

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ с. Хумалаг

_____ **Э.З.Битиева**

«____» _____ **2020г.**

**Программа производственного контроля
организации питания
в МКОУ СОШ им. Героя Социалистического Труда С. Кокаева
с.Хумалаг
на 2020 -2021 учебный год**

Цель:

1. Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания обучающихся.

Основные задачи:

1. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
2. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока техникума.
3. Повышение культуры питания.
4. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.
5. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.
6. Выполнение правил и нормативов Сан ПИН 2.4.5.2409 – 08.
7. Организация питьевого режима.
8. Взаимодействие семьи и школы в решении вопросов питания.
9. Витаминизация готовых блюд.

**Характеристика условий размещения объекта питания МБОУ СОШ им. Героя
Социалистического Труда С. Кокаева с.Хумалаг**

Название объекта	Столовая школы
Адрес	с.Хумалаг ул.имени Олега Бежаева,2
ФИО директора	Битиева Эльвира Захаровна
ФИО кладовщик	Гасиева Фатима Ахтемировна
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ №116 от 04.09.2020г., (Башкатова М.Н., Алдатова Ф.Г., Гасиева И.С., Гасиева Ф.А.)
Размещение объекта	Столовая размещена в административном здании
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное, газовое, от своей котельной
Вентиляция	Вытяжная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 240 мест, продуктовые склады, моечная.
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика (санитарный паспорт имеется)

Контролируется:

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой.

**Список
работников столовой МБОУ СОШ им. Героя Социалистического Труда С.
Кокаева с.Хумалаг**

№ п/п	ФИО	Дата рождения	Должность	Стаж работ ы	Дата последнего медосмотра	Дата последнего гигиенического обучения
1.	Гасиева Фатима Ахтемировна	12.04.1962	Кладовщик	22	август 2020г.	
2.	Туаева Жанна Руслановна	03.04.1975	Повар	20	август 2020г.	
3.	Рамонова Лиза Ухаевна	01.07.1943	Посудомойка	30	август 2020	
4.	Бокоева Зарина Эльбрусовна	10.07.1982	Уборщик служебных помещении	6	август 2020	

План производственного контроля организации питания

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Периодичность	Ответственный	Учетно- отчетная форма
1	Соблюдение санитарного состояния помещения столовой	Обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения	Ежедневно	Зав. столовой	
2	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	Личные медицинские книжки	2 раза в год	Зав. столовой	
3	Контроль над устройством и планировкой столовой в соответствии с планом размещения технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	1 раз в год	Комиссия по приемке школы	Акт готовности к новому учебному году
4	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные,	Ежедневно	Зав. столовой Фельдшер	Журнал контроля качества поступающего сырья и

		гигиенические заключения			продуктов
5	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	кладовщик, медсестра	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
6	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	кладовщик, медсестра	Бракеражный журнал
7	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	кладовщик, медсестра	Акт проверки
8	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания	Персонал пищеблока	Ежедневно	медсестра	Журнал «Здоровье»
9	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно		
10	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	кладовщик, бракеражная комиссия	Акт проверки
11	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия Дежурный	Протокол

Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Первые, вторые блюда, напитки		1 раз в квартал	Лаборатория	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год	Лаборатория	Акт проверки

3	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям- 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год		Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год		Акт проверки
5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год		Акт проверки
6	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)		Акт проверки
7	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток		Акт проверки

Разработала: зам. директора по ВР _____ Гасиева И.С.