***Утверждаю.***

 ***Директор МКОУ «Годоберинская СОШ»***

 ***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.А.Зелимханов.***

**Программа**

**производственного контроля организации питания обучающихся**

**в МКОУ «Годоберинская СОШ»**

**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 школы.
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 «Годоберинская СОШ»**

|  |  |
| --- | --- |
| Название объекта | Столовая школы |
| Адрес | Ул.Магомедова Дибиргаджи Гасановича-14 |
| ФИО директора | Зелимханов Омар Ахмедвесович |
| ФИО кладовщика | Маджидоав Раджаб Маджидович  |
| Бракеражная комиссияПриказ №33 от 01.09.2020г. | 1.Магомедова Н.П.-зам.дир.по У.В.Р.2.Нурмагомедов Г.М.-учитель.нач.кл.3.Гайирбекова Ж.К.- учитель нвч.кл.4.Алиева С.И.- повар.5.Магомедов Ш.Г.профдидер школы. |
| Размещение объекта | Столовая размещена в здании школы |
| Холодное водоснабжение | Централизованное |
| Горячее водоснабжение | Установлен 1 водонагреватель |
| Отопление | Централизованное, газовое, от своей котельной |
| Вентиляция | Естественная  |
| Освещение | Комбинированное |
| Набор производственных и вспомогательных помещений | Пищеблок, обеденный зал на 120 мест, продуктовый склад, , посудомоечная |
| 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 «Годоберинская СОШ»**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | ФИО | Дата рождения | Должность | Стаж работы | Дата последнего медосмотра | Дата очередного гигиенического обучения |
| 1. | Маджидов Раджаб Маджидович  | 09.01.1960г. | кладовщик | 11 лет | 08.09.2017г. | 07.06.2018 г. |
| 2. | Алиева Сагият Ибрагимхалиловна | 25.09.1963г. | повар | 12 лет | 28.08.2020. | 28.08.2020. |
| 3. | Магомедова Гадигат Тажудиновна  | 23.11.1966г. | Посудомойщица. | 4 г | 28.08.2020 | 28.08.2020 |

**План производственного контроля организации питания**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Вид исследований | Объект исследования (обследования) | Периодич-ность | Ответствен-ный | Учетно-отчетная форма |
| 1. | Соблюдение санитарного состояния помещения столовой | Обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения | Ежедневно | Комиссия по контролю питания |  |
| 2. | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров | Личные медицинские книжки | 2 раза в год | Директор |  |
| 3. | Контроль над устройством и планировкой столовой в соответствии с планом размещения технологического и холодильного оборудования | Пищеблок | 1 раз в год | Комиссия по приемке пищеблока | Акт готовности к новому учебному году |
| 4. | Качество поставленных сырых продуктов | Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения | Ежедневно | Комиссия по контролю питания | Журнал контроля качества поступающего сырья и продуктов |
| 5. | Условия хранения поставленной продукции | Холодильное оборудование, подсобные помещения | Ежедневно | Мед.сестра | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования |
| 6. | Контроль суточной пробы | Специальные контейнеры, температура хранения | Ежедневно | Мед.сестра | Бракеражный журнал |
| 7. | Соблюдение санитарных правил при мытье посуды | Посудомоечный цех | 1 раз в неделю | Комиссия по контролю питания | Акт проверки |
| 8. | Осмотр персонала пищеблока на гной-ничковые заболевания | Персонал пищеблока | Ежедневно | Мед.сестра | Журнал «Здоровье» |
| 9. | Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи | Холл перед столовой | Ежедневно | Воспитатель |  |
| 10. | Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования | Пищеблок | Ежеквар-тально | Бракеражная комиссия | Акт проверки |
| 11. | Контроль за организацией приема пищи обучающимися | Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание | 1 раз в месяц | Бракеражная комиссия | Протокол |

**Лабораторный контроль**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Видисследований | Объект исследования (обследования) | Кол-во, не менее | Периодичность | Ответст-венный | Учетно-отчетная форма |
| 1. | Качество готовой продукцииМикробиологические исследования проб готовых блюд | Первые, вторые блюда, напитки |  | 1 раз в квартал | Мед.сестра | Акт проверки |
| 2. | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Суточныйрационпитания | 2-3 блюд исследуемого приема пищи | 1 раз в год | Мед.сестра | Акт проверки |
| 3. | Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологи-ческим показателям | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды;цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) | 2 проб | По химическим показателям- 1 раз в год,микробиологическим показателям – 2 раза в год | Мед.сестра | Акт проверки |
| 4. | Микробиологи-ческие исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 10 смывов | 1 раз в год | Мед.сестра | 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 | Мед.сестра | Акт проверки |
| 6. | Исследование параметров микроклимата производственных помещений | Рабочее место | 2 | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды) | Комиссия по контролю питания | Акт проверки |
| 7. | Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год в темное время суток | Комиссия по контролю питания | Акт проверки |

**Санитарно – профилактические мероприятия**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Вид мероприятия | Объект для проведения мероприятия | Периодичность проведения мероприятия | Ответственный | Учётно-отчётная форма |
| 1. | Дезинфекция | Пищеблок | По мере необходимости | Директор, лаборатория | Акт выполненных работ |
| 2. | Дератизация | Пищеблок | По мере необходимости | Директор, лаборатория | Акт выполненных работ |