

«Утверждаю»
Директор МБОУ
«Гимназия
им.И.М.Макаренкова» с.Ольговка:
_____ А.В. Беляева
Приказ № ____ от _____ 2024г.

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
на пищеблоке оборонно-спортивного лагеря палаточного типа
«Защитники».**

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: начальник лагеря Панина Лариса Васильевна

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 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

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

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

№ п/п	Ф. И. О. сотрудника	Занимаемая должность
1.	Игнатова О.В.	повар
2.	Карипова М.Т.	рабочая по к/о помещений

3. 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

4. При возникновении следующих ситуаций немедленно известить управление (ТО) Роспотребнадзора по телефону: 2-31-75

- отключение электроэнергии;
- авария на водопроводной, канализационной системах;
- выход из строя холодильного и технологического оборудования;
- возникновение случаев инфекционных заболеваний и отравлений среди детей и персонала.