



Утверждаю:  
Директор МБОУ СОШ с.Дубовое

Л.М. Пригородова  
Приказ № 62 от 26.02 2024 г.

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с.Дубовое Добринского муниципального района Липецкой области

Детский весенний оздоровительный лагерь «Дубочек» на период с 23.03 по 29.03.2024г.

**Программа производственного контроля**  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на пищеблоках оздоровительных учреждений

**1. Цель:** *обеспечение безопасности и качества готовых блюд, поступающих пищевых продуктов, соблюдение условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, соблюдение санитарно-эпидемиологического режима*

**Объекты производственного контроля:** *помещения пищеблока, столовой, складов*

Ответственным за осуществление производственного контроля является

**Лебедева Раиса Викторовна (начальник лагеря)**

(Ф.И.О., должность)

2. На предприятии имеются в наличии следующие нормативные документы:

- Федеральный Закон от 30.03.99 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ст. 17, 28, 34, 35, 36.
- Федеральный Закон от 27.10.2008 г. №178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
- Федеральный Закон от 12 июня 2008г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»
- Федеральный Закон от 24 июня 2008г. №90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»
- Федеральный Закон от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Федеральный Закон от 17.09.1998г. №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

- СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- СанПин2.4.2.2842-11 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации лагерей труда и отдыха детей и подростков, утвержденных постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 18.03.2011 №22 от 24 .03.11.

3. Профилактическим медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники пищеблока:

№ п/п	Ф. И. О. сотрудника	Занимаемая должность
1	Буркова Татьяна Дмитриевна	Повар

5. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, проводятся следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка полноты прохождения работниками мед.осмотра и гигиенической подготовки.	при поступлении на работу в ОУ
2.	Контроль за санитарным содержанием помещений пищеблока: проверка качества и своевременности уборки, режима дезинфекции, вентиляция, режима проветривания.	ежедневно
3.	Проверка качества поступающих продуктов (органолептически и документально), сроков реализации пищевых продуктов, условий их хранения и транспортировки.	ежедневно

4.	Контроль за качеством готовой пищи, выполнением меню, массы порций, норм и режима питания, витаминизацией пищи.	постоянно
5.	Проверка температуры внутри холодильного оборудования.	постоянно
6.	Контроль за соблюдением правил мытья посуды, применением моющих и дезинфицирующих средств.	постоянно
7.	Контроль за состоянием здоровья работников пищеблока, соблюдением ими и дежурными по столовой правил личной гигиены.	постоянно
8.	Контроль за отбором суточных проб готовых блюд	постоянно
9.	О случаях аварийных ситуаций сообщать в Роспотребнадзор с регистрацией в специальном журнале	немедленно

6. При возникновении следующих ситуаций немедленно известить управление (ТО) Роспотребнадзора
- отключение электроэнергии;
  - авария на водопроводной, канализационной системах;
  - выход из строя холодильного и технологического оборудования;
  - возникновение случаев инфекционных заболеваний и отравлений среди детей и персонала.