

Утверждаю:
Директор МКОУ
«Верхнебалыклейская СШ»

Н.А. Филатов

**Программа производственного контроля над качеством и безопасностью приготовляемых блюд
в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении
«Верхнебалыклейская средняя школа» Быковского муниципального района Волгоградской области,
организующей питание детей в оздоровительном пришкольном лагере в 2022 году**

Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

1. Санитарные правила СП 1.1.1052-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий; Приказ Минздрава РФ и Минобразования РФ «О совершенствовании системы медицинского обеспечения детей в общеобразовательных учреждениях» от 30.06.1992г. № 186/272;
2. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья СП 2.3.6..1079-01;
3. Санитарные правила «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в образовательном учреждении с дневным пребыванием детей в период каникул СП 2.4.4. 2599-10»;
4. Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

Перечень должностных работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

Филатов Александр Н. – начальник лагеря;

Филатова О.П. – медсестра школы.

Предварительные и периодические медицинские осмотры проводятся в соответствии с п.13.5. приказа Минздрава и Минобразования РФ № 302 от 29.09.1989г. «О порядке проведения предварительных и периодических осмотров работников и медицинских регламентах допуска к профессии»:

В соответствии с приказом Министерства здравоохранения и Медицинской промышленности РФ от 14.03.1996г. № 90 «О порядке проведения предварительных медицинских осмотров работников и медицинских регламентах допуска к профессии (в ред.Приказов Минздрава РФ от 11.09.2000г. №344, от 06.02.2001г. №23) – профессиональной вредностью преподавательской деятельности является перенапряжение голосового аппарата, с целью профилактики возникновения профессиональной заболеваемости осмотр отоларинголога 1 раз в 2 года.

В соответствии с п.5 ст.34 Федерального закона №52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» данные о прохождении медицинских осмотров подлежат внесению в личные медицинские книжки. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с отставкой производством, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения. Органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор:

- отключение централизованного водопровода;
- отключение электроэнергии;
- технические порывы централизованной канализационной системы.

Список сотрудников лагеря с дневным пребыванием детей «Солнышко» при МКОУ «Верхнебалыклейская СШ» Быковского муниципального района Волгоградской области подлежащих медицинскому осмотру, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№	Фамилия имя отчество	Должность по лагерю	Дата прохождения последнего санминимума
1.	Филатова Ольга Петровна	медсестра	20.07.2020
2.	Филатов Александр Николаевич	начальник лагеря	20.07.2020
3.	Филатова Ольга Викторовна	завхоз	20.07.2020
4.	Воробьева Вероника Владимировна	Уборщица служебных помещений	20.07.2020
5.	Рябова Елена Сергеевна	воспитатель	20.07.2020
6.	Пурясьева Елена Викторовна	воспитатель	20.07.2020
7.	Лунева Вера Викторовна	воспитатель	20.07.2020
8.	Тезикова Надежда Васильевна	воспитатель	20.07.2020
9.	Устюгова Полина Викторовна	воспитатель	20.07.2020

№/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Ответственное лицо	Нормативная, нормативно-техническая методическая документация,
-----	---	--	-------------------------	--	--------------------	--

								регламентирующая проведение исследований, испытаний
1	2	3	4	5	6	7		
1.	Наличие медицинских книжек и медицинского осмотра у работников лагеря с дневным пребыванием	Наличие записей в медицинских книжках	-наличие прививок в соответствии с национальным календарём; своевременное прохождение медицинского осмотра: наличие отметки о профессионального санитарно-гигиенического обучения	Перед открытием лагеря	Начальник лагеря	Приказ минздрава РФ №302-н		
2.	Наличие примерного меню в лагере с дневным пребыванием	Соответствие рецептуре, калорийность	Соответствие меню требованиям СП 2.4.3648-20	Перед открытием лагеря	Начальник лагеря, старший повар	СП 2.4.3648-20		
3.	Температурные условия хранения пищевых продуктов	Технологическое оборудование, складские помещения	-выполнение требований температурного режима	В течение работы лагеря	Начальник лагеря по необходимости, старший повар постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
4.	Наличие моющих и дезинфицирующих средств	Моющие и дезинфицирующие средства	- необходимое наличие моющих и дезинфицирующих средств;	В течение работы лагеря	Начальник лагеря	СП 2.4.3648-20		
5.	Наличие посуды	Посуда	- наличие необходимого комплекта посуды	В течение работы лагеря	Начальник лагеря по необходимости, старший повар постоянно	СП 2.4.3648-20		
6.	Входной контроль показателей качества и безопасности	Сырье и пищевая продукция	- соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на	Каждая партия поступивших сырья и пищевых продуктов	Начальник лагеря по необходимости	Технические регламенты на соответствующие		

	поступающего сырья и пищевой продукции	упаковке и товарно - сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной продукции; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов.		сти, старший повар постоянно	виды продукции, ФЗ от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01
7.	Контроль на этапе технологических процессов.	Процесс приготовления, готовая продукция. Лабораторный и инструментальный контроль: - на этапах технологического процесса (овоскопирование яйца, контроль качества фритюрных жиров); Готовой продукции: - органолептические показатели; - физико-химические и микробиологические показатели. Обеда на калорийность: - физико-химические показатели Воды питьевой: лабораторные исследования воды питьевой: -органолептическое, микробиологические показатели.	По необходимости	Начальник лагеря по необходимости, старший повар постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1078-01 Нормативная и техническая документация СанПиН 2.1.4.1074-01