

УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО «ВОСХОД»



Бубнова В.С.

УТВЕРЖДАЮ
Директор общеобразовательного учреждения

Татьяна МС

Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно - противоэпидемиологических мероприятий
в детских лагерях с дневным пребыванием детей на базе школьных учреждений
Вышневолоцкого городского округа
ООО «ВОСХОД»

Возрастная категория: 7-11 лет

2025 г.

Наименование организации	ООО «ВОСХОД»
Юридический адрес	171158, Тверская область, г. Вышний Волочек, ул. Большая Садовая, 103/111
Фактический адрес	171158, Тверская область, г. Вышний Волочек, ул. Большая Садовая, 103/111
Вид деятельности	Услуги общественного питания
Адрес объекта	Буфет – раздаточник МБОУ СОШ №5 – ул.Екатерининская, д.22 Столовая МБОУ СОШ № 6- ул. Осташковская, д.3 Столовая МБОУ СОШ № 7- Казанский проспект, д.98 Столовая МБОУ СОШ № 12- ул. Северная, д.7 Столовая МОБУ «Горняцкая СОШ»- п. Горняк Столовая МОБУ « Солнечная СОШ»- п. Солнечный Столовая МОБУ «Красномайская СОШ» - п.Красномайский Столовая МОБУ «Борисовская СОШ» - п.Борисовский Столовая МОБУ «Академическая СОШ» - п.Академический

Настоящая программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при осуществлении услуг общественного питания, а так же определяет перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний. Целью производственного контроля является обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания влияния деятельности путем должного выполнения санитарных правил, санитарно- противоэпидемических мероприятий, организация и осуществления контроля за их соблюдением.

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

1. СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" (главный ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РФ ПОСТАНОВЛЕНИЕ от 23 июля 2008 года N 45)
2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32);
3. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Федеральный закон от 2 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
5. Федеральный закон от 21 ноября 2011г. N 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

6. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р.6 «Об основах государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года»;

7. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 36 от 14 ноября 2001г.);

8. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 98 от 22 мая 2003г.).

9. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28)

10. СанПин 2.4.4.2599-10 для лагерей с дневным пребыванием ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19 апреля 2010 г. № 25) и другие действующие нормативные документы Российской Федерации.

2. Перечень осуществляемых работ и услуг, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека;

- Общественное питание.

Потенциальная опасность микробиологического и химического отравления населения продуктами питания, возникновения и распространения инфекционных и паразитарных заболеваний вследствие нарушения санитарных требований персоналом при приготовлении пищевых продуктов, загрязнение почвы отходами и др. неблагоприятное влияние на жилую зону.

3. Объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в рамках осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора

**Приложение 11
К Сан ПиН 2.4.4.25-99-2010**

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Бактериологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	1 блюдо исследуемого приема пищи	1 раз в сезон
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Обед	3 блюда	1 раз в сезон
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в сезон