|  |  |
| --- | --- |
|  | УТВЕРЖДАЮДиректор МКОУ Первомайской ООШ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.В.Терентьева |

ПРОГРАММА

производственного контроля

за качеством и безопасностью приготовляемых блюд в ЛОЛ с дневным пребыванием детей в МКОУ Первомайской ООШ

*Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Первомайская основная общеобразовательная школа*

*Руководитель Терентьева Лариса Викторовна*

*Юридический адрес:172415 Тверская область Оленинский район д.Ильёнки тел/факс 8(48258)3-15-14*

*Программа составлена в 2-х экземплярах*

1. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима.

1.1. Здание МКОУ Первомайская ООШ обеспечено централизованным водоснабжением.

2.1. Оздоровительное учреждение обеспечиваются водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду.

3.1. Питьевой режим в оздоровительном учреждении организован в следующей форме: бутилированная вода.

Для детей и подростков должен быть обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в оздоровительном учреждении.

2. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню.

2.1. Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания (примерное 10-дневное меню для летнего оздоровительного лагеря ).

2.2. Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня на основании физиологических потребностей в пищевых веществах и рекомендуемого набора продуктов в зависимости от возраста детей.

2.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пиши (завтрак, обед).

2.4. Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное меню на оздоровительную смену в соответствии рекомендуемой формой.

4. Медицинский работник осуществляет ежедневный контроль за соблюдением требований санитарных правил, организует профилактическую работу с детьми и персоналом по предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний, проводит ежедневный осмотр детей при приеме в оздоровительное учреждение (включая осмотр на педикулез), ведет учет заболеваемости и оценивает показатели заболеваемости и эффективность оздоровления детей и подростков.

5. Работники оздоровительного учреждения должны обеспечивать выполнение настоящих санитарных правил.

6. За нарушение санитарного законодательства руководитель и ответственные лица в соответствии с должностными инструкциями (регламентами) несут ответственность в порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации.