

УТВЕРЖДАЮ

Директор средней школы № 2

Г.А. Тихомирова

05 \_\_\_\_\_ 2023 г.



**ПРОГРАММА**  
производственного контроля  
в лагере с дневным пребыванием обучающихся  
на базе муниципального бюджетного  
общеобразовательного учреждения  
средней школы № 2 им. В.И. Ленина  
г. Данилова Ярославской области  
на 2023-2025 г.

**Цель программы:** Сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, улучшение рациона питания обучающихся.

**Основными задачами** по организации питания обучающихся являются:

- Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
- Обеспечение бесплатным питанием определенных категорий обучающихся;
- Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока образовательного учреждения;
- Развитие новых форм обслуживания и повышение культуры питания;
- Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
- Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

**Ожидаемые результаты реализации программы:**

Улучшение качества и безопасность питания, расширение охвата питанием обучающихся, за счёт проведения мероприятий по модернизации и укреплению материально-технической базы в структурном подразделении «Школьная столовая».

## **Содержание программы производственного контроля:**

**Пояснительная записка.**

**РАЗДЕЛ 1** Перечень основных нормативных документов, определяющих санитарно-гигиенические нормы и правила при организации питания

**РАЗДЕЛ 2.** Характеристика условий размещения объекта питания учреждения образования. Общие подходы к организации питания в образовательных учреждениях.

**РАЗДЕЛ 3.** Внутренние документы по организации производственного контроля

**РАЗДЕЛ 4.** Перечень объектов, подлежащих производственному контролю

**РАЗДЕЛ 5** Перечень должностных лиц и работников, подлежащих обязательным медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке

**РАЗДЕЛ 6** Устройство и оборудование обеденного зала.

**РАЗДЕЛ 7** Требования к личной гигиене персонала пищеблока

**РАЗДЕЛ 8** Условия реализации готовой продукции

**РАЗДЕЛ 9** Организация контроля за питанием

**РАЗДЕЛ 10** Организация производственного контроля

**РАЗДЕЛ 11** Перечень мероприятий, обеспечивающих безопасность реализующей продукции

**РАЗДЕЛ 12** Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства и неисправностью оборудования объектов общественного питания

**Пояснительная записка**

Питание является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье детей и подростков, способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде.

Недостаточное потребление витаминов и жизненно необходимых макро и микроэлементов в детском и юношеском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует постепенному развитию обменных нарушений, хронических заболеваний, снижает сопротивляемость различным заболеваниям, повышает чувствительность организма к воздействию радиации, усиливает отрицательное воздействие на организм нервно-эмоционального напряжения и стресса, неблагоприятных экологических факторов, вредных факторов, действующих на организм детей и подростков в процессе обучения и трудовой деятельности, и в конечном итоге, препятствует формированию здорового поколения.

В средней школе № 2 выполнен ряд мероприятий, способствующих совершенствованию организации питания.

Разработаны примерные варианты 10-ти дневного меню для обучающихся, графики доставки продуктов и вывоза отходов, договоры с предприятиями по обеспечению продуктами питания.

В школе ведутся журналы по работе школьной столовой.

В рационе питания школьников широко используются продукты повышенной пищевой и биологической ценности (обогащенных микронутриентами),

Микронутриенты (витамины, макро- и микроэлементы) – это незаменимые компоненты питания человека, поскольку необходимы для протекания многочисленных биохимических реакций в организме. Микронутриенты являются химически и физиологически активными веществами, которые способны взаимодействовать с другими веществами, а также друг с другом. Таким образом, совместимость микронутриентов необходимо учитывать при проведении витаминной профилактики. Кроме того, эти факты должны учитываться при разработке и производстве комплексных препаратов, преодоление дефицита микронутриентов осуществляется путем обязательного систематического использования в питании продуктов, обогащенных в процессе их промышленного производства витаминно-минеральными смесями и витаминизации готовой кулинарной продукции непосредственно в школьной столовой.

## **Раздел 1**

### **Перечень основных нормативных документов, определяющих санитарно-гигиенические нормы и правила при организации питания**

1. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнение санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01 и СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения п.1.к СП 1.1.1058-01».
2. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях . »
3. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения».
4. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»
5. СП 1.7.728-99 «Санитарные правила «Правила сбора, хранения и удаления отходов лечебно-профилактических учреждений».
6. СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусным гепатитом».
7. СП 3.1.1295-03 «Профилактика туберкулеза».
8. СП 3.1.2.1108-02 «Профилактика дифтерии».
9. СП 3.1.2.1176-02 «Профилактика кори, краснухи, эпидпароти.
10. СП 3.2.1319-03 «Профилактика гриппа».
11. СП 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ».
12. СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций».

13. СанПиН 2.4.4.2599 -10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».

14. СанПиН 2.4.5.2409-08 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях . »

## **Раздел 2**

### **Характеристика условий размещения объекта питания учреждения образования. Общие подходы к организации питания в образовательных учреждениях.**

В соответствии со статьей 11 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», руководители образовательных учреждений, независимо от формы собственности, обязаны выполнять требования санитарного законодательства, обеспечивать безопасность оказываемых услуг, осуществлять производственный контроль, в частности при организации питания детей, информировать органы Роспотребнадзора об аварийных ситуациях и нарушениях технологического процесса, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию на объекте, осуществлять гигиеническое обучение работников, иметь в наличии санитарные правила.

Статьей 17 указанного Закона определено, что при организации питания в специально оборудованных местах, в образовательных, оздоровительных учреждениях и учреждениях социальной защиты, при реализации, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний должны выполняться санитарные правила и обязательно соблюдение научно обоснованных физиологических норм питания человека.

При организации питания детей необходимо пользоваться 10- дневным меню.

Меню должно включать натуральные продукты, разнообразные мясные, рыбные, кисло-молочные продукты, натуральные соки, свежие фрукты и овощи.

В питании детей и подростков должны использоваться продукты, обогащенные микро-нутриентами, а также йодированная соль.

## **Раздел 3**

### **Внутренние документы по организации производственного контроля**

1. Перечень должностных лиц, ответственных за проведение производственного технологического контроля.
2. Документация пищеблока.
  2. 1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
  2. 2 Ежедневное меню.
  - 2.4. Медицинские книжки работников пищеблока.
  - 2.5. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
  - 2.6. Журнал здоровья
  - 2.7. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
  - 2.8. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
  - 2.9. Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования.

## **Раздел 4**

### **Перечень объектов, подлежащих производственному контролю**

- Обеденный зал;
- производственные цеха ;
- водоснабжение;
- технологическое оборудование;
- рабочее место раздатчицы.

## **Раздел 5**

### **Перечень должностных лиц и работников, подлежащих обязательным медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке**

Приложение №1

## **Раздел 6**

### **Устройство и оборудование обеденного зала.**

Качество воды в системах водоснабжения должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения и нецентрализованного водоснабжения. Количество воды должно полностью обеспечивать потребности пищеблока. Горячая и холодная вода подводится ко всем ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей. Температура в точке разбора воды должна быть не ниже 65 градусов. При отсутствии горячей или холодной воды пищеблок приостанавливает свою работу.

О всех аварийных ситуациях, могущих привести к осложнениям санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте, (отключение электроэнергии, отсутствие воды, порывы на канализационной системе, выход из строя технологического и холодильного оборудования и т. п.) незамедлительно сообщается в территориальный центр Роспотребнадзора.

Помещение обеденного зала столовой и пищеблока должны содержаться в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости. В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств: мытье полов, протирание мебели, пыли; еженедельно должно проводиться мытье стен, очистка стекол от пыли и т. п. с применением моющих средств. Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция всех помещений, оборудования и инвентаря. При необходимости в установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений. Для уборки производственных, складских и вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную окраску и храниться отдельно. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте. Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится уборщицами, а уборка рабочих мест – работниками на рабочем месте.

Режим мытья посуды и использование моющих и дезинфицирующих средств должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08. В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

## **Раздел 7**

### **Требования к личной гигиене персонала пищеблока**

Лица, поступающие на работу на пищеблок, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры и обследования, согласно действующих приказов и инструкций, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

Руководитель учреждения обязан обеспечить условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками.

Лица, отказывающиеся от прохождения осмотров, к работе не допускаются.

На каждого работника заводится личная медицинская книжка (с фотографией гражданина), в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

***Работники пищеблока обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:***

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд снимать ювелирные изделия, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте.

## **Раздел 8**

### **Условия реализации готовой продукции**

Выдача готовой пищи детям осуществляется только после снятия пробы начальником лагеря (образовательного учреждения). Пробу снимают за 15-20 минут до раздачи непосредственно из общего котла .

В бракеражном журнале дается оценка каждого блюда и отметка о разрешении на выдачу. Пищу готовят на каждый прием и реализуют в течение одного часа. При нарушении технологии приготовления и в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Результаты бракеража отражаются в бракеражном журнале.

В состав бракеражной комиссии входят: представитель администрации школы(нач. лагеря), ответственный за раздачу питания. Реализация готовых блюд и изделий без бракеража категорически запрещается.

### ***Методика органолептической оценки пищи***

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном освещении. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

Затем определяют запах пищи. Этот показатель особенно важен, т. к. с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов, особенно в мясе и рыбе, связанные с начальными явлениями порчи, когда другими способами эти изменения установить не удастся. Запах следует определять при той температуре, при которой употребляются блюда. Лучше всего запах определяется при задержке дыхания.

Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гниlostный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается как: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т. д.

При помощи органов осязания определяется консистенция продуктов. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо и зубы. В процессе прожевывания пищи определяют ее жесткость, сочность, нежность. Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие маслянистости, клейкости, мучнистости, липкости, крупнозернистости, рассыпчатости и т. д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать, при характерной для неё температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый. Наибольшей чувствительностью к сладкому и соленому обладает кончик языка, к горькому - область его корня, к кислому – края.

При снятии пробы необходимо выполнить некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не производится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной отравления.

### ***Органолептическая оценка первых блюд.***

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в баке и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато – коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов). Целесообразно сравнивать набор кореньев и овощей, увиденных при просмотре плотной части первого блюда, с рецептурой по раскладке.

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготовляемых из мяса и рыбы.

Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный характер и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп - пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов в начале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

В детском учреждении не должны разрешаться блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

### ***Органолептическая оценка вторых блюд***

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек или вдоль волокон), равномерность порционирования, цвет поверхности, наличие поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя панировки. В изделиях из мяса и рыбы цвет определяют как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Так, заветренная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона; розовато - красный цвет на разрезе котлеты говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного мяса.

Важным показателем, дающим представление о степени готовности блюда и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении, является консистенция блюда (например, мажущая консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба). Степень готовности и консистенцию мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщу готового продукта.

При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

При наличии крупяных и мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню - раскладке, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, с частичками обгоревшего лука имеет серый цвет, горьковато - неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно её усвоение.

Ежедневно должна оставляться суточная проба готовой продукции. Отбор и хранение суточных проб проводится медицинским работником, при его отсутствии в школе суточ-



ную пробу отбирает зав. производством или ответственный за питание. Пробу следует отбирать в промаркированную, стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарнир отбирают в отдельную посуду). Оставляются пробы всех готовых кулинарных изделий, кроме хлеба, мучных изделий, чая, фруктов. Пробы хранятся в специально отведенном холодильнике при температуре +2+6 в течение суток.

## **Раздел 9**

### **Организация контроля за питанием**

*Руководитель образовательного учреждения обеспечивает:*

- наличие санитарных правил;
- выполнение требований санитарных правил работником обеденного зала;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения и качество воды в них;
- организацию производственного контроля;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие медицинских книжек ;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- выполнение постановлений и предписаний Роспотребнадзора;
- ежедневное ведение необходимой документации;
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством и санитарными правилами;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их систематическое пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом, путем проведения семинаров, бесед, лекций.

Периодический контроль за организацией питания в летнем оздоровительном лагере осуществляет начальник лагеря, на которого этот раздел работы возложен должностными инструкциями.

## **Раздел 10**

### **Организация производственного контроля**

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий проводится юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью.

**Целью** производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания оказываемой услуги по организации питания путем должного выполнения санитарных правил.

**Объектом** производственного контроля является помещение обеденного зала, готовая продукция.

Производственный контроль включает:

- наличие санитарных правил;
- организацию медицинских осмотров, профессиональной, гигиенической подготовки и аттестации работников пищеблока;
- контроль за наличием санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;
- ведение учета и отчетности;
- своевременное информирование органов местного самоуправления, учреждений госсанэпидслужбы об аварийных ситуациях, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию на объекте;
- визуальный контроль специально уполномоченными работниками учреждения за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Программа (план) производственного контроля составляется руководителем учреждения. Программа (план) производственного контроля составляется в произвольной форме в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 .

Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются учреждением, на которое возлагается ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля.

### **План производственного контроля организации питания обучающихся.**

<b>№ п/п</b>	<b>Объект производственного контроля</b>	<b>Место контроля, нормативные документы</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>
2	Оформление обеденного зала	Обеденный зал	Ежедневно	Нач.лагеря
3	Соблюдение санитарного состояния обеденного зала	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Нач.лагеря
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование,	Ежедневно или 2 раза в неделю	Нач.лагеря
6	Контроль за ассортиментом готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	Ежедневно	повар, нач.лагеря
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно	Нач.лагеря
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Нач.лагеря
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	2 раза в неделю	Нач.лагеря
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Коридор перед столовой	Ежедневно	воспитатель
13	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным	Накладные, меню	Ежедневно	Отв. за питание, повар

	тельным заказом			
14	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечное помещение	1 раз в неделю	Нач.лагеря
17	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Воспитатель, нач.лагеря
18	Контроль за отходами	своевременный вывоз	ежедневно	повар, нач.лагеря

## **Раздел 11**

### **Перечень мероприятий, обеспечивающих безопасность реализующей продукции**

1. Соблюдение требований санитарных норм и правил на этапах выдачи продукции и утилизации отходов производства.
2. Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима при эксплуатации оборудования, вспомогательных материалов, посуды, инвентаря в объектах общественного питания.
3. Соблюдение санитарных норм и правил при уборке помещений объекта общественного питания.
4. Своевременное проведение медицинских осмотров персонала объектов общественного питания.
5. Гигиеническое обучение персонала.

## **Раздел 12**

### **Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства и неисправностью оборудования объектов общественного питания**

1. Прекращение подачи электроэнергии, водоснабжения .
2. Возникновение очага возгорания и др.

### **Телефоны на случай непредвиденных ситуаций:**

Водоканал – 5-28-62

МЧС, диспетчер – 5-14-03

Роспотребнадзор – 5-28-49

Директор школы – 5-25-79

Заместитель директора по АХР – 5-12-66