

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МКОУ «Центр образования  
Сморodinский»  
И.В. Попович  
Приказ № 144-д от 01.09.2023г.

**Программа производственного  
контроля  
на 2023 год**

**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение  
«Центр образования Смородинский» (МКОУ «Центр  
образования Смородинский»)**

**Наименование организации:** Муниципальное казённое общеобразовательная организация «Центр образования Смородинский»

**Юридический адрес:** 301626, Российская Федерация, Тульская область, Узловский район, с. Смородино, д. 220

**Фактический адрес:** 301626, Российская Федерация, Тульская область, Узловский район, с. Смородино, д. 220

**Вид деятельности:** оздоровительный лагерь с дневным пребыванием детей

**ФИО руководителя ОУ:** Попович Ирина Владимировна

**Начальник лагеря:** Гальцева Олеся Владимировна.

**Холодное водоснабжение:** водопровод

**Горячее водоснабжение:** электроводонагреватель

**Вентиляция:** естественная

**Освещение:** комбинированное

**Отопление:** газовая котельная

**Набор производственных и вспомогательных помещений:** обеденный зал, моечная,

**Доставка продуктов:** ИП «Смагин», ИП «Шалудяков», ЗАО «Узловский хлебокомбинат».

### **Цель производственного контроля**

Обеспечение безопасным и безвредным питанием воспитанников путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

### **Объекты производственного контроля**

1. Санитарное состояние столовой и пищеблока.
2. Исправность холодильного и технологического оборудования.
3. Рабочие места повара и обслуживающего персонала кухни.
4. Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды.
5. Микробиологические (паразитологические) исследования смывов.
6. Измерение уровня искусственной освещенности.
7. Измерение параметров микроклимата помещений.
8. Пробы дезинфицирующих средств.
9. Условия и сроки хранения продуктов.
10. Дезинфицирующие мероприятия.
11. Качество мытья посуды.
12. Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров.
13. Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке.
14. Отходы производства и потребления.

### **Нормативно-методическая документация**

1. Закон РФ «Об образовании»
2. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
3. СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

4. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
5. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы».
6. СанПин 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (утратил силу) Изменения, внесенные <u>Постановлением</u> Главного государственного санитарного врача РФ от 14.02.2022 N 6, <u>вступили</u> в силу со дня, следующего за днем его официального опубликования (опубликовано на Официальном интернет-портале правовой информации <a href="http://pravo.gov.ru">http://pravo.gov.ru</a> - 17.02.2022).

#### Перечень должностных лиц

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

1. Директор МКОУ «Центр образования Смородинский»
2. Заместитель директора по безопасности образовательного процесса
3. Заведующий структурным подразделением
4. Повар
5. Бракеражная комиссия

#### Контроль за выполнением требований к организации режима работы

№	Объект производственного контроля	Периодичность	Учетно-отчетная документация	Ответственный
1	Визуальный контроль соблюдения санитарных норм и правил, обеспечения противоэпидемического режима оздоровительного учреждения.	Ежедневно	Акт (в случае нарушений)	директор ОО, ответственный за питание
2	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	Ежедневно	Акт (в случае неисправностей)	Повар Завхоз
3	Контроль за содержанием помещений и участка, состоянием оборудования, вывозом мусора.	Ежедневно	Акт (в случае нарушений)	Завхоз
4	Контроль за своевременностью уборки помещений.	Ежедневно	Акт (в случае нарушений)	Завхоз
5	Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока.	Ежедневно	Акт (в случае нарушений)	Повар Завхоз
7	Проверка качества поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции по документам, органолептическим показателям, условиям ее транспортировки, хранения и реализации.	Ежедневно	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)	Завхоз
8	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Договор поставки продукции	Завхоз

9	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия продуктов	Товарно-транспортные накладные, журнал бракеража сырой продукции, журнал учета скоропортящейся продукции	Завхоз
10	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования.	Ежедневно	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.	Повар Завхоз
11	Контроль за исправностью и работы систем: - холодильного оборудования - технологического оборудования.	Ежедневно	Журнал неисправностей оборудования	Завхоз Заместитель директора по безопасности
12	Контроль за приобретением использованием моющих средств уборочного инвентаря.	Ежедневно		Завхоз
13	Контроль за состоянием столовой, кухонной посуды, столовых приборов, соблюдением правил мытья посуды.	Ежедневно		Повар Завхоз
14	Контроль за соблюдением требований к обработке сырья и производству продукции.	Ежедневно		Повар
15	Контроль за соблюдением норм питания по нормам продуктов и ассортимента основных продуктов питания.	1 раз в 10 дней	Бракеражный журнал готовой продукции Примерное меню	Повар Бракеражная комиссия
16	Наличие нормативно технической и технологической документации	1 раз в смену	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы	Завхоз
17	Контроль за соблюдением технологии приготовления и качеством готовых блюд.	Ежедневно	Бракеражный журнал готовой продукции	Повар Бракеражная комиссия
18	Отбор суточной пробы и контроль условий хранения.	Ежедневно	Бракеражный журнал готовой продукции	Повар
19	Режим питания	Ежедневно	График приема пищи	Бракеражная комиссия, Повар
20	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Акты по проверке организации питания	Педагоги Повар
21	Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдения режима	Ежедневно	Санитарный журнал пищеблока	Повар Завхоз

	дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.			
22	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.	Ежедневно	Журнал	Медсестра
23	Проверка личных медицинских книжек на сотрудников и документов на детей.	Перед открытием лагеря	Санитарные книжки	Медсестра
24	Контроль за состоянием здоровья детей. СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	Ежедневно	Визуальный контроль	Педагоги Медсестра
25	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	Ежедневно	Визуальный контроль	Начальник лагеря, Медсестра

**Г Р А Ф И К**  
**проведения генеральной уборки столовой**

<i>№</i>	<i>Мероприятия</i>	<i>Сроки</i>
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.	Перед открытием смены и в конце каждой рабочей недели

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

- личные медицинские книжки работников; данные результатов медицинских осмотров работников;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал бракеража продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок;
- журнал витаминизации блюд;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

- удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);
- договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.)
- журнал скоропортящейся продукции

**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.

**Лабораторный контроль**

<i>№</i>	<i>Вид исследований</i>	<i>Объект исследования (обследования)</i>	<i>Количество, не менее</i>	<i>Периодичность</i>	<i>Учетно-отчетная форма</i>
1	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в сезон	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	3-4 блюда	1 раз в сезон	Акт проверки
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в сезон	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в сезон	Акт проверки
5	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

### Мероприятия, предусматривающие безопасность пребывания детей в ОО:

1) Соблюдение инструкций по охране труда и пожарной безопасности

2) Соблюдение режима дня:

Элементы режима дня	Пребывание детей
Сбор детей, зарядка	с 8,00-8,15 часов
Поднятие Флага, линейка	8,15-8,25
Уроки	8,30-15,20
Завтрак	9.30-10.00
Обед	13.00-13,30
Полдник	15,00-15,15
Свободное время	15,20-16,00
Продленка	16,00-17,00
Уход домой	17,00



- 3) Соблюдение питьевого режима
- 4) Соблюдение гигиенических требований
- 5) Соблюдение температурного режима
- 6) Соблюдение норм освещенности в помещениях