УТВЕРЖДАЮ:

начальник ДОЛ «Радуга»

МОУ СШ им.Ф.И.Толбухина ЯМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /О.А.Алиева/

**ПРОГРАММА**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**ЗА КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД**

**В ЛАГЕРЕ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ**

**Наименование юридического лица:**

муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя школа имени Ф.И.Толбухина» Ярославского муниципального района (МОУ СШ им.Ф.И.Толбухина ЯМР)

**Юридический адрес:**

Ярославская область Ярославский район с.Толбухино ул.Даниловская д.6.

**Фактический адрес объекта:**

Ярославская область Ярославский район с.Толбухино ул.Даниловская д.6.

**Вид деятельности**: лагерь дневного пребывания детей.

1. **Цель производственного контроля**

Обеспечение безопасности и безвредности для муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя школа имени Ф.И.Толбухина» Ярославского муниципального района 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 «Радуга при МОУ СШ им.Ф.И.Толбухина ЯМР.

**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 | заведующая 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 | заведующая 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 | заведующая 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.