

УТВЕРЖДЕНО

Начальник лагеря

Магомедов М.Х.

Приказ №75 от 01.04.2026 г.



Программа

производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд в летнем оздоровительном лагере

1. Цель производственного контроля

Обеспечение безопасности и безвредности для школы и всех отдыхающих 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 2.4.2.2821-10 «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 за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- 3.5. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- 3.6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- 3.7. СанПиН 2.3.2.569-96 «Профилактика паразитических заболеваний на территории РФ»;
- 3.8. СанПиН 3.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных заболеваний»;
- 3.9. СанПиН 3.1.958-99 «профилактика вирусного гепатита»;
- 3.10. СанПиН 3.1.1321-03-03 «Профилактика менингококковой инфекции»;
- 3.11. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

4. Ответственный за осуществление производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд

Ответственным за осуществление производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд является начальник летнего оздоровительного лагеря– Магомедов Мурад Херавович

5. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

5.1. Магомедов Мурад Херавович – начальник лагеря;

5.2. Микаилов Абдурахман Магомедович – воспитатель;

6. Перечень мероприятий и периодичность проведения производственного контроля:

№ п/п	Наименование мероприятий производственного контроля	Периодичность	Исполнитель
1.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Начальник лагеря
2.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Воспитатель
3.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	начальник лагеря, Воспитатель
4.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.	ежедневно	начальник лагеря, Воспитатель
5.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	Воспитатель,
6.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	1 раз в месяц	начальник лагеря
7.	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением.	ежедневно	Воспитатель,
8.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	Воспитатель, повар
9.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно перед раздачей пищи	комиссионно
10.	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием.	в течении года	фельдшер
11.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи.	ежедневно	воспитатель
12.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока.	ежедневно	начальник лагеря
13.	Контроль за организацией питьевого режима.	ежедневно	начальник лагеря, Воспитатель
14.	Проведение мероприятий по обогащению меню питания обучающихся и воспитанников витаминами.	ежедневно	Воспитатель

15.	Проведение мероприятий по разработке и применению сбалансированных и согласованных с органами Роспотребнадзора меню	ежедневно	Воспитатель
16.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	перед началом работы школьного лагеря	начальник лагеря
17.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	Начальник лагеря
18.	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности.	перед началом работ	Воспитатель
19.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве.	ежедневно	Начальник лагеря
20.	Контроль за отходами.	ежедневно	Воспитатель

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

1. Журнал бракеража готовой пищевой продукции

2. Журнал регистрации несчастных случаев на производстве.