п | ФИО | Дата рождения | Должность | Стаж работы | Дата последнего медосмотра | Дата последнего гигиенического обучения |
|--------------|--------------------------------|----------------------|------------------|--------------------|-----------------------------------|--|
| 1. | Ефремова Людмила Михайловна | 07.09.1964 | Повар | 30 лет | 08.08.2014г | 08.07.2014-08.07.2015 |
| 2. | Конюшина Светлана Владимировна | 20.07.1967 | Завхоз | 0,5 лет | 30.01.2015 | 29.01.2015-29.01.2017г |
| 3 | Пугачева Галина Васильевна | | Кухонный рабочий | 5лет | 27.08.2014 | 28.08.2014- 28.08.2016 |

**Список
воспитателей лагеря с дневным пребыванием детей
при ГБОУ СОШ с.Спиридоновка**

| № п/п | ФИО | Дата рождения | Должность | Стаж работы | Дата последнего медосмотра | Дата последнего гигиенического обучения |
|--------------|----------------------------------|----------------------|-----------------------------|--------------------|-----------------------------------|--|
| 1. | Жирникова Светлана Александровна | 30.09.1971г | начальник лагеря | 22 года | 29.08.2014 | 28.08.2014- 28.08.2016 |
| 2. | Искндарова Нина Борисовна | 29.08.1959г | воспитатель | 36 лет | 19.08.2014 | 28.08.2014- 28.08.2016 |
| 3. | Дунец Наталья Николаевна | 15.04.1955г | воспитатель | 38 лет | 10.09.2014 | 27.01.2015 |
| 4. | Еремин Андрей Александрович | 13.04.1989г | учитель физической культуры | 3 года | 09.02.2015 | 06.02.2015-06.02.2017 |
| 5 | Трибушко Ольга Михайловна | 09.01.1976г | воспитатель | 19 лет | 27.08.2014 | 28.08.2014- 28.08.2016 |
| 6 | Валитова Дания Шарифулловна | 23.01.1958г | воспитатель | 37 лет | 09.02.2015 | 06.02.2015-06.02.2017 |

**Список
обслуживающего персонала лагеря с дневным пребыванием детей
при ГБОУ ООШ с.Спиридоновка**

| № п/п | ФИО | Дата рождения | Должность | Стаж работы | Дата последнего медосмотра | Дата последнего гигиенического обучения |
|-------|--|---------------|---|-------------|----------------------------|---|
| 1. | Григорьева Зинаида Александровна | 09.10.1976г | уборщик служебных помещений, гардеробщик | 2года | 27.08.2014 | 28.08.2014- 28.08.2016 |
| 2 | Букина Валентина Антоновна | 16.09.1952г | библиотекарь | 4 года | 27.08.2014 | 28.08.2014- 28.08.2016 |
| 3 | Качимова Клара Акрамовна | 25.01.1962г | Медицинская сестра | 4 года | 27.08.2014 | 28.08.2014- 28.08.2016 |
| 4 | Григорьева Ирина Юрьевна | 28.11.1980г | уборщик служебных помещений | - | 30.01.2015 | 29.01.2015-29.01.2017г |

Нормативно-методическая документация:

- Федеральный Закон от 26.12.2008 № 294 -ФЗ “ О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного (надзора) и муниципального контроля“
- Закон РФ «Об образовании» в последней редакции;
- СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул"
- Сан.ПиН 2.3.2.1324-03 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
- Сан.ПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»(извлечение).
- Сан.ПиН 1.1.1058-01 « Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий.»
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы – СанПиН 2.4.2.2821-10

Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:

1. Жирникова Светлана Александровна - начальника лагеря

Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля осуществляются следующие мероприятия:

| № п/п | Наименование мероприятий | Периодичность | Исполнитель |
|-------|---|-----------------------|------------------------------|
| 1. | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров. | перед открытием смены | Директор |
| 2. | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены. | ежедневно | Заведующий хозяйством |
| 3. | Контроль за рациональной организацией режима дня, продолжительностью дневного сна, прогулок, занятий по интересам и желанию, длительностью занятий в кружках. | 1 раз в неделю | Заведующий хозяйством |
| 4. | Контроль за соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки | перед открытием смены | Заведующий хозяйством |
| 5. | Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением. | ежедневно | Заведующий хозяйством |
| 6. | Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений. | ежедневно | Директор Начальник лагеря |
| 7. | Контроль за состоянием источников водоснабжения. | ежедневно | Заведующий хозяйством |
| 8. | Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений. | ежедневно | Заведующий хозяйством |
| 9. | Контроль за вывозом мусора | ежедневно | Заведующий хозяйством |
| 10. | Контроль за длительностью просмотра телепередач и диафильмов , игр за компьютером. | ежедневно | Начальник лагеря |
| 11. | Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности | перед началом работ | Начальник лагеря |
| 12. | Проверка качества поступающей на реализацию продукции- документальная, а также | ежедневно | Заведующий |

| | | | |
|-----|---|--------------------------------|---|
| | сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации. | | хозяйством |
| 13. | Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования. | ежедневно | Заведующий хозяйством |
| 14. | Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов. | 1 раз в 10 дней | Заведующий хозяйством |
| 15. | Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания. | ежедневно | Директор школы Начальник лагеря |
| 16 | Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования. | ежедневно | Заведующий хозяйством |
| 17. | Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением. | ежедневно | Заведующий хозяйством |
| 18. | Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря. | | Заведующий хозяйством |
| 19. | Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением. | ежедневно | Заведующий хозяйством |
| 20. | Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи. | Ежедневно перед раздачей пищи. | Заведующий хозяйством |
| 21. | Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания. | ежедневно | Начальник лагеря Заведующий хозяйством |
| 22 | Контроль за организацией питьевого режима | ежедневно | Начальник лагеря |
| 23. | Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях. | ежедневно | Начальник лагеря |
| 24. | Контроль за проведением экскурсий, туристских походов (ознакомление с маршрутом, осмотр детей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитарной сумки), | перед походом, | Начальник лагеря |

| | | | |
|-----|--|-------------|-----------------------|
| | проведение бесед о режиме в походе. | экскурсией. | |
| 25. | Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших. | ежедневно | Медицинская сестра |
| 26. | Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом. | ежедневно | Начальник лагеря |
| 27. | Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве | ежедневно | Заведующий хозяйством |

План производственного контроля организации питания

| № п/п | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документация |
|--|--|---------------------------|--|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| <i>1. 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 Начальник лагеря | Договор |
| 1.2. | Сопроводительная документация на пищевые продукты | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции |
| 1.3. | Условия транспортировки | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки) |
| <i>2. контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</i> | | | | |
| 2.1. | Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока. | Ежемесячно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с Роспотребнадзором |
| 2.2. | Качество готовой продукции | Ежемесячно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. медсестра. | Журнал бракеража готовой продукции. |
| 2.3. | Суточная проба | Ежедневно | Комиссия по контролю за | Журнал бракеража готовой |

| | | | | |
|---|---|-------------------|---|--|
| | | | организацией и качеством питания. | продукции. |
| <i>3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.</i> | | | | |
| 3.1. | Рацион питания | 1 раз в 10 дней | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Примерное меню, согласованное с ЦГССЭН, ассортиментный перечень. |
| 3.2. | Наличие нормативно технической и технологической документации. | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы. |
| 3.3. | Первичная и кулинарная обработка продукции. | Каждая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики. |
| 3.4. | Тепловое технологическое оборудование | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал регистрации температуры теплового оборудования. |
| 3.5. | Контроль достаточности тепловой обработки блюд. | Каждая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Журнал бракеража готовой продукции. |
| 3.6. | Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. |
| <i>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).</i> | | | | |
| 4.1. | Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности. |
| 4.2. | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры). | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал температурного режима и относительной влажности. |
| <i>5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.</i> | | | | |
| 5.1. | Условия труда. Производственная среда пищеблоков. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль |
| <i>6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</i> | | | | |
| 6.1. | Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством | Визуальный контроль |

| | | | | |
|--|---------------------------------------|-----------------|--|---|
| | в них. | | питания. | |
| 6.2. | Инвентарь и оборудование пищеблока. | 1 раз в неделю. | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль |
| <i>7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</i> | | | | |
| 7.1. | Сотрудники пищеблоков | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра | Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания. |
| 7.2. | Санитарно-противоэпидемический режим. | 1 раз в неделю | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины. |
| <i>8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.,</i> | | | | |
| 8.1. | Контингент питающихся детей | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи. |
| 8.2. | Режим питания | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | График приема пищи. |
| 8.3. | Гигиена приема пищи. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Акты по проверке организации питания школьной комиссии. |

Лабораторный контроль

| № | Вид исследований | Объект исследования (обследования) | Количество, не менее | Периодичность | Учетно-отчетная форма |
|---|--|---|------------------------------------|--|-----------------------|
| 1 | Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд | Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки | | 1 раз в квартал | Акт проверки |
| 2 | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Суточный рацион питания | 2-3 блюда исследуемого приема пищи | 1 раз в год | Акт проверки |
| 3 | Контроль проводимой витаминизации | Третьи блюда | 1 блюдо | 2 раза в год | Акт проверки |
| 4 | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 10 смывов | 1 раз в год | Акт проверки |
| 5 | Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 10 смывов | 1 раз в год | Акт проверки |
| 6 | Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) | 2 пробы | По химическим показателям- 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год | Акт проверки |
| 7 | Исследование параметров микроклимата производственных помещений | Рабочее место | 2 | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды) | Акт проверки |
| 8 | Исследование уровня искусственной освещенности в производственных | Рабочее место | 2 | 1 раз в год в темное время суток | Акт проверки |

| | | | | | |
|---|--|---------------|---|---|--------------|
| | помещениях | | | | |
| 9 | Исследование уровня шума в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума | Акт проверки |

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 |

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СП 2.3.6.1079-01);

Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий (приложение 9 СП 2.3.6.1079-01);

Журнал учета использования фритюрных жиров (таблица 5 СП 2.3.6.1079-01);

Личные медицинские книжки работников;

Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований;

Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);

Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)