



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
лагеря дневного пребывания «Золотая рыбка»,
организованного Муниципальным бюджетным общеобразовательным
учреждением Гимназия №1 с.Верхнеяркеево муниципального района
Илишевский район Республики Башкортостан осуществляющего организацию
отдыха и оздоровления обучающихся в каникулярное время с дневным
пребыванием детей на 2026 год

Настоящая Программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических /профилактических/ мероприятий при осуществлении хозяйственной и иной деятельности, выполнения работ и оказания услуг, а также производстве, хранении, реализации продукции, товара и устанавливает требования к объектам, точкам контроля, срокам /периодичности/ и видам /формам/ контроля, а также определяет лиц и /или/ организации, ответственных за осуществление тех или иных видов контроля. Программа может быть исправлена или дополнена в установленном порядке.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Общие сведения об объекте производственного контроля.

Наименование предприятия: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Гимназия №1 с.Верхнеяркеево

Вид оказываемой услуги: Услуги питания, воспитания на период с 28.05.2026г. по 20.06.2026 г. с дневным пребыванием детей с 2-х разовым питанием в количестве 135 человек.

Юридический адрес: 452260, Республика Башкортостан Илишевский район село Верхнеяркеево, ул. 50 лет Октября, 20

Фактический адрес: 452260, Республика Башкортостан Илишевский район село Верхнеяркеево, ул. 50 лет Октября, 20

I. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

Здание/я/ и сооружение/я/ объекта:

Пищеблок /столовая/ оздоровительного лагеря расположен в типовом здании.

Водоснабжение осуществляется от централизованной системы водоснабжения.

Канализация – централизованная

Наличие столовой или буфета базовая столовая

Обеденный зал располагается в помещении столовой здания.

Предприятие оснащено технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с производственными мощностями.

Пищеблок укомплектован квалифицированными кадрами. Повышение квалификации кадров проводится в соответствии с установленными требованиями.

Наполняемость обеденного зала – 180 человек.

Производится 1 завтрак, 1 обед, 0 полдник.

Транспортные мощности предприятия: *Продукты питания доставляются автотранспортом поставщика.*

Номенклатура вырабатываемой продукции, нормативно-техническая документация на продукцию:

Формы /виды/ контроля /надзора/ за осуществлением производственного контроля

№ п/п	Контролируемый объект, используемый материал	Контролируемая и/или определяемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетная/отчетная/ документация по результатам контроля
1.1. 1	Используемое сырье, пищевые продукты	Контроль наличия сопроводительной документации при заключении договоров на поставку сырья	Каждая партия	Директор Шеф повар медработник	При заключении договоров на поставку сырья оценивается наличие гигиенических заключений и сертификатов соответствия /наличие протоколов с результатами лабораторных испытаний и исследований/, заключение ЦГСЭН о возможности применения продукции в организованном питании детей. При заключении договора подписывается спецификация.

1.1. 2	Используемое сырье	Приемка, учет, осмотр, бракераж Приемка: - документ предприятия-изготовителя, подтверждающий качество и безопасность продуктов; - удостоверение качества на данную партию продукции, накладные; - маркировка соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-97 /на каждой единице упаковки название продукта, наименование, адрес предприятия-изготовителя, масса, нетто, состав, информация о пищевой и энергетической ценности продукта, срок годности, условия хранения и реализации/; - ветеринарные свидетельства на животноводческое сырье; Осмотр: - вид и целостность упаковки; - органолептические показатели: внешний вид продукта, цвет, запах, по возможности – вкус; - не допускается приемка продуктов, не отвечающих требованиям НТД и с пороками; <u>Не допускается принимать:</u> - продовольственные сырые и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность, - мясо и субпродукты без клейма и ветеринарного свидетельства, - рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства, - непотрошеную птицу - яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, - утиные и гусиные яйца, - консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток,	Каждая партия	Шеф повар	Книга поступления товаров. Бракеражный журнал скоропортящейся продукции и поступающей на предприятие продукции
-------------------	---------------------------	--	----------------------	------------------	---

	- крупу, муку, с/фрукты и др. продукты, зараженные амбарными вредителями, - овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили, - пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества, - продукцию домашнего приготовления /консервированные грибы, мясные, молочные, рыбные и др. продукты, готовые к употреблению/. Бракераж: Информация по проведенному осмотру заносится в брак. журнал. Учет: Информация по поступающему продовольственному сырью и пищевым продуктам, соответствующим гигиеническим требованиям, заносится в книгу поступления товаров.			
--	---	--	--	--

Структура и организация системы производственного контроля

Система производственного контроля представлена следующими лицами, выполняющими работы на договорной основе:

№№ п/п	Должность, Ф.И.О. лица, наименование Подразделения или сторонней организации	Основание для проведения работ По организации и проведению Производственного контроля	Ответственность и вид работ, выполняемых при осуществлении контроля
1.	Директор Мифтахова Л.Р.	Должностная инструкция	Общая ответственность за организацию и функционирование системы производственного контроля.
2.	Шеф повар Кашбуллина А.К.	Должностные инструкции	Ответственность за осуществление тех ли иных видов производственного контроля у себя в подразделении, прием продуктов, бракераж скоропортящейся продукции.
3.	Медсестра ОУ Саитова Р.Р.	Должностные инструкции	Участие в проведении бракеража готовой продукции, производственный контроль за пищевым статусом, а также иные

Раздел 1. Контроль технологического процесса.

1.1 Контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на предприятие.

1.2. Ассортимент и объем вырабатываемой продукции. Качество готовой продукции. Соответствие объема и ассортимента вырабатываемой продукции производственной мощности, устройству, планировке и оборудованию объекта.

№ п/п	Контролируемый объект, используемый материал	Контролируемая и/или определяемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетная /отчетная/ документация по результатам контроля
1.2.1.	Ассортимент объем вырабатываемой продукции	Наличие ассортиментного перечня. Соответствие объема вырабатываемой продукции производственным мощностям пищеблока	1 раз в 3 месяца	Директор Шеф повар	Номенклатура продукции, нормативная и техническая документация на продукцию. Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции.
1.2.2.	Качество готовой продукции	Органолептические показатели: Внешний вид, цвет, запах, вкус, В т.ч. на разрезе.	Каждая партия	Шеф повар медсестра	Бракеражный журнал готовой продукции
1.2.3.	Суточная проба	Отбор суточной пробы – контроль за доброкачественностью кулинарной продукции. Хранение в холодильнике для готовой продукции или в отдельном холодильнике при температуре +4 - +6 С	Ежедневно	Медсестра	Суточная проба отбирается в специально выделенные стерильные промаркированные емкости отдельно для каждого блюда ли кулинарного изделия.
1.2.4.	Устройство, планировка объекта	Соответствие планировки объекта плану размещения технологического оборудования по проекту.	1 раз перед открытием лагеря	Директор Шеф повар	План размещения технологического оборудования

1.3 Контроль за рационом питания в ОУ

№ п/п	Контролируе- мый объект, используе- мый материал	Контролируемая и/или определяемые показатели	Периодич- ность контроля	Ответствен- ный испол- нитель	Учетная /отчетная/ документация по результатам контроля
1.3.1.	Рацион питания	Качественный и количественный состав рациона питания, его соответствие возрастным и физиологическим потребностям, соблюдение требований и рекомендаций по формированию рациона, ас- сортимента продуктов, используемых в питании.	1 раз в неделю	Директор Шеф повар Медсестра	Примерное /меню, Меню-раскладка с указанием всех продуктов, входящих в состав каждого блюда, их количество, пищевая и энергетическая ценности выхода блюд. Рабочее меню. Накопительная ведомость /набор продуктов, используемых в питании детей, в среднем за 10 дней/. Журнал учета витаминизации блюд

1.4 Контроль за технологией производства и соблюдением требований санитарных правил при производстве кулинарной продукции.

№ п/п	Контроли- руемый объект, используемый материал	Контролируемая и/или определяемые показатели	Периодич- ность контроля	Ответствен- ный испол- нитель	Учетная /отчетная/ документация по результатам контроля
1.4.1.	Нормативно- техническая документация	Наличие необходимой нормативно-технической документации.	1 раз перед открытием школы	Шеф повар	Сборник рецептур ГОСТы ,
1.4.2.	Технологическа я документация.	Правильность оформления технологической документации.	1 раз перед открытием лагеря	Шеф повар	Технологическая документация /технологические карты/ на производство каждого вида производимой продукции.
1.4.3.	Соблюдение санитарно- технологических требований при	Подготовка и кулинарная обработка продуктов осуществляется только в определенном	Каждая партия	повар	Наличие необходимой санитарно- эпидемиологической нормативной и методической документации. Инструкции по каждой ответственной операции

	подготовке и кулинарной об- работке продуктов.	производственном помещении /согласно плану размещения технологического оборудования/ согласно технологической карте производства конкретного вида продукции.			технологического процесса. Журналы. Графики.
--	---	---	--	--	---