



Толмачева А.В.

**Производственный контроль по
лагерю с дневным пребыванием детей «Улыбка»
на базе МКОУ «Дубововражская СШ»**

1	Организация питания в лагере с дневным пребыванием детей	Рацион питания	Качественный и количественный состав рациона питания, его соответствие возрастным и физиологическим потребностям, соблюдение требований и рекомендаций по формированию рациона, ассортимент продуктов, используемых в питании	1 раз в неделю Начальник лагеря Толмачева А.В.
			Лабораторно-инструментальные показатели качественного и количественного состава рациона в т.ч. (определение белков, жиров, углеводов, расчет калорийности)	1 раз в смену ФГУЗ
		Режим питания	Соответствие режима питания и условий приема пищи гигиеническим требованиям	Ежедневно Начальник лагеря Толмачева А.В.
	Пищеблок	Контроль наличия и правильности оформления сопроводительной документации	каждая партия поступающей продукции	Начальник лагеря Толмачева А.В.
		Органолептические показатели качества и безопасности	каждая партия сырья и готовой продукции. Бракераж готовой продукции.	И.П.Кравченко Ю.Н. Начальник лагеря Толмачева А.В.
		Правильность оформления тех. документации. Наличие необходимости норм, тех. документации.	1 раз в смену	И.П.Кравченко Ю.Н. А.А.Начальник лагеря Толмачева А.В.
		Соблюдение санитарно-технологических требований при производстве кулинарной продукции. Полнота, правильность и своевременность оформления документации, соответствие требованиям	каждая партия	Повара Кравченко Ю.Н. Кухонный рабочий Н.В. Мейзер

		СанПиН.		И.П.Кравченко Ю.Н.
		Контроль за температурным режимом в складских и производственных помещениях	1 раз в смену	И.П.Кравченко Ю.Н. Повара Кравченко Ю.Н. Кухонный рабочий Н.В. Мейзер
		Качество мытья столовой посуды (йодокрахмальная проба)	1 раз в неделю	И.П. Кравченко Ю.Н. Повара Кравченко Ю.Н. Кухонный рабочий Н.В. Мейзер
Лагерь с дневным пребыванием детей	Помещения (для сна, спортзал, рекреации и т.д.)	Исследование состояния микроклимата и воздушной среды, температура и влажность воздуха, соблюдение режима проветривания во время мероприятий.		Начальник лагеря Толмачева А.В.
	Организация воспитательного режима в отряде			Начальник лагеря Толмачева А.В.
		Наличие необходимого набора помещений		1 раз в смену
		Соблюдение продолжительности проведения занятий.		1 раз в смену
		Соблюдение продолжительности прогулок		1 раз в смену
	Спортивные залы и подсобные помещения, при них спортивные площадки	Наличие защитных приспособлений, предупреждающих травмы		2 раза в смену
		Наличие спортивной одежды у детей		1 раз в смену
		Наличие необходимого оборудования в раздевалках		2 раза в смену
		Расстановка и техническая исправность спортивного оборудования и инвентаря		1 раз в смену
		Наличие ограждения		1 раз в смену
		Наличие озеленения		1 раз в смену

	Сроки и условия транспортировки пищевых продуктов, наличие санитарного паспорта на автотранспорт. Дезинфекции транспорта	каждая партия	И.П.Кравченко Ю.Н. Повара Кравченко Ю.Н. Кухонный рабочий Н.В. Мейзер
	Сроки и условия хранения продуктов. Исправность холодильного оборудования и соблюдение температурного режима хранения	ежедневно	Повара Кравченко Ю.Н. Кухонный рабочий Н.В. Мейзер Начальник лагеря Толмачева А.В.
	Сроки реализации, условия реализации готовой пищи соблюдение требований по температуре реализуемой готовой кулинарной продукции	ежедневно	И.П.Кравченко Ю.Н. Повара Кравченко Ю.Н. Кухонный рабочий Н.В. Мейзер Начальник лагеря Толмачева А.В.
	Осмотр персонала пищеблока на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на предмет наличия инфекций	ежедневно	Начальник лагеря Толмачева А.В.
	Контроль соблюдения правил личной гигиены	ежедневно	Начальник лагеря Толмачева А.В.
	Контроль наличия и своевременного прохождения необходимого медицинского обследования, прививок, гигиенической аттестации	1 раз в смену	Начальник лагеря Толмачева А.В.
	Смывы с инвентаря и оборудования	1 раз в месяц	По договору ФГУЗ

		Санитарно-техническое состояние помещений, оборудования, исходная исправность оборудования, достаточность, правильность расстановки и т.д.	1 раз в смену	И.П.Кравченко Ю.Н.
		Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима обработки, хранения и использования маркировки оборудования, посуды, инвентаря (температура воды в моечной ванне контролируется инструментально) уборочного инвентаря, режима уборки помещений, дезинфекционного режима сбора, хранения и вывоза (утилизации) отходов и др.	1 раз в неделю	Заведующий хозяйством Е.Ю.Кузнецова Повара Кравченко Ю.Н. Кухонный рабочий Н.В. Мейзер