УТВЕРЖДАЮ:
Директор МКОУ
«СОШ №2 а.Псыж им.С.Х.Гонова»
_____ М.Х.Кичев

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД В ЛАГЕРЕ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ

Наименование юридического лица:
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №2 а.Псыж им. С.Х.Гонова» (МКОУ «СОШ№2 а.Псыж им. С.Х.Гонова»)

Юридический адрес:
369111, Карачаево-Черкесская республика, Абазиниский район, а.Псыж, ул. Кунижева, 259.

Фактический адрес объекта:
369111, Карачаево-Черкесская республика, Абазиниский район, а.Псыж, ул. Кунижева, 259.

Вид деятельности: лагерь дневного пребывания детей.

1. Цель производственного контроля

Обеспечение безопасности и безвредности для Муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №2 а.Псыж им. С.Х.Гонова» 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. Федеральный закон от 12.06.2000 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в ред. от 28.12.2010).
3.2. Федеральный закон от 02.01.2002 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в ред. от 19.07.2011).
3.3. СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул".
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 2.4.5.2409-08 «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 детского оздоровительного лагеря «Улыбка при МКОУ «СОШ№2 а.Псыж им. С.Х.Гонова».

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

1. Начальник детского оздоровительного лагеря,
2. Воспитатели,
3. Медицинская сестра,
4. Заведующая хозяйством,
5. Повар.

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	заведующий хозяйством
2.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	повар
3.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов	1 раз в 10 дней	начальник лагеря, повар
4.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.	ежедневно	начальник лагеря, медицинская сестра
5.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	начальник лагеря, медицинская сестра
6.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	1 раз в смену	начальник лагеря
7.	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением.	ежедневно	повар
8.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	медицинская сестра, 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	медицинская сестра
11.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи.	ежедневно	воспитатели
12.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока.	ежедневно	начальник лагеря
13.	Контроль за организацией питьевого режима.	ежедневно	начальник лагеря, повар
14.	Проведение мероприятий по обогащению меню питания обучающихся и воспитанников витаминами.	ежедневно	медицинская сестра, повар

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

7. Перечень фактов и объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды обитания, в отношении которых необходимы лабораторные исследования:

Объект исследования	Кол-во проб	Определяемые показатели	Кратность исследований	Исполнитель
Горячие блюда	2	Микробиологические показатели СП 2.3.2.1078-01	1 раз в смену	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»
Калорийность	3-4	Методические указания 4237-86	1 раз в смену	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»
Смывы	10	БГКП	1 раз в смену	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»
Витаминизация	1	ГОСТ 7047	1 раз в смену	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»

8. Учетные формы.

№	Наименование журнала	
1	Журнал входного контроля доброкачественности поступающих на пищеблок пищевых продуктов (продовольственного сырья) и контроля наличия обязательных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов.	В журнале фиксируются все поступающие на пищеблок пищевые продукты, указываются время их поступления, изготовитель, поставщик, номер партии и другие важные реквизиты. Каждый продукт оценивается по органолептическим показателям. Также оценке подлежат соответствие упаковки и маркировки требованиям нормативных документов и температура (для скоропортящихся, в т. ч. замороженных, продуктов), которую имели продукты на момент отгрузки. Фиксирование в журнале предельного срока реализации продуктов и фактического срока реализации остатков. Это необходимо для контроля соблюдения сроков годности пищевых продуктов, установленных изготовителями.
2	Журнал контроля рациона питания и приемки готовой кулинарной продукции.	В журнале отмечается время приготовления каждой партии блюд и кулинарных изделий, записываются их наименования. В дополнение к названиям продуктов и блюд, предусмотренных в типовом рационе питания, указываются фактические наименования продуктов, которые дети получали в конкретный день и прием пищи. Если в рационе питания указано "кисломолочный напиток", в журнале записывается его точное наименование ("Бифилайф", "Биойогурт").

		Аналогичным образом фиксируются наименования фруктов ("яблоко", "абрикосы", "виноград"), соков ("яблочный витаминизированный", "яблочный прямого отжима") и т. п. Особо отмечаются используемые в питании детей обогащенные (витаминизированные) пищевые продукты. В целях контроля соблюдения рациона питания в журнале указываются сведения о заменах блюд и кулинарных изделий и причинах таких замен. Проставляются отметки о доброкачественности продуктов (продовольственного сырья) на момент окончания хранения и поступления на производство. По результатам проведения приемки готовой кулинарной продукции в журнале регистрируются качественные и количественные показатели готовых блюд и кулинарных изделий, оценивается их соответствие утвержденной технической документации (технологическим картам) по органолептическим показателям, критериям готовности (показателям правильно проведенной кулинарной обработки), оформлению блюд и температуре блюда при отпуске.
3	Журнал визуального производственного контроля пищеблока.	Необходим для регистрации результатов визуального контроля производственных, складских и бытовых помещений пищеблока, оценки их соответствия требованиям нормативных документов, записи предлагаемых мероприятий по устранению замечаний и нарушений. Приводятся в журнале ссылки на конкретные пункты нормативных, технических, распорядительных и иных документов, требования которых нарушены. Для сравнения данных, полученных в разное время, а также в целях повышения объективности контроля, используются оценочные шкалы.
4	Журнал контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе).	В журнале отмечаются результаты ежедневного визуального осмотра (рук, зева) персонала, проводимого медицинским работником перед началом работы. Проставляются отметки по результатам опроса персонала на предмет отсутствия в семье каждого работника случаев заболеваний кишечными инфекциями (пищевых отравлений); вести учет листков нетрудоспособности по уходу за больными членами семьи.
5	Журнал контроля условий хранения пищевых продуктов и параметров микроклимата в помещениях пищеблока.	Необходим для регистрации результатов измерения температуры и относительной влажности воздуха во всех складских помещениях, охлаждаемых камерах и холодильных шкафах, констатации соответствия (несоответствия) результатов измерений требованиям нормативных документов, а также для записи предложений по устранению выявленных нарушений. В качестве показателя, характеризующего условия труда персонала, в журнале указываются результаты измерений температуры в производственных помещениях пищеблока.
6	Журнал учета обогащения рациона питания микронутриентами.	В журнале регистрируется использование в питании детей обогащенных (витаминизированных) пищевых продуктов.

7	Ведомость анализа используемого набора продуктов за неделю.	В ведомости анализируется фактический набор продуктов и оценивается его соответствие набору продуктов, в соответствии с утвержденным рационом питания. Данные в форму для анализа вносятся на основании журнала контроля рациона питания, меню-требований и накопительной ведомости.
8	Журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля, проводимого сторонними организациями (лабораториями).	В журнале регистрируются все результаты лабораторных и инструментальных исследований, испытаний, измерений, проводимых независимыми лабораториями. Также констатируется соответствие (несоответствие) результатов требованиям нормативных документов и записываются предложения по устранению выявленных нарушений.
9	Журнал регистрации аварийных ситуаций.	Необходим для регистрации ситуаций, представляющих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию (отключение электричества, горячего водоснабжения, поломка технологического оборудования и т. п.), и всех проведённых мероприятий по их устранению.

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

№	Должность в летнем оздоровительном лагере
1	Начальник лагеря
2	Главный бухгалтер
3	Педагог-организатор
4	Инструктор по физической культуре
5	Воспитатели отряда
6	Медицинская сестра
7	Заведующий хозяйством
8	Уборщик служебных помещений
9	Повар
10	Кухонный рабочий
Гигиеническая аттестация: - педагогические работники - 1 раз в 2 года - работники пищеблока - 1 раз в год	

10. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды, продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в т.ч. при хранении, траспортировке, реализации, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг:

- график проведения генеральных уборок и дезинфекции;
- график на вывоз мусора;
- договор на проведение работ по дезинсекции и дератизации.