**Приложение 7**

**К Приказу № 30 от 29.08.2020г.**

**УТВЕРЖДАЮ:**

**Директор МКОУ «Кижанинской ООШ»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.А.Батиров.**

ПРОГРАММА, ПЛАН

Производственного контроля организации питания обучающихся

МКОУ «Кижанинской ООШ» 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 МКОУ «Кижанинской ООШ»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Название объекта** | **Столовая школы** |
| Адрес | с.Кижани , ул. Центральная 15 А |
| ФИО директора | Батиров Мавлудин Алиумарович |
| Бракеражная комиссия  (приказ, состав) | Председатель комиссии: Загидова З.М.- родительский комитет.  Члены комиссии: Гаджиев.Р.М. - председ., профсоюзн., организ.  Мирзабекова С.Х. - фельдшер.  **П Р И К А З № 31 от 29 .08.2020г.** |
| Размещение объекта | Столовая размещена в здании школы в пристройке |
| Холодное водоснабжение | Централизованное |
| Горячее водоснабжение | Установлен 1 водонагреватель |
|  |  |
| Отопление | Централизованное, газовое, от своей котельной |
| Вентиляция | Вытяжная |
| Освещение | Комбинированное |
| Набор производственных и вспомогательных помещений | Пищеблок, обеденный зал на 66 мест, продуктовый склад, мясной цех, овощной цех, 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 МКОУ «Кижанинской ООШ»**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **ФИО** | **Дата рождения** | **Должность** | **Стаж работы** | **Дата последнего медосмотра** | **Дата очередного гигиенического обучения** |
| 1. | Омарова К. К. | 28.07.1972г. | посудница | 29 лет | 2020г. | 2019 г. |
| 2. | Магомедова З.А. | 01.10.1981г. | повар | 19 лет | 24.082020г. | 2019г. |

**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 | Кл.руковод. |  |
| 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** | **Вид**  **исследований** | **Объект исследования (обследования)** | **Кол-во, не менее** | **Периодичность** | **Ответст-венный** | **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 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 |