**МКОУ СОШ №2**

**Программа производственного контроля**

**организации питания учащихся**

|  |  |
| --- | --- |
| Название объекта | Школьная столовая |
| Адрес | РСО-Алания , Ирафский район, с.Чикола, ул.Хасцаева 127 |
| ФИО руководителя школы | Дедегкаева Зина Васильевна |
| ФИО повара школьной столовой | Хамицаева Элла Кимовна |
| Бракеражная комиссия | Приказ № |
| Размещение объекта | Столовая размещена на 1 этаже |
| Холодное водоснабжение | Центральное водоснабжение |
| Г орячее водоснабжение | Проточный водонагреватель |
| Отопление | Школьная котельная |
| Вентиляция | Естественная |
| Набор производственных и вспомогательных помещений | Пищеблок, обеденный зал на 120 мест, |
| Доставка продуктов | ООО «Дар», ИНН 15033645,362008 г.Владикавказ ул.Генерала Плиева 21/23 |

*Контролируется:*

* 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.

**Характеристика условий размещения объекта питания МКОУ СОШ №2**

**Список работников столовой МКОУ СОШ №2**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | ФИО | Дата рождения | Должность | Стаж работы | Дата последнего медосмотра | Дата последнего гигиенического обучения |
| 1. | Хамицаева Элла Кимовна | 30.05.1973 | повар | 14 | 18.01.2021г |  |
| 2. | Дедегкаева Инга Альбертовна | 24.04.1975 | Пом.повара | 5 | 16.12.2020 |  |

План производственного контроля организации питания

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Объект контроля | Периодично сть контроля | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документация |
| 1. контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции | | | | |
| 1.1. | Качество готовой продукции | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, м | Журнал бракеража готовой продукции. |
| 1.2. | Суточная проба | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал бракеража готовой продукции. |
| 2. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом прогрессе | | | | |
| 2.1. | Наличие нормативно технической и технологической документации. | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы. |
| 3. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции). | | | | |
| 3.1. | Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов. | Еженедельно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима |
| 3.2. | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры). | Еженедельно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал температурного режима |
| 4. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования | | | | |
| 4.1. | Производственные, складские и оборудования в них. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль |
| 4.2. | Инвентарь и оборудование пищеблока. | 1 раз в неделю. | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль |
| 5. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке | | | | |
| 5.1. | Сотрудники пищеблоков | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Медицинские книжки сотрудников |
| 5.2. | Санитарно-противоэпидемический  режим. | 1 раз в неделю | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. |
| 6. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся., | | | | |
| 6.1. | Контингент питающихся детей | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи. |
| 6.2. | Гигиена приема пищи. | Ежемесячно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Акты по проверке организации питания школьной комиссии. |

**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 приема пищи | 1 раз в год | Акт проверки |
| 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 |

**ГРАФИК проведения генеральной уборки столовой**

**Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:**

1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СП 2.3.6.1079-01);
2. Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий (приложение 9 СП 2.3.6.1079- 01);
3. Личные медицинские книжки работников;

8.4. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Мероприятия | | Сроки |
| 1 | Уборка столовой проводится после каждого приема пищи. | | Ежедневно |
| 2 | Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором. | | Ежедневно |
| 3 | Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимума. | | Ежедневно |
| 4 | Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам. | | Ежедневно |
| 5 | Остатки пищи обеззараживаются и удаляются. | | Ежедневно |
| 6 | Борьба с мухами и грызунами. | | Постоянно |
| 7 | Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений. | | Ежедневно |
| 8 | Генеральная уборка помещений с мытьем окон. | | 4 раза в месяц |
|  | |