

**Программа производственного  
контроля в летнем оздоровительном  
лагере на базе МБОУ «ЦО с. Уэлькаль»  
на 2026 год**

**Задачи производственного контроля**

***Контролируется:***

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов (суточная проба);
- Необходимый перечень и правильность ведения и оформления соответствующей документации на пищеблоке;
- Качество обработки посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены сотрудников пищеблока и своевременное прохождение необходимых мед. осмотров;
- Мероприятия по дезинфекции и дезинсекции на пищеблоке

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля
1	2	3	4	5
1.	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации;</li> <li>- соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной продукции;</li> <li>- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации,</li> </ul>	Каждая партия поступивших сырья и пищевых продуктов
2.	Контроль на этапе технологических процессов.	Процесс приготовления, готовая продукция.	<p>Лабораторный и инструментальный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на этапах технологического процесса.</li> </ul> <p>Готовой продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептические показатели;</li> <li>- физико-химические и микробиологические показатели.</li> </ul> <p>Обеда на калорийность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- физико-химические показатели</li> </ul> <p>Воды питьевой:</p>	1 раз в период функционирования ЛОЛ
3.	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря.	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежда персонала.	1 раз в период функционирования ЛОЛ
4.	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	<p>Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте:</p> <p>Физические факторы:</p>	Перед открытием ЛОЛ

№ п/п	Объект производственного контроля	Место, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Отчётная форма
1.	Соответствие технологическим процессам и требованиям поточности	Соответствие плану размещения технолог. оборудования	Перед открытием ЛОЛ	Завхоз	Акт готовности ЛОЛ
2.	Контроль за санитарным состоянием пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Медсестра, Ответственный за организацию питания Бракеражная комиссия.	Журнал сан. состояния пищеблока
3.	Контроль закупок и приемки пищевой продукции и сырья	Складские и подсобные помещения пищеблока	Каждая партия	Заведующий складом	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
4.	Условия хранения поставляемой продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	Заведующий складом, ответственный за организацию питания Бракеражная комиссия.	Журнал учёта температурного режима холодного оборудования, журнал учёта влажности в складских помещениях, Бракераж скоропортящейся продукции
5.	Входной контроль поступающей продукции и товаров	Накладные, гигиенические заключения, сертификаты	Каждая поступающая партия	Заведующий складом, ответственный за организацию питания	Журнал учета входного контроля товаров и продукции

				Бракеражная комиссия.	
6.	Контроль качества готовой продукции	обеденный зал	Ежедневно	Медсестра, Ответственный за организацию питания Бракеражная комиссия.	Бракеражный журнал, Журнал «С» витаминизации третьих и сладких блюд,
7.	Соблюдения санитарных норм при обработке посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Медсестра	Журнал обработки посуды
8.	Контроль за выполнением натуральных норм, рационом питания в соответствии с перспективным меню	Ежедневное меню, 10 – дневное меню	1 раз в 10 дней	Ответственный за организацию питания Бракеражная комиссия.	Протокол заседания комиссии
9.	Контроль за соблюдением санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Медсестра, ответственный за организацию питания Бракеражная комиссия.	ведомости контроля за рационом питания
10.	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	1 раз в смену	Завхоз	Акт проверки
11.	Соблюдение личной гигиены воспитанников ЛОЛ перед приёмом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Ответственный за организацию питания	Дежурный воспитатель

				Бракеражная комиссия.	
12.	Целевое использование готовой продукции	Накладные, журнал учёта отпускаемой продукции	Ежедневно	Ответственный за организацию питания Бракеражная комиссия.	Журнал учёта отпускаемой продукции
13.	Контроль за состоянием здоровья воспитанников ЛОЛ	Медицинские карты, медицинский кабинет	Перед открытием и закрытием каждой смены	Медсестра	Справка, служебная записка
14.	Контроль осмотра воспитанников	медицинский кабинет	Ежедневно	Медсестра	Журнал осмотра детей
15.	Контроль за состоянием здоровья работников пищеблока	медицинский кабинет	Ежедневно	Медсестра, ответственный за организацию питания	Журнал осмотра работников пищеблока
16.	Контроль за организацией приёма пищи	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	1 раз в неделю	Медсестра	Акт проверки
17.	Контроль за отходами	Тара, своевременный вывоз	1 раз в неделю	Завхоз	Справка, служебная записка
18.	Лабораторные исследования рациона питания из трёх блюд на калорийность, химический состав и санбаканализ.		1 раз в смену	ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чукотском автономном округе ГО Эгвекинот»	Акты
19.	Бактериологические исследования проб		1 раз в смену	ФГУЗ «Центр гигиены и	Акты

	питьевой воды и воды для приготовления пищи на химический состав и на санбаканализ			эпидемиологии в Чукотском автономном округе ГО ЭгвекиноТ»	
20.	Бактериологические исследования смывов с инвентаря и оборудования пищеблока		1 раз в смену	ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чукотском автономном округе ГО ЭгвекиноТ»	Акты

**Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля за работой пришкольных оздоровительных лагерных смен с дневным пребыванием детей в период летних каникул.**

- 1 Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы.
- 2 Функции по осуществлению производственного контроля возлагаются на начальника лагеря.
- 3 Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники лагеря: начальник лагеря, воспитатели, повара, подсобные рабочие, кладовщик, уборщики служебных помещений.
- 4 Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный
1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки	перед открытием смены	Начальник лагеря
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены	ежедневно	Заведующий хозяйством
3.	Контроль за рациональной организацией режима продолжительностью прогулок, занятий по интересам и желанию	Один раз в неделю	Начальник лагеря

4.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	Директор
5.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением	ежедневно	Директор
6.	Контроль за приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря	перед открытием смены	Начальник лагеря
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений	ежедневно	Начальник лагеря
8.	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	ежедневно	Директор
9.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно тепловому режиму, проветриванию помещений.	ежедневно	Заведующий хозяйством
10.	Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, вывоза мусора	ежедневно	Ответственный за организацию питания. Бракеражная комиссия.
11.	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности	Перед началом работы	
12.	Проверка качества поступающей в организацию продукции- документальная, а так же сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Заведующий складом
13.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	ежедневно	Заведующий складом
14.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм	1р в 10 дней	Ответственный за организацию питания. Бракеражная комиссия.
15.	Контроль за состояний столовой и кухонной посуды и инвентаря, смывы	ежедневно	Ответственный за организацию питания. Бракеражная комиссия.

16.	Отбор суточной пробы на пищеблоке и ее хранение.	ежедневно	Ответственный за организацию питания. Бракеражная комиссия.
17.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой продукции. Анализ и микробиологические показатели.	Ежедневно перед раздачей пищи	Ответственный за организацию питания.
18.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока	ежедневно	Ответственный за организацию питания.
19.	Контроль за организацией питьевого режима	ежедневно	Ответственный за организацию питания.

**Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.**

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственное лицо</b>
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно	Ответственная за организацию питания. Бракеражная комиссия.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственная за организацию питания. Бракеражная комиссия.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Ответственная за организацию питания. Бракеражная комиссия.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственная за организацию питания. Бракеражная комиссия.
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Ответственная за организацию питания. Бракеражная комиссия.
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Ежедневно	Ответственная за организацию питания. Бракеражная комиссия.
Журнал «С» витаминизации третьих и сладких блюд	Ежедневно	Ответственная за организацию питания. Бракеражная комиссия.
График смены кипяченой воды	Ежедневно	Ответственная за организацию питания. Бракеражная комиссия.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Директор
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством

Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
--	------------	-----------------------

И.о. директора МБОУ «ЦО с. Уэлькаль»

Р.Ю. Лейта