

Согласована
Начальник оздоровительного
лагеря с дневным
пребыванием детей «Эколошка»
 Е.А. Пошлякова

Утверждена
Директор МКОУ «Распопинская СШ»
приказ от 17.10.2025 г. № 317



С.В. Чаплиева

**Программа
производственного контроля
за работой оздоровительного лагеря
с дневным пребыванием детей «Эколошка»
организованный
МКОУ «Распопинская СШ»**

Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:

1. Пошлякову Елену Анатольевну - начальника лагеря

Нормативно-методическая документация:

- Закон РФ «Об образовании» в последней редакции;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ № 28 от 28.09.2020 г.
- Рекомендации по организации работы организаций отдыха и их оздоровления в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 МР 3.1/2.4.0239-21, утвержденными Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю.Поповой 29.03.2021 г.

Предварительным медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№ п/п	ФИО	Занимаемая должность
1.	Пошлякова Елена Анатольевна	Начальник лагеря
2.	Седова Елена Алексеевна	Воспитатель
3.	Седов Геннадий Владимирович	Воспитатель
4.	Земцова Евгения Сергеевна	Воспитатель
5.	Малахова Татьяна Ивановна	Воспитатель
6.	Гончаров Михаил Юрьевич	Воспитатель
7.	Бондарева Светлана Сергеевна	Воспитатель
8.	Карлина Елена Васильевна	Воспитатель
9.	Степанова Людмила Алексеевна	Воспитатель
10.	Дейнекина Светлана Сергеевна	Повар
11.	Фетисова Наталья Сергеевна	Кухонный рабочий
12.	Забалуева Татьяна Викторовна	Уборщик служебных помещений
13.	Фетисова Оксана Андреевна	Уборщик служебных помещений
14.	Кочергина Жанна Вячеславовна	Медицинский работник

Потенциальную опасность представляют:

- Вода питьевая из источника централизованного водоснабжения и разводящей сети;
- Реализуемые особо скоропортящиеся продукты;
- Грызуны, клещи в районе размещения учреждения.

Лицами, ответственными 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	Начальник лагеря
3.	Контроль за рациональной организацией режима дня, прогулок, занятий по интересам и желанию,	1 раз в неделю	Начальник лагеря

	длительностью занятий в кружках.		
4.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	Начальник лагеря
5.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Начальник лагеря
6.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	ежедневно	Начальник лагеря
7.	Контроль за вывозом мусора	ежедневно	Начальник лагеря
8.	Контроль за длительностью просмотра телепередач и диафильмов.	ежедневно	Начальник лагеря
9.	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности	перед началом работ	Начальник лагеря
10.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Начальник лагеря Повар
11.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Начальник лагеря
12.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	Начальник лагеря Медицинский работник
13.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.	ежедневно	Медицинский работник
14.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	Начальник лагеря Медицинский работник
15.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	Медицинский работник
16.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно перед раздачей пищи.	Начальник лагеря Медицинский работник
17.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Медицинский работник
18.	Контроль за организацией питьевого режима	ежедневно	Медицинский работник
19.	Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях.	ежедневно	Медицинский работник
20.	Контроль за проведением экскурсий, прогулок, проведение бесед о технике безопасности во время экскурсий, прогулок.	перед прогулками, экскурсиями.	Начальник лагеря
21.	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших.	ежедневно	Медицинский работник
22.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	ежедневно	Начальник лагеря Медицинский работник
23.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве.	ежедневно	Медицинский работник

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	Повар Директор школы	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Повар Начальник лагеря	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, рекомендованный согласованный с Роспотребнадзором
2.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медицинский работник.	Журнал бракеража готовой продукции
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал суточных проб
<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, ассортимент продуктов
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством	Самоконтроль

			питания	
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 посуды	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража сырой продукции.
<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 холодильного оборудования
<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 в них	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
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.	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые

			Медицинский работник.	заболевания
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Медицинский работник	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды
8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Приказ об организации питания
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	Нарезка овощная, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки	2-3 блюда	1 раз в смену	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в смену	Акт проверки
3	Контроль за наличием «С» витаминизации третьих (холодных) блюд.	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в смену	Акт проверки
4	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в смену	Акт проверки

Г Р А Ф И К
проведения уборки помещений оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей
«Эколошка» организованный МКОУ «Распопинская СШ»

№	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. минимума.	Ежедневно
4	Ветошь, 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	Перед открытием смены
9	Влажная уборка кабинетов, игровых комнат и фойе	Ежедневно
10	Влажная уборка помещений медицинского кабинета	Ежедневно
11	Влажная уборка помещений и актового зала	Ежедневно