

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение

«Воротынская средняя общеобразовательная школа»

(МКОУ «Воротынская СОШ»)

УТВЕРЖДАЮ

директор МКОУ «Воротынская СОШ»

*Е.Н. Козичева*

Е.Н. Козичева



от «*02*» *04* 20 г. № *64*

**Программа производственного контроля над качеством  
и безопасностью приготовляемых блюд  
МКОУ «Воротынская средняя общеобразовательная  
школа» при организации отдыха в пришкольном  
лагере.**

## Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	<i>Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение «Воротынская средняя общеобразовательная школа» (МКОУ Воротынская СОШ)</i>		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	<i>Козичева Елена Николаевна, (848441) 3-34-30</i>		
Юридический адрес:	<i>249142, с.Калужская опытная сельскохозяйственная станция, ул. Школьная, д. 15</i>		
Фактический адрес:	<i>249142, с.Калужская опытная сельскохозяйственная станция, ул. Школьная, д. 15</i>		
Количество работников:	<i>13 человек</i>		
Количество воспитанников:	<i>60 человек</i>		
Свидетельство о государственной регистрации	<i>№</i>	<i>154</i>	<i>от 16.11.2015</i>
ОГРН	<i>1024000516913</i>		
ИНН	<i>4015003178</i>		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	<i>№</i>	<i>177</i>	<i>от 16.09.2014</i>

Вид деятельности : лагерь дневного пребывания детей.

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», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
2. Цель производственного контроля: Обеспечение безопасности и безвредности для школы и всех участников образовательного процесса влияния школьной столовой путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.
3. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

4. Объекты производственного контроля:
- Помещения учреждения;
  - Помещения школьной столовой;
  - Технологическое оборудование;
  - Рабочие места;
  - Сырье, полуфабрикаты;
  - Готовая продукция;
  - Отходы производства и потребления.

5. Перечень официально изданных нормативных документов:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

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

1. Начальник лагеря – Максюшина Л.В.

2. Воспитатели: Шуваева Н.В., Шашикян О.В., Гарусина В.И., Николаева Н.В., Присяжная Н.А., Салманлы М.А., Пантелеева Е.Н., Крючкова Т.М., Мирзоева М.М.

3. Работники кухни: Тараборина Г.Д., Минькова О.П., Артемова Н.С.

Основанием для проведения производственного контроля является статья 32 № 52-ФЗ от 29.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 1.5. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей», п. 14.1. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

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

№п/п	Объект производственного контроля	Основание	Кратность	Ответственный
1	Визуальный контроль соблюдения санитарных норм и правил, обеспечения противозидемического режима оздоровительного учреждения.	СанПиН 2.4.4.3155-13 СанПиН 2.3.6.1079-01 СП 2.4.4.969-00 СанПиН 2.4.2.284 2-11	ежедневно	Начальник лагеря
2	Контроль за состоянием источников водоснабжения, зоны санитарной охраны питьевых скважин, накопительных резервуаров.	СанПиН 2.1.1110-02	ежедневно	Начальник лагеря
3	Контроль за использованием помещений оздоровительного учреждения в соответствии с их назначением.	СанПин 2.4.4.3155-13 СП 2.4.4.969-00 СанПиН 2.4.2.284 2-11	ежедневно	Начальник лагеря
4	Контроль за соответствием состава и площади помещений оздоровительного учреждения и требованиям к ним	СанПин 2.4.4.3155-13 СП 2.4.4.969-00 СанПиН 2.4.2.284 2-11	перед открытием	Начальник лагеря
5	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания.	СанПин 2.4.4.3155-13	ежедневно	Начальник лагеря
6	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению.	Постановление 2 «Об утверждении санитарных правил и норм» СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".	перед открытием, ежедневно	Начальник лагеря

		СанПин 2.4.4.3155-13		
7	Контроль за укомплектованностью оборудованием помещений оздоровительного учреждения.	СанПин 2.4.4.3155-13 СП 2.4.4.969-00 СанПиН 2.4.2.284 2-11	перед открытием	Начальник лагеря
8	Контроль за содержанием помещений и участка, состоянием оборудования, вывозом мусора.	СанПин 2.4.4.3155-13 СП 2.4.4.969-00 СанПиН 2.4.2.284 2-11	ежедневно	Начальник лагеря
9	Контроль за своевременностью уборки помещений.	СанПин 2.4.4.3155-13 СП 2.4.4.969-00 СанПиН 2.4.2.284 2-11	ежедневно	Начальник лагеря
10	Контроль за рациональной организацией режима дня оздоровительного учреждения.	СанПин 2.4.4.3155-13	ежедневно	Начальник лагеря
11	Контроль за организацией физического воспитания в оздоровительном учреждении.	СанПин 2.4.4.3155-13 СП 2.4.4.969-00 СанПиН 2.4.2.284 2-11	ежедневно	Воспитатели
12	Контроль за содержанием мест занятий физической культурой и спортом.	СанПин 2.4.4.3155-13 СП 2.4.4.969-00 СанПиН 2.4.2.284 2-11	ежедневно	Воспитатели
13	Контроль за проведением спортивных и оздоровительных мероприятий.	СанПин 2.4.4.3155-13 СП 2.4.4.969-00 СанПиН 2.4.2.284 2-11	ежедневно	Воспитатели
14	Контроль за организацией и проведением туристических походов.	СанПин 2.4.4.3155-13 СП 2.4.4.969-00 СанПиН 2.4.2.284 2-11	перед и при проведении турпоходов	Начальник лагеря
<b>Контроль за организацией питания.</b>				
15	Контроль за использованием производственных цехов пищеблока по назначению.	СанПин 2.4.4.3155-13	ежедневно	Работники кухни
16	Контроль за соблюдением требований к содержанию	СанПин 2.4.4.3155-13	ежедневно	Работники кухни

	помещений пищеблока.			
17	Проверка качества поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции по документам, органолептическим показателям, условиям ее транспортировки, хранения и реализации.	СП 2.3.2.1324-03 СанПин 2.4.4.3155-13	ежедневно	Работники кухни
18	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования.	СП 2.4.4.969-00 СанПиН 2.4.2.284 2-11	ежедневно	Работники кухни
19	Контроль за исправностью и работы систем: - холодильного оборудования - технологического оборудования.	СП 2.4.4.969-00 СанПиН 2.4.2.284 2-11	ежедневно	Работники кухни
20	Контроль за приобретением, использованием моющих средств уборочного инвентаря.	СанПин 2.4.4.3155-13 СП 2.4.4.969-00 СанПиН 2.4.2.284 2-11	ежедневно	Работники кухни
21	Контроль за состоянием столовой, кухонной посуды, столовых приборов, соблюдением правил мытья посуды.	СанПин 2.4.4.3155-13 СП 2.4.4.969-00 СанПиН 2.4.2.284 2-11	ежедневно	Работники кухни
22	Контроль за соблюдением требований к обработке сырья и производству продукции.	СанПин 2.4.4.3155-13 СП 2.4.4.969-00 СанПиН 2.4.2.284 2-11	ежедневно	Работники кухни
23	Контроль за соблюдением норм питания по нормам продуктов и ассортимента основных продуктов питания.	СанПин 2.4.4.3155-13 СП 2.4.4.969-00 СанПиН 2.4.2.284 2-11	ежедневно	Работники кухни
24	Контроль за соблюдением технологии приготовления и качеством готовых блюд.	СанПин 2.4.4.3155-13 СП 2.4.4.969-00 СанПиН 2.4.2.284 2-11	ежедневно	Работники кухни
24	Отбор суточной пробы и контроль условий хранения.	СанПин 2.4.4.3155-13 СП 2.4.4.969-00	ежедневно	Работники кухни

		СанПиН 2.4.2.284 2-11		
25	Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	СанПин 2.4.4.3155-13 СП 2.4.4.969-00 СанПиН 2.4.2.284 2-11	ежедневно	Работники - кухни
26	Контроль за ведением медицинской документации по организации питания.	СанПин 2.4.4.3155-13 СП 2.4.4.969-00 СанПиН 2.4.2.284 2-11	ежедневно	Работники кухни
<b>Контроль за состоянием медицинского обслуживания.</b>				
27	Проверка личных медицинских книжек на сотрудников и документов на детей.	СанПин 2.4.4.3155-13 СП 2.4.4.969-00 СанПиН 2.4.2.284 2-11	перед открытием лагеря	Начальник лагеря
28	Контроль за состоянием здоровья детей.	СанПин 2.4.4.3155-13 СП 2.4.4.969-00 СанПиН 2.4.2.284 2-11	ежедневно	Начальник лагеря, воспита тели
29	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	СанПин 2.4.4.3155-13 СП 2.4.4.969-00 СанПиН 2.4.2.284 2-11	ежедневно	Начальник лагеря
30	Контроль соблюдения охраны труда и техники безопасности при организации трудовой деятельности персонала и отдыхающих детей.		ежедневно	Начальник лагеря

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

- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- ведомость контроля за рационом питания;

- журнал регистрации результатов производственного контроля;
- журнал аварийных ситуаций;
- журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств.

Своевременное информирование ТУ Роспотребнадзора, органов местного самоуправления при возникновении перечисленных ситуаций:

- отключение электроэнергии;
- выхода из строя холодильного и технологического оборудования;
- отсутствия воды;
- аварии канализационной системы;
- сообщение об инфекционном заболевании, отравлении и др.

Начальник лагеря  \_\_\_\_\_ Максюшина Л.В