

Утверждаю  
Директор МБОУ СОШ № 9 г. Грязи

«    »      /      / 20   г.  
А.О. Соболев



## **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:  
Трегубова Ирина Петровна, начальник пришкольного лагеря «Улыбка»

(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».

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

№ п/п	Ф. И. О. (полностью) сотрудника	Занимаемая должность
1.	Махотина Светлана Юрьевна	Шеф-повар

2.	Рогова Мария Николаевна	Повар
3.	Печенкина Любовь Ивановна	Повар
4.	Рашидова Чичак Видади	Рабочая по кухне
5.	Леонова Надежда Алексеевна	Рабочая по кухне

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 по телефонам 2-10-77, 2-44-12, 2-24-67, 2-62-97
- отключение электроэнергии;
  - авария на водопроводной, канализационной системах;
  - выход из строя холодильного и технологического оборудования;
  - возникновение случаев инфекционных заболеваний и отравлений среди детей и персонала.