

Директор школы:



Утверждаю
Портнова И.В./

Программа производственного контроля
организации питания
учащихся МОБУ «Царевская основная школа №41»
на 2021-2022 учебный год

Характеристика условий размещения объекта питания ОУ

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	С. Царево, д.43-в
ФИО руководителя школы	Портнова Ирина Васильевна
ФИО повара	Гришина Ирина Сергеевна
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ №94 от 10.08.2020г
Размещение объекта	Столовая размещена в здании школы
Максимальная наполняемость	25 посадочных мест
Холодное водоснабжение	Центролизованное.
Горячее водоснабжение	Установлен 1водонагреватель
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 25 мест, холодный цех
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика

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.
- Выполнение Требований СанПин в условиях распространения новой коронавирусной инфекции

**Список
работников столовой МБОУ «Царевская основная школа №41»**

№ п/п	ФИО	Должность	Стаж работы	Дата последнего медосмотра	Дата последнего гигиенического обучения
1.	Гришина И.С.	Повар	17 лет	24.06.2021 г.	24.06.2021 г.
2.	Амангулова З.Б.	Кухонный рабочий	2 года	24.06.2021 г.	24.06.2021 г.
3.	Некрасова Ю.Н.	Калькулятор.	6 лет	24.06.2021 г.	24.06.2021 г.

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	Калькулятор Завхоз	
2	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в четверть	Совет по питанию	Книга протоколов заседаний комиссии
3	Контроль над устройством и планировкой столовой в соответствии плану 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, гигиенические заключения	Ежедневно	Калькулятор Завхоз	Бракеражный журнал
5	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	Завхоз	Журнал учета температурного режима холодильного

					оборудования
6	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Калькулятор	
7	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Калькулятор	Акт проверки
8	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания	Персонал пищеблока	Ежедневно	Калькулятор Дежурный учитель по столовой	Журнал «Здоровье»
9	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно		
10	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Завхоз Совет по питанию	Акт проверки
11	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание	1 раз в месяц	Совет по питанию	Протокол
12	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В теч. года		
13	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	Личные медицинские книжки	2 раза в год	Завхоз	

Лабораторный контроль

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

			приема пищи		
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	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	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
7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Акт проверки
8	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток	Акт проверки

9	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума	Акт проверки
---	--	---------------	---	---	--------------