

Утверждаю:
Директор МБОУ СШ
ст.Хворостянка
Титова А.Д.



Программа производственного контроля

**за соблюдением санитарных правил
и выполнением санитарно-
противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
на пищеблоке оздоровительного учреждения
МБОУ СШ ст.Хворостянка**

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 Попова Светлана Николаевна

2. На предприятии имеются в наличии следующие нормативные документы:

- Федеральный Закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ст. 36.
- Федеральный Закон от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- Федеральный закон РФ от 17.07.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (в редакции от 10.01.2003 №15-ФЗ, от 22.08.2004 № 122-ФЗ)
- Федеральный закон РФ от 18.06.2001г. № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулёза в Российской Федерации»
- Федеральный закон от 23.02.2013г. №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»
- Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011» от 09.12.2011г.
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011» от 09.12.2011г.
- Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей ТР ТС 023/2011, утверждён Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года №882.
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» принят Решением Союза Европейской экономической комиссией от 9 октября 2013 №67;
- Технический регламент на масложировую продукцию ТР ТС 024/2011, утверждён Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. №883;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принят Решением Союза Европейской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. №68;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»
- СанПиН 3.5.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое санитарно-гигиеническое значение»
- СП 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)» (с изменениями от 24.03.2021 г.)

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

№ п/п	Ф. И. О. сотрудника	Занимаемая должность
1.	Мартынова Светлана Серафимовна	повар
2.	Погодина Светлана Владимировна	подсобная рабочая

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка полноты прохождения работниками медицинского 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
10.	Контроль за концентрацией действующего вещества в растворе моющего средства.	постоянно

5. При возникновении следующих ситуаций немедленно известить управление (ТО) Роспотребнадзора по телефону 8 (47461) 2-44-12 / 2-10-77

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