

«Согласовано»

Начальник

ТО Управления Роспотребнадзора по
Тамбовской области в г.Уварово, Уваровском,
Мучкапском, Ржаксинском
и Инжавинском районах

_____/ А.Н.Уварова/

«Утверждаю»

Нач.лагеря «Солнышко»

Андреевский филиал МБОУ
Мучкапской СОШ

_____/Т.Н.Кротова/

Программа производственного контроля
организации питания
в лагере с дневным пребыванием детей на базе
Андреевского филиала МБОУ Мучкапской СОШ
2025 год

Характеристика условий размещения объекта питания ОУ

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	П.Новосельцы, ул.Центральная,19
ФИО руководителя школы	Мишина Лилия Николаевна
ФИО начальника лагеря	Кротова Татьяна Николаевна
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Леончикова Н.Я., Новикова Е.М., Мельникова Г.С.
Размещение объекта	Андреевский филиал МБОУ Мучкапской СОШ
Холодное водоснабжение	Центральное, водопровод
Горячее водоснабжение	Электроводонагреватель
Отопление	Центральное
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Обеденный зал, кухня, складское помещение
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика ИП «Кузнецова Н.Н.», ИП Голованов (санитарный паспорт имеется)

Контролируется:

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой и пищеблока.

**Список
работников столовой**

№ п/п	ФИО	Дата рождения	Должность	Стаж работы	Дата последнего медосмотра	Дата последнего гигиенического обучения
1.	Герасимова Н.А.	08. 05. 1964	Повар	34	13.09.2024	10.11.24

План производственного контроля организации питания

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Периодичность	Ответственный	Учетно- отчетная форма
1	Соблюдение санитарного состояния помещения столовой	Обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения	Ежедневно	Повар	
2	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в смену	Повар	
3	Контроль над устройством и планировкой столовой в соответствии плану размещения технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	1 раз в год	Комиссия по приемке лагеря	Акт готовности к новому сезону
4	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Повар	Бракеражн ый журнал
5	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	Повар	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
6	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Повар	
7	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Повар	Акт проверки
8	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания	Персонал пищеблока	Ежедневно	Повар	Журнал «Здоровье»

9	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой	
10	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	1 раз в смену	Зав.филиалом	Акт проверки
11	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание	1 раз в месяц	Начальник лагеря	
12	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В теч. смены		
13	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	Личные медицинские книжки	2 раза в год	Зав.филиалом	

Лабораторный контроль

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в сезон
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Обед	3-4 блюда	1 раз в сезон
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в сезон
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в сезон