Утверждаю

Директор МБОУ СОШ № 1

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/И.А.Мурашова/

Приказ № \_\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Программа производственного контроля

организации питания

в летнем оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей на базе МБОУ СОШ № 1

1. В целях контроля за соблюдением санитарного законодательства в летнем оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей при МБОУ СОШ №1 имеются нормативные документы:

- Федеральный закон « О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» от 26.12.2008 года № 294 ФЗ

- Федеральный закон « О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 03.03.1999 года № 52ФЗ

- Закон Российской Федерации» О защите прав потребителей» №2300- 1

- СанПинН2.4.2599-10 « Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего образования»

2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на начальника оздоровительного лагеря.

3. Перечень должностных лиц, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке:

1. начальник лагеря

2. воспитатели

3. заместитель директора по АХР

4. повар

5. посудомойка

4. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии её производства:

- Соблюдение санитарного состояния помещения столовой

- Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья проводить при наличии сопроводительных документов, гарантирующих качество и безопасность пищевых продуктов.

- Условия хранения поставленной продукции.

- Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования.

- Контроль суточной пробы

- Соблюдение санитарных правил при мытье посуды

- Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров

5. Перечень возможных аварийных ситуаций?

- Отключение электроэнергии

- Отключение системы водоснабжения

- Отключение системы канализации

- Выход из строя холодильного и технического оборудования.