



**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 комиссия Приказ №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 Сагят 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)	Периодичность	Ответственный	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 гнойничковые 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	Ежеквартально	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	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Кол-во, не менее	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1.	Качество готовой продукции  Микробиологические 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	Суточный рацион питания	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 микробиологическим 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.	Микробиологические 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