

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ Центр образования г.
Певек

_____ Е.А. Богатырева

«_____» _____ 2026г.

ПРОГРАММА
производственного контроля за качеством и безопасностью
приготавливаемых блюд при организации отдыха
в детском оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей
при МБОУ Центр образования г. Певек

1. Общие положения

- 1.1. Программа разработана в соответствии с
 - 1.1.1. Федеральным законом № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 13 июля 2020г.);
 - 1.1.2. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13 «Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07» (вместе с «СП 1.1.2193-07. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01. Санитарные правила») (Зарегистрировано в Минюсте РФ 26.04.2007 N 9357);
 - 1.1.3. санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Постановление от 28.09.2020 г. № 28).
- 1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.
- 1.3. Организация производственного контроля в детском оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей (далее - ДОЛ) при МБОУ Центр образования г. Певек (далее – Центр образования) возлагается на директора Центра образования.
- 1.4. **Целью производственного контроля (ПК)** - является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путём должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.
- 1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора Центра образования.
- 1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

Вредные воздействия на человека – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие её факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определённой территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

Профессиональные заболевания – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

Массовые не инфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль), осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.

2.3.4. Ведение учёта и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объём и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Центр образования г.Певек

2.3.8. Производственный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля, согласованной с Управлением Роспотребнадзора по Чукотскому автономному округу.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несёт директор Центра образования.

3. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

3.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

3.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

3.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).

3.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

3.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.

3.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

3.7. Информировать Управление Роспотребнадзора по Чукотскому автономному округу о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

3.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

3.9. Контролировать выполнение предписаний Управления Роспотребнадзора по Чукотскому автономному округу и своевременно отчитываться в их выполнении.

4. Характеристика условий размещения объекта питания

Название объекта	Столовая МБОУ Центр образования г.Певек
Адрес	689400, Чукотский АО, Чаунский район, г. Певек, ул. Пугачева 62
Ф.И.О. руководителя	Богатырева Елена Александровна
Ф.И.О. заведующей производством	Яковлева Татьяна Сергеевна
Бракеражная комиссия	Жук Е.А., Яковлева Т.С., медицинская сестра
Размещение объекта	Столовая размещена в здании МБОУ Центр образования г. Певек
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Приточно - вытяжная
Освещение	Электрическое
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 240 мест. Раздаточная, горячий цех, овощной цех, кладовые для скоропортящихся и сухих продуктов, моечная столовой и кухонной посуды, раздевалка, душевая, санитарный узел. Пищеблок оснащен современным оборудованием: холодильное оборудование, электроплиты, электрический жарочный шкаф, электрический котел, овощерезка, к/х агрегат, сковорода электрическая и др.
Доставка продуктов	МП «Чаунская торговая компания» Чаунского муниципального округа ЧАО, ИП Корепов А.Ю., ИП Павлов П.М.

5. Контролируется

- 5.1. микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- 5.2. полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- 5.3. качество мытья посуды;
- 5.4. условия и сроки хранения продуктов;
- 5.5. исправность холодильного и технологического оборудования;
- 5.6. контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых медицинских периодических осмотров;
- 5.7. дезинфицирующие мероприятия;
- 5.8. санитарное состояние столовой.

6. Список работников столовой лагеря с дневным пребыванием детей при МБОУ Центр образования г. Певек

№ п/п	Ф.И.О.	Дата рождения	Должность	Медосмотр (допуск)	Смена
1	Яковлева Татьяна Сергеевна	12.11.1982	зав. производством	03.03.2027	1-2 смена
2	Трофимов Артем Александрович	12.04.2003	повар	23.05.2026	1 смена
3	Черкашина Раиса Михайловна	20.06.1965	повар	07.11.2026	1-2 смена
4	Камитова Алена Сергеевна	08.01.1994	кухонный рабочий	26.02.2027	1-2 смена
5	Пьянкова Ольга Сергеевна	03.02.2005	кухонный рабочий	18.12.2026	1-2 смена
6	Качуровская Елена Анатольевна	31.08.1992	кухонный рабочий	26.01.2027	1-2 смена

7. Список воспитателей лагеря с дневным пребыванием детей при МБОУ Центр образования г. Певек

№ п/п	Ф.И.О.	Дата рождения	Должность	Смена
1	Жук Елизавета Андреевна	07.11.1996	куратор	1-2 смена
2	Косматенко Елена Анатольевна	18.07.1976	воспитатель	1-2 смена
3	Андреева Анжела Семеновна	10.02.1966	воспитатель	2 смена
4	Лобачева Людмила Николаевна	10.05.1977	воспитатель	1-2 смена
5	Рассолова Галина Сергеевна	02.06.1986	воспитатель	1 смена
6	Садыкова Диана Фуатовна	30.01.1984	воспитатель	1 смена
7	Косматенко Егор Валерьевич	16.12.1982	воспитатель	1-2 смена
8	Глыга Татьяна Алексеевна	24.08.1967	воспитатель	1 смена
9	Котовчихина Елена Вячеславовна	03.05.1962	воспитатель	1 смена
10	Фокина Людмила Александровна	13.03.1967	воспитатель	1 смена
11	Морозова Ольга Федоровна	17.08.1977	воспитатель	2 смена
12	Аничкин Никита Александрович	22.01.1991	воспитатель	2 смена

13	Каримов Жаслан Сабыржанович	19.12.1980	инструктор по физической культуре	1-2 смена
----	--------------------------------	------------	---	-----------

8. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:

8.1. Жук Е.А. – куратора (1-2 смена).

9. Мероприятия

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	перед открытием смены	Директор Куратор Мед. сестра
2	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены	ежедневно	Куратор Зам.директора по АХР
3	Контроль за рациональной организацией режима дня, прогулок, занятий по интересам и желанию, длительностью занятий в кружках	1 раз в неделю	Куратор
4	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением	ежедневно	Куратор
5	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений	ежедневно	Директор Куратор
6	Контроль за состоянием источников водоснабжения	ежедневно	Куратор
7	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений	ежедневно	Куратор
8	Контроль за длительностью просмотра телепередач и фильмов, игр за компьютером	ежедневно	Куратор
9	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности	перед началом работ	Куратор
10	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации	ежедневно	Куратор Заведующая производством
11	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования	ежедневно	Заведующая производством
12	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов	1 раз в 10 дней	Куратор
13	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания	ежедневно	Куратор
14	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования	ежедневно	Куратор Заведующая производством
15	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением	ежедневно	Куратор Заведующая производством
16	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря	ежедневно	Куратор Зам.директора по АХР
17	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за её хранением	ежедневно	Заведующая производством

18	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи	ежедневно перед раздачей	Куратор Бракерская комиссия
19	Контроль за организацией питьевого режима	ежедневно	Куратор
20	Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур	ежедневно	Куратор Мед.сестра Воспитатели
21	Контроль за проведением экскурсий, (осмотр детей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов,)	перед походом, экскурсией	Куратор Воспитатели
22	Систематический контроль за состоянием здоровья детей	ежедневно	Куратор Мед.сестра
23	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом	ежедневно	Куратор Воспитатели
24	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	Куратор Зам.директора АХР

10. План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учётно-отчётная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Директор Куратор	Договор
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
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 Мед.сестра	Журнал бракеража готовой продукции
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
3. Контроль рациона питания воспитанников, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, ассортиментный перечень.
3.2.	Наличие нормативно технической и	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и	Сборник рецептов. Технологические и

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Центр образования г.Певек

	технологической документации		качеством питания	калькуляционные карты, ГОСТы
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое 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
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)				
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
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
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
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на

			качеством питания Медсестра	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
8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся				
8.1.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи
8.2.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акты по проверке организации питания школьной комиссии

9. Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Кол-во не менее	Периодичность	Учетно-отчётная форма
1	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в 2 смены	Акт проверки
2	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз за 2 смены	Акт проверки
3	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты	10 смывов	1 раз в 2 смены	Акт проверки
4	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в 2 смены	Акт проверки
5	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в 2 смены	Акт проверки
6	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	1 раз в 2 смены	Акт проверки

10. График проведения генеральной уборки столовой

№	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	Мочалки, 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 с мытьем окон.	Перед каждой сменой

11. Перечень форм учёта и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

1. Гигиенический журнал (сотрудники) – приложение № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования – приложение № 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях – приложение № 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции – приложение № 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции – приложение № 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
6. Ведомость контроля за рационом питания.
7. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.