

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:
Наривончик Н.М., начальник оздоровительного лагеря

2. На предприятии имеются в наличии следующие нормативные документы:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 27.10.2008 №178-ФЗ "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей";
- Федеральный закон от 12 июня 2008 №88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»;
- Федеральный закон от 24 июня 2008 №90-ФЗ "Технический регламент на масложировую продукцию";
- Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" ;
- Федеральный закон от 17.09.1998 №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:

№	Ф.И.О. (полностью) сотрудника	Занимаемая должность
1.	Матвеева Екатерина Геннадьевна	Шеф-повар
2.	Пешкова Наталья Николаевна	Кухонный рабочий

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

№	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	ежедневно
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

5. При возникновении следующих ситуаций немедленно известить Управление (ТО) Роспотребнадзора по следующим телефонам: 2-10-77, 2-44-67, 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.