

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ БЛЮД
В ЛЕТНЕМ ЛАГЕРЕ ДНЕВНОГО ПРЕБЫВАНИЯ
ПРИ МБОУ ИРБИНСКАЯ СОШ №6
2025 год**

1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоки продовольственного сырья и пищевых продуктов				
№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1.1	Документация на право поставок продовольствия	При заключении договоров 1 раз в год	Директор школы	Договор с ИП Еговцев А. И. Михалева С. А.
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждой поступающей партии	Завхоз	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3	Условия транспортировки	Каждой поступающей партии	Завхоз	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	Ежедневно	Руководитель лагеря	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции
2.2	Качество готовой продукции	Ежедневно	Лаборант, медицинская	Бракеражный журнал готовой

			сестра, директор школы	продукции
2.3	Суточная проба	Ежедневно	Лаборант, медицинская сестра, директор школы	Журнал бракеража готовой продукции
3. Контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса				
3.1	Рацион питания	Ежедневно	Медсестра, руководитель лагеря	Утверждённое меню
3.2	Наличие нормативно-технической и технологической документации	При открытии лагеря	Директор школы	Примерное меню, согласованное с СанПин, ассортиментный перечень. Сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.3	Первичная и культурная обработка продукции	Каждая партия	Повар лагеря, руководитель лагеря	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики
3.4	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 5 дней	Руководитель лагеря	Журнал регистрации температурного теплового оборудования
3.5	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Ежедневно	Медсестра, руководитель лагеря	Сертификат соответствия
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)				
4.1	Помещения для хранения продуктов,	При открытии лагеря,	Комиссия по приёме школы	Визуальный контроль

	соблюдение условий и сроков хранения продуктов	ежедневно	к открытию лагеря, руководитель лагеря	
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	При открытии лагеря, ежедневно	Комиссия по приёмке школы к открытию лагеря, медсестра	Журнал температурного режима
5. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
5.1	Производственные, складские подсобные помещения и их оборудование	При открытии лагеря	Комиссия по приёмке школы к открытию лагеря	Визуальный контроль
5.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	При открытии лагеря	Комиссия по приёмке школы к открытию лагеря	Визуальный контроль
6. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
6.1	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Медсестра	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания
6.2	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Директор школы	Инструкции, режим обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. Утверждённый график генеральных уборок помещений
7. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приёма пищи воспитанников				
7.1	Контингент воспитанников, посещение	Ежедневно	Медсестра, воспитатели	Списки детей, посещающих летний лагерь. Журнал учета

				посещаемости
7.2	Режим питания	Ежедневно	Медсестра, воспитатели	Утверждённый руководителем школы график приёма пищи
7.3	Гигиена приёма пищи	Ежедневно	Медсестра, воспитатели	Визуальный осмотр