

СОГЛАСОВАНО

Начальник лагеря

_____ Л.Ю.Ямашева

«25» марта 2025года

УТВЕРЖДЕНО

Директор школы

_____ Д.В. Подъячева

«25» марта 2025года

Программа
производственного контроля
за качеством и безопасностью
приготавливаемых блюд

1. Цель производственного контроля.

Обеспечение безопасности и безвредности для школы и всех участников летнего оздоровительного лагеря, 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 2.4.2.1178-02 «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. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- 3.6. СанПиН 2.3.2.569-96 «Профилактика паразитических заболеваний на территории РФ»;
- 3.7. СанПиН 3.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных заболеваний»;
- 3.8. СанПиН 3.1.958-99 «профилактика вирусного гепатита»;
- 3.9. СанПиН 3.1.1321-03-03 «Профилактика менингококковой инфекции»;
- 3.10. 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:

Ямашева Лидия Юрьевна- начальник лагеря

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

- 5.1 Ямашева Л.Ю.- начальник лагеря;
- 5.2. Галямутдинова Н.М. – заведующая школьной столовой;
- 5.3. Ямашева Л.Ф. – медицинский работник;
- 5.4. Самигуллина Л.М., Н.Л. Березина воспитатели

6. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке:

Медицинскому осмотру подлежат		Профессиональной гигиенической подготовке подлежат (санминимум)
Начальник лагеря	Рабочий по обслуживанию здания	Начальник лагеря Воспитатели Заведующая школьной столовой Кухонный работник Рабочий по обслуживанию здания
Воспитатели	Заведующая школьной столовой	
Кухонный работник		

**7. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения
производственного контроля:**

Контролируемый показатель	Периодичность контроля
Водоснабжение и канализация	Постоянно
Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Ежедневно
Организация питания обучающихся	Ежедневно
Сбор и утилизация твердых коммунальных отходов	Договор № 4682-2025/ТКО от 19.01.2025 года
Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на оказание услуг по проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий №144 от 03.04.2023. Договор на оказание услуг по проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий №219 от 07.04.2025
Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала	Договор о совместной деятельности по медицинскому обслуживанию учащихся № 07-ПУ от 01.01.2025
Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с национальным прививочным календарем
Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ежедневно
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно

Объём и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в рамках осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
-------------------------	---	-----------------------------	---------------------------

Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в сезон
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Обед	3 - 4 блюда	1 раз в сезон
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в сезон
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в сезон

объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава	Суточный рацион питания	1	1 раз в год

блюд рецептуре			
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
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
Исследование параметров	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый

микроклимата производственных помещений			периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

10. Формы учета и отчетности.

Все контролируемые показатели регистрируются в производственном журнале.

Формы учета установлены действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

11. Перечень возможных аварийных ситуаций и информирование соответствующих организаций:

- 11.1. Аварийные ситуации на водопроводных сетях
- 11.2. Авария канализационной системы
- 11.3. Отключение электросетей
- 11.4. Инфекционные заболевания
- 11.5. Случаи отравления, в том числе, связанном с употреблением приготовленных блюд

При возникновении аварийных ситуаций следует немедленно информировать ТОУ Роспотребнадзора по Кировской области в Вятскополянском районе по телефонам: 6-45-74, 6-46-07