

СОГЛАСОВАНО

Начальник лагеря


 Т.Ю. Дуркина

«30» апреля 2026 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ СШ № 94

 Е.В. Фролова

«30» апреля 2026 г.

ПРОГРАММА
производственного контроля
за работой лагеря с дневным
пребыванием детей «Россияночка»
при МОУ СШ № 94

Волгоград, 2026

Пояснительная записка

Наименование юридического лица: **муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя школа с углубленным изучением отдельных предметов № 94 Тракторозаводского района Волгограда»**

Юридический адрес: **400088, Россия, Волгоград, ул. Метростроевская, 3а**

Фактический адрес: **400088, Россия, Волгоград, ул. Метростроевская, 3а**

Директор школы: **Фролова Екатерина Валерьевна**

Начальник лагеря: **Дуркина Татьяна Юрьевна**

Вид деятельности: **лагерь дневного пребывания детей**

1. Общие положения

1.1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и Постановлением Главного санитарного врача от 28.09.2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» (с изменениями и дополнениями);

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.

2. Цель производственного контроля.

Обеспечение безопасности и безвредности для воспитанников и всех участников летней оздоровительной компании, путём контроля должного выполнения и соблюдения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

3. Объекты производственного контроля.

- 3.1. Помещения учреждения;
- 3.2. Помещения школьной столовой;
- 3.3. Технологическое оборудование;

- 3.4. Рабочие места;
- 3.5. Готовая продукция;
- 3.6. Отходы производства и потребления.

4. Перечень официально изданных нормативных документов.

- 4.1. Закон № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 4.2. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- 4.3. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- 4.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 4.5. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

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

- 1. Начальник лагеря: Т.Ю. Дуркина
- 2. Директор МОУ СШ № 94: Е.В. Фролова

Ф. И. О.	Производственный контроль
Начальник лагеря Т.Ю. Дуркина	Контроль за соблюдением питьевого режима
Начальник лагеря Т.Ю. Дуркина	Контроль за прохождением медосмотра сотрудниками
Директор школы Е.В. Фролова	Контроль за организацией гигиенической подготовки персонала
Начальник лагеря Т.Ю. Дуркина	Контроль за организацией питания, витаминизацией третьих блюд

Основанием для проведения производственного контроля является статья 32 № 52-ФЗ от 29.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

6. Контроль за выполнением требований к размещению, устройству, содержанию и организации режима работы

№ 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, длительностью занятий в кружках.	1 раз в неделю	Начальник лагеря
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	Директор Начальник лагеря
6.	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	ежедневно	Ответственный за орг. питания
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	ежедневно	Начальник лагеря
8.	Контроль за вывозом мусора	ежедневно	Начальник лагеря
9.	Контроль за длительностью просмотра телепередач и диафильмов, игр за компьютером.	ежедневно	Начальник лагеря
10.	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности	перед началом работ	Начальник лагеря
11.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Начальник лагеря Повар
12.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Начальник лагеря
13.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	Начальник лагеря
14.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.	ежедневно	Директор школы Начальник лагеря Поликл. № 3

15.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	Начальник лагеря
16.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.		Начальник лагеря
17.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	Начальник лагеря
18.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно перед раздачей пищи.	Начальник лагеря
19.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Начальник лагеря
20.	Контроль за организацией питьевого режима	ежедневно	Начальник лагеря
21.	Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях.	ежедневно	Начальник лагеря
22.	Контроль за проведением экскурсий, туристских походов проведение бесед о режиме в походе.	перед походом, экскурсией.	Начальник лагеря
23.	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших.	ежедневно	участковая больница
24.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	ежедневно	Начальник лагеря
25.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	Начальник лагеря

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	Контракт

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, согласованный с Роспотребнадзором
2.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
<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, согласованное, ассортиментный перечень.
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологичес

			питания	кое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
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.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.
<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 и относительной влажности.
<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	Ежедневно	Комиссия по контролю за	Визуальный контроль

	помещения и оборудования в них.		организацией и качеством питания.	
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 заболевания.
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по мытью столовой посуды
<i>8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.,</i>				
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.

7. В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием, должны ежедневно заполняться журналы:

№ п/п	Название журнала	Должность	Ф.И.О. ответственного
1.	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Заведующая производством по столовой	Стародуб. Т.Г.
2.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Начальник лагеря	Дуркина Т.Ю.
3.	Журнал здоровья	Заведующая производством по столовой	Стародуб. Т.Г.
4.	Журнал проведения витаминизации третьих блюд	Медицинский работник	Чеглова А.В.
5.	Журнал температурного режима холодильного оборудования	Заведующая производством по столовой	Стародуб. Т.Г.
6.	Журнал учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования	Заведующая производством по столовой	Стародуб. Т.Г.
7.	Отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд	Заведующая производством по столовой	Стародуб. Т.Г.
8.	Производственный контроль за качеством и безопасностью питания	Начальник лагеря	Дуркина Т.Ю.

9. Информировать Управление Роспотребнадзора по Волгоградской области о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил. Отв. начальник лагеря.

10. 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.

11. Перечень возможных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование органов и учреждений района

Ситуации	Службы и учреждения, куда необходимо сообщить
1. Аварийная ситуация, связанная с водоснабжением и канализацией	Оперативная диспетчерская служба района 112 Управление Роспотребнадзора
2. Ситуации, связанные с выбросом АХОВ во внешнюю среду	Скорая помощь 03 Управление по делам ГО и ЧС 112 администрации района Управление Роспотребнадзора
3. Угроза пожара	Пожарная часть 01 Оперативная диспетчерская служба района
4. Угроза возникновения стихийных бедствий	Управление по делам ГО и ЧС 112 администрации района
5. Угроза возникновения террористического акта	РОВД 02 Управление по делам ГО и ЧС администрации района
6. Угроза возникновения отравлений	Скорая помощь 03 Управление Роспотребнадзора
7. Угроза групповой инфекции	Скорая помощь 03 Управление Роспотребнадзора