

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Центр образования № 12»**

301634, Тульская область, Узловский район, п. Партизан, ул. Горняцкая, д.1а

Тел.: (48731) 7-31-54, 7-31-73

e-mail: [school12.uzl@tularegion.org](mailto:school12.uzl@tularegion.org)



УТВЕРЖДАЮ

Директор МКОУ «ЦО №12»

Е.В.Малкова

**Программа производственного контроля  
за качеством и безопасностью  
приготавливаемых блюд  
в МКОУ «ЦО №12»,  
организующем  
питание детей в МКОУ «ЦО №12»**

**Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:**

1. Директора
2. Начальника летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей

**Наименование и адрес организации, осуществляющей исследования по производственному контролю:**

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тульской области».

Г. Тула, ул. Оборонная, д.114.

**Наличие официально изданных законов, постановлений:**

1. Постановление Правительства РФ от 20.01.2011 № 13 «О внесении изменений в перечень видов деятельности в сфере здравоохранения, сфере образования и социальной сфере, осуществляемых юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, в отношении которых плановые проверки проводятся с установленной периодичностью»
2. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
3. Федеральный закон от 2 января 2000 г. №29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
4. Федеральный закон от 17 сентября 1998 г. №157-ФЗ "Об иммунопрофилактике инфекционных болезней"
5. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»
6. Правила оказания услуг общественного питания (утв. постановлением Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 г. №1036)
7. Правила продажи отдельных видов товаров (утвержденные Постановлением Правительством РФ от 19.01.1998 № 55)

8. Федеральный закон от 12 июня 2008 г. №88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»
9. Федеральный закон от 24 июня 2008 г. №90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» >
10. Федеральный закон от 27.10.2008г №178-ФЗ Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» .
11. Приказ от 29.09.1989 г. № 555 «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств»
12. Приказ МЗ и СР РФ от 16.08.2004 г. № 83 «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения этих осмотров (обследований)»

**Наличие официально изданных правил, норм и гигиенических нормативов:  
Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.**

**Раздел 1. Гигиена**

№ п/п	Наименование документа	Регистрационный номер
1	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»	СП 2.4.4.2599-10
2	«Санитарно-эпидемиологические требования к безопасности условий труда работников, не достигших 18-летнего возраста»	СанПиН 2.4.6.2553-09
3	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения »	СанПиН 2.1.4.1074-01
4	«Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов питьевого назначения»	СанПиН 2.1.4.1110-02
5	«Гигиенические требования к охране подземных вод от загрязнения»	СП 2.1.5.1059-01
6	«Гигиенические требования к охране поверхностных вод»	СанПиН 2.1.5.980-00
7	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	СП 2.3.6.1079-01
8	«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»	СанПин 2.3.2.1078-01

9	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»	СанПиН 2.4.5.2409-08
10	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03
11	«Санитарные правила содержания территорий населенных мест»	СанПиН 42-128-4690-88
12	«Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы»	СанПиН 2.1.7.1287-03
13	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.1058-01

## Раздел 2. Эпидемиология

№ п/п	Наименование документа	Регистрационный номер
1	Профилактика клещевого энцефалита»	СП 3.1.3.2352-08
2	«Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»	СП 3.1.2.1176-02
3	«Профилактика дифтерии»	СП 3.1.2.1108-02
4	«Профилактика острых кишечных инфекций»	СП 3.1.1.1117-02
5	Профилактика туберкулеза	СП 3.1.1295-03
6	Профилактика энтеробиоза	СП 3.2.1317-03
7	Профилактика иерсиниоза	СП 3.1.7.2615-10
8	Профилактика сальмонеллеза	СП 3.1.7.2616-10
9	Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами	СП 3.1.958-00
10	Профилактика менингококковой инфекции	СП 3.1.2.2156-06
11	Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции	СП 3.1.2.1203
12	Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней	СП 3.1/3.2.1379-03
13	Профилактика паразитарных болезней на территории РФ	СанПиН 3.2.1333-03
14	Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации	СП 3.5.3.1129-02
15	Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности	СП 3.5.1378-03

16	Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих	СанПиН 3.5.2.1376-03
----	--	----------------------

### Методические рекомендации

№ п/п	Наименование документа	Регистрационный номер
1	«Методика оценки эффективности оздоровления в загородных стационарных учреждениях отдыха и оздоровления детей»	МР 2.4.4.0011-10
2	«Оценка эффективности оздоровления детей и подростков в летних оздоровительных учреждениях»	МР от 22.05.2009
3	Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия и безопасности перевозок организованных групп детей автомобильным транспортом.	МР от 21.09.2006

### Перечень должностей работников, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам, гигиенической подготовке и аттестации:

	Характер производимых работ	Участие врачей-специалистов, периодичность осмотров.	Характер лабораторных и функциональных исследований.	Санитарно-гигиеническое обучение и аттестация
Начальник лагеря Воспитатель Гардеробщик Заведующий столовой Повар Рабочий по кухне Медработник	Флюорография – 1 раз в год Кровь на RW, мазки на Gp,	Терапевт, дерматовенеролог, ЛОР, стоматолог - 1 раз в год.	Исследование на гельминты - при поступлении на работу. Исследование на возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф - при поступлении и по эпидпоказаниям. 1 раз в два года	

### Перечень мероприятий,

**проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:**

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	перед открытием смены	Директор
2	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	Начальник лагеря
3	Контроль за рациональной организацией режима дня, прогулок, занятий по интересам и желанию.	1 раз в неделю	Начальник лагеря
4	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	Начальник лагеря
5	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Директор Начальник лагеря
6	Контроль за состоянием источников водоснабжения, ёмкостей для питьевой воды	ежедневно	Начальник лагеря
7	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	ежедневно	Начальник лагеря
8	Контроль за вывозом мусора	ежедневно	Начальник лагеря
9	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации видов деятельности	перед началом работ	Начальник лагеря
10	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и	ежедневно	Начальник лагеря Повар

	условий ее транспортировки, хранения и реализации.		
<b>11</b>	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Начальник лагеря
<b>12</b>	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	Начальник лагеря
<b>13</b>	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	Начальник лагеря Повар
<b>14</b>	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.		Начальник лагеря
<b>15</b>	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	Повар
<b>16</b>	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно перед раздачей пищи.	Начальник лагеря
<b>17</b>	Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Начальник лагеря
<b>18</b>	Контроль за организацией питьевого режима	ежедневно	Начальник лагеря
<b>19</b>	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших.	ежедневно	Начальник лагеря, медсестра, Воспитатели
<b>20</b>	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	Заведующая хозяйством, медработник

**План производственного контроля организации питания**

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	<b>Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>			
	1.1. Документация поставщика на право поставок продовольствия .	При заключении договоров	Директор Начальник лагеря	Договор/контракт
	1.2. Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Повар	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3. Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Повар, заведующая хозяйством, Начальник лагеря	Акт ( при выявлении нарушений условий транспортировки)	
2	<b>Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</b>			
	2.1. Качество готовой продукции	Ежемесячно	Начальник лагеря	Журнал бракеража готовой продукции.
2.2. Суточная проба	Ежедневно	Повар медсестра	Журнал бракеража готовой продукции.	
3	<b>Контроль рациона питания учащихся.</b>			
	3.1. Рацион питания	1 раз в 10 дней	Начальник лагеря Директор	Примерное меню, согласованное с Роспотребнадзором
3.2. Наличие нормативно	Перед началом	Начальник	Сборник рецептур.	

	технической и технологической документации.	сезона	лагеря Директор	Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
4	<p><b>Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).</b></p> <p>4.1. Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.</p> <p>4.2. Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).</p>	<p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p>	<p>Начальник лагеря Повар</p> <p>Начальник лагеря Повар медсестра</p>	<p>Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности. Журнал температурного режима и относительной влажности.</p>
5	<p><b>Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.</b></p> <p>5.1. Условия труда. Производственная среда пищеблоков.</p>	Ежедневно	Директор	Визуальный контроль
6	<p><b>Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</b></p> <p>6.1. Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них. 6.2. Инвентарь и оборудование пищеблока.</p>	<p>Ежедневно</p> <p>1 раз в неделю.</p>	<p>Начальник лагеря</p> <p>Заведующая хозяйством</p>	<p>Визуальный контроль</p> <p>Визуальный контроль</p>
	<b>Контроль за выполнением санитарно-</b>			



	<b>противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</b> 7.1. Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Начальник лагеря	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
	7.2. Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	медсестра	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.
	<b>Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.</b> 8.1. Контингент питающихся детей	Ежедневно	Начальник лагеря Воспитатели	Приказ о комплектовании смен лагеря
	8.2. Режим питания, гигиена приёма пищи	Ежедневно	Начальник лагеря Воспитатели	График приема пищи. Визуальный осмотр

### Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Количество, не менее	Учетно-отчетная форма
1	Бактериологическое исследование продуктов питания на Esherichia coli, Esherichia coli O 157	1 проба	Акт Проверки
2	Бактериологическое исследование продуктов питания на патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	2 пробы	Акт Проверки
3	Бактериологическое исследование продуктов питания на протей	2 пробы	Акт Проверки
4	Бактериологическое исследование продуктов питания на КМАФА и М	2 пробы	Акт Проверки
5	Бактериологическое исследование продуктов питания на БГКП	2 пробы	Акт Проверки
6	Бактериологическое исследование продуктов питания на St. Aureus	2 пробы	Акт Проверки
7	Санитарно-бактериологическое исследование объектов внешней среды: смывы на БГКП с	5 проб	Акт Проверки

	использованием среды Кода		
8	Калорийность готовой продукции (обед)	1 блюдо	Акт Проверки
9	Санитарно-бактериологическое исследование объектов внешней среды: вода питьевая – метод мембр.фильтрации – ОМЧ, ОКБ, ТКБ	1 проба	
10	Лабораторное исследование питьевой воды на запах при 20 °С	1 проба	
11	Лабораторное исследование питьевой воды на вкус	1 проба	
12	Лабораторное исследование питьевой воды на мутность	1 проба	

**Потенциальную опасность представляют:**

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

**Мероприятия,  
предусматривающие безопасность пребывания, воспитания, отдыха и  
оздоровления обучающихся:**

- 1) Соблюдение инструкций по охране труда и пожарной безопасности
- 2) Соблюдение режима дня:

Режим дня

<b>Элементы режима дня</b>	<b>Пребывание детей</b>
Сбор детей, зарядка	8.30 - 9.00
Утренняя линейка	9.00 – 9.15
Завтрак	9.15 – 10.00
Игры, прогулки, занятия по интересам	10.00 – 13.00
Обед	13.00 – 14.00
Дневной сон	14.30 – 16.00
Полдник	16.00 – 16.30
Занятия по плану, работа кружков и секций	16.30 – 18.00
Уход домой	18.00

3) Соблюдение питьевого режима

- Кулер, бутилированная вода

4) Соблюдение гигиенических требований

- использование туалетной бумаги
- мыла
- наличие умывальных раковин
- влажная уборка коридоров (4 раза в день)
- влажная уборка с дезинфицирующими средствами туалетов
- ежедневная влажная уборка учебных и вспомогательных помещений
- проветривание помещений

5) Соблюдение температурного режима

6) Соблюдение норм освещенности в помещениях

**Перечень возможных аварийных и иных угрожающих санитарно-эпидемическому благополучию ситуаций:**

№	Наименование ситуации	Мероприятия	Ответственный исполнитель
1	Отключение электроэнергии	Сообщить директору школы, позвонить по телефону	Начальник лагеря
2	Отключение водоснабжения	Сообщить в	Начальник лагеря
3	Пожар	1. Сообщить: - в пожарную часть 01, 112, -отдел образования - отдел ГО и ЧС при администрации района 2. Провести эвакуацию детей и работников 3. Приступить к тушению	Начальник лагеря Директор
4	Вспышка пищевого отравления	1. Сообщить в: - филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» - отдел образования - отдел ГО и ЧС при администрации района 2. Дезинфекция - посуды - помещений - туалетов 3. Изоляция больных	Начальник лагеря, работники
5	Вспышка гриппа	1. Сообщить в: - филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» - отдел образования - отдел ГО и ЧС при администрации района 2. Дезинфекция - посуды - помещений - туалетов 3. Изоляция больных 4. Объявление карантина (при 50% больных)	Начальник лагеря, работники
6	Прочие инфекционные заболевания	1. Сообщить в: - филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» - отдел образования - отдел ГО и ЧС при администрации района 2. Дезинфекция - посуды - помещений	Начальник лагеря, работники

		- туалетов 3. Изоляция больных	
7	Угроза террористического акта	Сообщить в: - ОП МО МВД России - отдел образования	Начальник лагеря Директор