



Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Дубовое
Григорова Т.М.
Приказ №

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа с.Дубовое

Детский весенний оздоровительный лагерь «Дубочек»
на период с 29.03 по 04.04.25г.

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

Комолых Людмила Викторовна (начальник лагеря)

(Ф.И.О., должность)

На предприятии имеются в наличии следующие нормативные документы:

-

1. Закон РФ «Об образовании» в последней редакции;
2. Федеральный Закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.
4. Федеральный Закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
5. СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
6. СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
7. СанПин 3.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и

- других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
8. СанПин 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»;
9. СанПин 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
10. СанПин 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно — противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
11. Методические рекомендации МР 3.1/2.4-0185-2020 «Рекомендации по организации работы организаций отдыха детей и их оздоровления в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»;
12. СанПин 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных заболеваний»;
13. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противо эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
14. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
15. СанПиН 2.3.2.569-96 «Профилактика паразитических заболеваний на территории РФ».
16. СанПиН 3.1.1 117-02 «Профилактика острых кишечных заболеваний».
17. СанПиН 3.1.1321 -03-03 «Профилактика менингококковой инфекции».
18. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

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
2	Есикова Наталия Ивановна	Подсобная рабочая

--	--	--

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.