**Программа производственного контроля организации питания**

**в МБОУ СОШ №5 г.Беслана на 2020 -2021 учебный год**

**Цель:**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 техникума.
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 2.4.2.2821 – 10
7. Организация питьевого режима.
8. Взаимодействие семьи и школы в решении вопросов питания.
9. Витаминизация готовых блюд.

**Характеристика условий размещения объекта питания**

|  |  |
| --- | --- |
| Название объекта | Столовая  |
| Адрес  | 363025, г.Беслан,ул.Бр.Ногаевых,48 |
| ФИО директора | Баева Ирина Руслановна |
| Бракеражная комиссия (приказ, состав) | Приложение |
| Размещение объекта | Столовая размещена в здании школы |
| Холодное водоснабжение  | Централизованное |
| Горячее водоснабжение | Установлен 1 водонагреватель (проточный) |
| Отопление  | Централизованное, газовое, от своей котельной |
| Вентиляция | Вытяжная |
| Освещение  | Комбинированное |
| Набор производственных и вспомогательных помещений | Пищеблок, обеденный зал на 108 мест, продуктовый склад, моечная |
| 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.

**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 | Зав. Столовой(повар) |  |
| 2 | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров | Личные медицинские книжки | 2 раза в год | Зав. Столовой(повар) |  |
| 3 | Контроль над устройством и планировкой столовой в соответствии с планом 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 | Зав. Столовой(повар)Мед.сестра | Журнал контроля качества поступающего сырья и продуктов |
| 5 | Условия хранения поставленной продукции | Холодильное оборудование, подсобные помещения | Ежедневно  | Зав. Столовой(повар)Мед.сестра | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования |
| 6 | Контроль суточной пробы | Специальные контейнеры, температура хранения,  | Ежедневно | Мед.сестраЗав. Столовой(повар) | Бракеражный журнал |
| 7 | Соблюдение санитарных правил при мытье посуды | Посудомоечный цех | 1 раз в неделю | Зав. Столовой(повар) | Акт проверки |
| **8** | Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания | Персонал пищеблока | Ежедневно | Мед.сестра |  |
| **9** | Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи | Холл перед столовой | Ежедневно |  |
| 10 | Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования | Пищеблок | Ежеквартально | Зав. Столовой(повар)Бракеражная комиссия | Акт проверки |
| 11 | Контроль за организацией приема пищи обучающимися | Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание | 1 раз в месяц | Бракеражная комиссияДежурные учителя | Протокол  |

**Лабораторный контроль**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Вид исследований | Объект исследования (обследования) | Количество, не менее | Периодичность | Ответственный | Учетно-отчетная форма |
| 1 | Качество готовой продукцииМикробиологические исследования проб готовых блюд | Первые, вторые блюда, напитки |  | 1 раз в квартал | Лаборатория | 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 | Лаборатория  | 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 пробы | По химическим показателям-1раз в год, микробиологическим показателям–2 разавгод | 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 |

