

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ Артёмовской СОШ №2

М.Л. Иконникова

Приказ № 3 от 19.05.2025 г.



**Программа производственного контроля за качеством и безопасностью
приготавливаемых блюд МБОУ Артёмовской СОШ №2 при организации
отдыха в пришкольном оздоровительном лагере с дневным
пребыванием детей**

Юридический адрес: 662951, Красноярский край, Курагинский район, г. Артёмовск, ул. Ольховская, д. 87а

Вид деятельности: лагерь дневного пребывания детей.

Основанием для проведения производственного контроля является статья 32 №52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 1.5. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПин 2.4.42599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».

Цель производственного контроля: обеспечение безопасности всех участников летнего оздоровления на базе образовательного учреждения путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Объекты производственного контроля:

2.1. Помещения учреждения;

- 2.2. Помещения школьной столовой;
- 2.3. Технологическое оборудование;
- 2.4. Рабочие места;
- 2.5. Сырьё, полуфабрикаты;
- 2.6. Готовая продукция;
- 2.7. Отходы производства и потребления.

**Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены
функции по осуществлению производственного контроля:**

- выполнение ответственными лицами программы производственного контроля в целом по учреждению: директор школы Иконникова Мария Леонидовна, руководитель лагеря «Солнышко» Глухенко Мария Ивановна.
- персонал, все действия, связанные с жизнедеятельностью в школьном учреждении - директор школы Иконникова Мария Леонидовна.
- организацию и проведение воспитательно - образовательной работы руководитель лагеря «Солнышко» Глухенко Мария Ивановна.
- санитарное состояние помещений, соблюдение санитарно-эпидемиологического режима, проведение дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ, работу пищеблока завхоз Слукина Наталья Анатольевна.
- своевременную работу освещения, технологического оборудования, обеспеченность служб инвентарем, чистящими и моющими средствами завхоз Слукина Наталья Анатольевна.
- рацион питания, сроки и условия хранения продуктов, наличие и правильность оформления сопроводительной документации повар Балакина Ольга Петровна.

**Контроль за выполнением требований к размещению, устройству,
содержанию и организации режима работы**

№ п/п	Объект производственного контроля	Сроки исполнения	Ответственный
1	Визуальный контроль соблюдения санитарных норм и правил, обеспечения противоэпидемического режима оздоровительного учреждения	ежедневно	руководитель лагеря
2	Контроль за использованием помещений оздоровительного учреждения в соответствии с их назначением	ежедневно	руководитель лагеря
3	Контроль за соответствием состава и площади помещений оздоровительного учреждения и требованиям к ним	перед открытием	директор школы, руководитель лагеря
4	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания	ежедневно	руководитель лагеря, воспитатели
5	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению	перед открытием, ежедневно	руководитель лагеря ,воспитат ели
6	Контроль за укомплектованностью, оборудованием помещений оздоровительного учреждения	перед открытием	директор школы, руководитель лагеря
7	Контроль за содержанием помещений	ежедневно	руководитель лагеря

- Стремиться содержать здание в технически исправном состоянии.
- Содержать водопровод в исправном состоянии.

- Обеспечить источниками освещения равномерно и достаточно все помещения согласно санитарным правилам.
- Не допускать переукомплектованности класса.
- Комплектовать мебелью, учитывая росто-возрастные особенности детей в соответствии с гигиеническими требованиями.
- Следить за созданием благоприятных условий во время проведения занятий физической культурой, нагрузкой, соответствующей возрасту детей.
- Следить за тем, чтобы мебель и оборудование были безопасными, исключающими возможность травматизма детей.
- Своевременно заменять посуду с трещинами и поврежденной эмалью.
- Соблюдать правила хранения и приготовления продуктов.
- Обеспечить товарное соседство и тепловой режим согласно санитарно-гигиеническим требованиям.
- Стремиться, чтобы питание детей было полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворяющим физиологическим потребностям растущего организма в основных пищевых веществах.
- Строго соблюдать правила личной гигиены всем сотрудникам.
- Проводить иммунопрофилактику по эпидемиологическим показаниям.
- Своевременно проходить процедуру лицензирования для осуществления медицинской деятельности.