

Утверждаю:

Индивидуальный предприниматель

Байбуганов Сергей Геннадьевич



01.01.2025г.

Программа производственного контроля ИП Байбуганова С.Г.

(услуги общественного питания

спортивный лагерь - школы "Школа"

№

МБУ ДО СШ гимназии  
им. Р. Кузнецова)

Руководитель предприятия:

директор Байбуганов Сергей Геннадьевич

ИНН 702435138102

ОГРНИП 314702432400017

ОКПО: 0190858524

Юридический адрес: 636037, Томская область

г.Северск, пр. Коммунистический, д.161, кв.138

Фактический адрес: 636013, Томская область

г.Северск, ул.Победы,126

Вид деятельности: услуги общественного

питания, изготовление кулинарной продукции

г.Северск

Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:

№ п/п	ФИО	Должность
1.	Трогорукова Светлана Викторовна	Зам. управляющей

**Нормативно-методическая документация:**

- СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно -эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 2.3/2.4.3590-20"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- МР 3.1/2.4.0239-21 "Рекомендаций по организации работы организаций отдыха детей и их оздоровления в условиях сохранения рисков распространения COVID-19", утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации;

Предварительным медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№ п/п	ФИО	Занимаемая должность
1.	Даних Анастасия Андреевна	повар
2.	Трогорукова Татьяна Сергеевна	исполн. поездок
3.	Соловьева Ирина Викторовна	срл.участн
4.		
5.		

Допуск персонала на каждую смену в оздоровительную организацию осуществлять при наличии результатов обследований:

- на новую коронавирусную инфекцию с получением результатов не ранее, чем 3 календарных дня до выхода на работу;

- на наличие норо-, рота- и других вирусных возбудителей кишечных инфекций работников пищеблока не ранее, чем 3 календарных дня до выхода на работу;

**Потенциальную опасность представляют:**

- Вода питьевая из источника централизованного водоснабжения и разводящей сети;
- Реализуемые особо скоропортящиеся продукты;
- Грызуны, клещи, мухи и тараканы в помещениях ОУ и в районе размещения учреждения.

Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля осуществляются следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	перед открытием смены	Заведующая производством



2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены, наличие масок и перчаток у работников пищеблока и средств обработки рук в помещениях и туалетных комнатах ОУ. Использование ионизаторов воздуха в кабинетах и коридорах школы	ежедневно	Заведующая производством
3.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	Заведующая производством
4.	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	ежедневно	Начальник хозяйственного отдела
5.	Контроль за вывозом мусора	ежедневно	Начальник хозяйственного отдела Заведующая производством
6.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Начальник лагеря Заведующая производством
7.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	Ежедневно	Начальник лагеря Заведующая производством
8.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	Начальник лагеря
9.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.	ежедневно	Директор школы Начальник лагеря Мед.сестра
10.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	Начальник лагеря Начальник хозяйственного отдела Заведующая производством
11.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.		Начальник лагеря Заведующая производством
12.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	Заведующая производством Мед.сестра
13.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно перед раздачей пищи.	Начальник лагеря Заведующая производством Мед.сестра
14.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Заведующая производством
15.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом.	ежедневно	Заведующая производством
16.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	Заведующая производством
17.	Проведение «утреннего фильтра» с термометрией для сотрудников лагеря (на входе в ОУ и фиксацией в журнале)	ежедневно	Начальник лагеря

18.	Проведение «утреннего фильтра» с термометрией на выявление и изоляцию заболевших	ежедневно	Заведующая производством Мед.сестра,
-----	--	-----------	---

### 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	Заведующая производством	Договор
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Заведующая производством	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Заведующая производством	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.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с Роспотребнадзором
2.2.	Качество готовой продукции	Ежедневно	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 при приемке лагеря	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Заведующая производством	Примерное меню, согласованное с директором МБОУ «СОШ № ____»
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Меню, технологические карты



			Заведующая производством	
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Заведующая производством	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Заведующая производством	Журнал бракеража готовой продукции.
3.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Заведующая производством	Журналы, визуальный контроль
<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 Заведующая производством	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 Заведующая производством	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 Заведующая производством	Визуальный контроль
<i>6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</i>				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и	Визуальный контроль

	Контроль за работой посудомоечных машин	1 раз в неделю	качеством питания Заведующая производством	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Заведующая производством	Визуальный контроль
<b>7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</b>				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Заведующая производством	Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Заведующая производством	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по мытью столовой посуды

### Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки	2 блюда	1 раз в смену	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в смену	Акт проверки
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в смену	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в смену	Акт проверки

	микрофлоры (БГКП)				
5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в смену	Акт проверки

**Г Р А Ф И К**  
**проведения уборки помещений**

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с дезинфицирующими раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимуму.	Ежедневно
4	Дезинфекция и дезодорация	До открытия лагеря и далее по мере необходимости
5	Остатки пищи удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами:	Постоянно
7	Влажная уборка помещений пищеблока	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений	Перед открытием смены и каждые 10 дней