



Утверждаю

Директор школы:

/Крутогорова Ю.В. /

**Программа производственного контроля  
организации питания  
учащихся МБОУ «СОШ №2 ст.Архонская»  
на 2020-2021 учебный год**

### Характеристика условий размещения объекта питания ОУ

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	РСО-Алания Пригородный район ст.Архонская ул.Некрасова 2
ФИО руководителя школы	Крутоголова Юлия Васильевна
ФИО зав.столовой	Елоева Алла Константиновна
Брачеражная комиссия (приказ, состав)	(Елоева А.К. Кузнецова А.А., Дзодзиева Л.Х. Малышева А.М.)
Размещение объекта	Столовая размещена в отдельном здании
Холодное водоснабжение	Централизованное.
Горячее водоснабжение	Установлены 2 водонагревателя.
Отопление	Централизованное, газовое, от своей котельной
Вентиляция	Естественная
Освещение	Энергосберегающие лампочки
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 44 места, продуктовый склад, мочные.
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 МБОУ «СОШ №2 ст.Архонская»**

№ п/п	ФИО	Дата рождения	Должность	Стаж работы в данном учреждении	Дата флюоро/допуск	Аттестация гигиенического обучения
1.	Елоева А.К.	09.12.1968	Зав. столовой	15 лет	10.07.21	21.07.21
2.	Газанова Р.Б.	30.09.1970	Помощник повара	7 лет	10.07.21	21.07.21
3.	Чибиева Т.Б.	13.02.1960	Кухонный работник	-	04.09.20	08.09.22

**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	
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	Зав.столовой	Бракеражный журнал
5	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	Зав.столовой	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
6	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Зав.столовой	

7	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Зав.столовой	Акт проверки
8	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания	Персонал пищеблока	Ежедневно	Зав.столовой Классные руководители	Журнал «Здоровье»
9	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно		
10	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Зав.столовой 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	Зав.столовой	

#### Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки		1 раз в квартал	Лаборатория эпидемиологического отдела Пригородной санэпидемстанции	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 эпидемиологического отдела Пригородной санэпидемстанции РСО-Алания	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, дотоготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям- 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год	Лаборатория эпидемиологического отдела Пригородной санэпидемстанции РСО-Алания	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