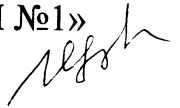


УТВЕРЖДЕНА
приказом директора МКОУ
«Новочиркейская СОШ №1»
от № 30.08.2020 г.



**ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ ЗА ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ
УЧАЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ НА 2020-2022 ГГ.**

ВВЕДЕНИЕ

Организация питания в школе осуществляется в соответствии с Концепцией государственной политики в области здорового питания населения РФ, с законом РФ «Об образовании», Типовым положением о школе и другими законодательными и нормативными правовыми актами РФ, на основании Послания Федеральному собранию (национальная образовательная инициатива «Наша новая школа») Президента РФ, нормативных документов Республики Дагестан, администрации МР «Кизилюртовский район», приказами и распоряжениями Управления образования, Методических рекомендаций № 0100/ 8605-07-34, № 0100/ 8606-07-34, № 0100/ 8604-07-34 Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Уставом и локальными актами МКОУ «Новочиркейская СОШ№1», договорами, заключенными между МКОУ «Новочиркейская СОШ№1» и предприятиями, поставляющими продукты питания. Организация рационального питания детей и подростков продолжает оставаться одним из основных направлений деятельности МКОУ «Новочиркейская СОШ№1».

ЦЕЛЬ ПРОГРАММЫ

Создание в школе условий для организации и осуществления качественного, сбалансированного и доступного питания учащихся.

ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ

1. Обеспечить качество и сбалансированность рационов питания обучающихся.
2. Повысить доступность школьного питания, увеличить охват организованным питанием большего числа учащихся.
3. Внедрить комплексные воспитательно-образовательные программы «Здоровье школьника» и план работы с родителями с целью привития у учащихся правильных норм поведения, формирующих здоровый образ жизни.
4. Проводить производственный контроль административной, медицинской, хозяйственной службами и родительской общественностью за осуществлением качественного, сбалансированного и доступного питания учащихся.

СОСТОЯНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

Вопросами организации питания в школе занимаются несколько подразделений: административное, медицинское и хозяйственное. Основная цель контроля состоит в том, чтобы зафиксировать истинное положение дел с организацией питания в школе и своевременно произвести нужную коррекцию. Все специалисты и «общественники», контролирующие питание, имеют необходимые инструкции и методические документы и руководствуются ими в своей деятельности. В школе создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Имеется 10-дневное меню,

утвержденное Роспотребнадзором. Вся работа проводится в тесном контакте с администрацией школы. На оперативном совещании при директоре заслушивается информация о контроле за организацией и качеством питания, что позволяет получить целостную картину организации питания в школе и определить планы в дальнейшем. По материалам проверок следует, что вопросы организации питания в школе находятся на постоянном контроле директора и заместителя директора по УВР.

Практика организации питания в нашей школе убедили нас в преимуществе столовой, работающей непосредственно на сырье. Ее полная автономность в приготовлении пищи дает большую возможность обеспечения на месте блюд самого разнообразного меню. Отсутствие необходимости транспортировки пищи на длительное расстояние, её замораживания (охлаждения) и повторного разогрева дает возможность сохранить не только вкусовые достоинства, но и пищевую ценность.

ПРОЦЕСС ОРГАНИЗАЦИИ ПИЩЕБЛОКА

1. Деятельность школьной столовой по организации горячего питания и санитарно-эпидемиологические требования к ее размещению организуются следующим образом:

- в столовой, работающей на продовольственном сырье, предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию;
- в пищеблоке размещены складские помещения для пищевых продуктов, производственные и административно-бытовые помещения; установлены воздушно-тепловые завесы над проемами дверей;
- количество посадочных мест в обеденном зале – 100, из расчета посадки всех обучающихся образовательного учреждения не более чем в три перемены;
- для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны предусмотрены отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок 25 м;
- обеспечен централизованный вывоз отходов и обработка контейнеров при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Ежегодно заключается договор с ООО «Благоустройство». Сжигание мусора не допускается.

2. Санитарно-эпидемиологическое обеспечение организации горячего питания реализуется следующим образом:

- холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдении правил личной гигиены, отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде;

- всех производственных помещениях установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители;
- при обеденном зале столовой установлены умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест (3 крана);
- для искусственного освещения применяются светильники во влагопылезащитном исполнении, которые не размещены над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами;
- соответствие оборудования пищеблока паспортным характеристикам.

3. К оборудованию, инвентарю, посуде и таре предъявляются следующие требования:

- оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке;
- все установленное в помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. (заключается договор на обслуживание торгового оборудования с ООО «Благоустройство» ;
- ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам;
- обеденные залы оборудованы столовой мебелью (столами и стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами;
- стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря имеют высоту от пола 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов позволяет проводить влажную уборку. На складах предусмотрены многоярусные стеллажи и механические погрузчики;
- при организации питания используется фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, чашки, бокалы, стаканы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам;
- для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке используются отдельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда;
- для порционирования блюд используется инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах;.

складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами;

- ведется «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

4. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды реализуется следующим образом:

- производственные помещения содержатся в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается;

- уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши;

- мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой посуды. В моечном помещении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах;

- моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов;

- для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используются разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению;

- моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками из полимерных и резиновых материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости;

- мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;

при мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах соблюдается следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;

- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45 °С и с добавлением моющих средств;

- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;

- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте 0,5 м от пола; столовую посуду - на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температурой не ниже 45 °С и насухо вытирают сухой чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65 °С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре.

Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

Для уборки каждой группы помещений выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную (красную) маркировку.

По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде.

Для хранения уборочного инвентаря выделено отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов хранится отдельно от другого уборочного инвентаря.

Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами осуществляется специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ. Заключается договор с филиалом «Центр дезинфекции Ленинского района» ФГУП «Московский областной центр дезинфекции».

ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ И ФОРМИРОВАНИЮ МЕНЮ.

Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени.

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения составлено примерное меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд. Примерное меню разрабатывается на основе Методических рекомендаций № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 лет», методических рекомендации №

0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 лет в государственных образовательных учреждениях».

Меню разрабатывается заведующей столовой и согласовывается руководителям образовательного учреждения.

Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся 7 – 11 лет.

В школе для учащихся 1-4 классов организовано одноразовое горячее питание: завтрак для 1 смены и обед для 2 смены. Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности в каждом блюде.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, сохраняется в организации общественного питания образовательного учреждения до окончания использования сельскохозяйственной продукции. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

По Договору поставку продуктов осуществляет ИП Курбанов Магомедрасулович. Ведется «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд».

ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ

Горячее питание предусматривает наличие горячего первого, второго и третьего блюд, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах, продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ И ТЕХНОЛОГИИ ИЗГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Для обработки сырой птицы выделены отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше +12 °С, с добавлением соли из расчета 7-10 г на 1 л.

Ведутся «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ТРУДА ПЕРСОНАЛА

Условия труда работников организаций питания образовательных учреждений отвечают требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда.

Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами для организаций общественного питания, для административных и бытовых зданий.

Параметры микроклимата производственных помещений, в том числе при использовании систем кондиционирования воздуха, систем вентиляции с механическим или естественным побуждением соответствуют требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений организаций общественного питания.

ТРЕБОВАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ ПЕРСОНАЛОМ

Каждый работник имеет личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Столовая обеспечена аптечкой для оказания первой медицинской помощи. Журнал «Здоровье» еженедельного медицинского осмотра соответствуют требованиям нормативных документов.

СОБЛЮДЕНИЕ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И НОРМАТИВОВ

Обеспечена организация санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

Медицинские работники следят за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаются документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения. Вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья» в соответствии с рекомендуемой формой санитарных правил.

Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником ведется «Ведомость контроля за питанием» в соответствии с рекомендуемой формой.

В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания.

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров.

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб.

В школе организована работа по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

ПРОГРАММА РАЗВИТИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

МЕРОПРИЯТИЯ	СРОК	ОТВЕТСТВЕННЫЕ
РАЗДЕЛ №1 АДМИНИСТРАТИВНАЯ РАБОТА		
Назначение ответственного за питание	сентябрь	Директор
Создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания уч-ся	сентябрь	Директор
Заключение договоров на поставку продуктов	Сентябрь, январь 2020-2021 гг.	Директор
Контроль за посещением учащихся 1-11 классов и получение завтраков	В течение года 2020-2021 гг.	Зам.директора по УВР, классные руководители, член Управляющего совета
Отчет на совещании при директоре	По плану совещаний при директоре 2020-2021 гг.	Зам.директора по УВР
РАЗДЕЛ №2 ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ		
Контроль по проверке соответствия рациона меню	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, член Управляющего совета, мед. работник
Контроль за санитарным состоянием пищеблока и сотрудников пищеблока	Ежедневно 2020-2021 гг.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, член Управляющего совета, мед. работник
Контроль за соблюдением графика работы столовой и	Ежедневно 2020-2021 гг.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания,

буфета		Управляющий совет
Контроль за качеством сырой и готовой продукции	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, член Управляющего совета, мед. работник
Контроль за работой с родителями по вопросам рационального питания учащихся	На родительских собраниях 2020-2021 гг.	Директор, зам.директора по ВР, член Управляющего совета, мед.работник
Ведение отчетной работы и доведение сведений до администрации и Управляющего Совета	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по УВР
РАЗДЕЛ №3 КУЛЬТУРНО-ПРОСВЕТИТЕЛЬНАЯ И ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ РАБОТА		
Внедрение программы «Здоровье школьника»	В течение 2020-2021	Администрация школы, член Управляющего совета, мед.работник
Работа с родительской общественностью по вопросам здорового питания детей	2020-2021 гг.	Администрация школы, мед.работник, член Управляющего совета, классные руководители
РАЗДЕЛ №4 УКРЕПЛЕНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ		
Текущий ремонт зала питания столовой	2020-2021 гг.	Администрация школы
Закупка технологического оборудования для столовой	2020-2021 гг.	Администрация школы
Монтаж	2020-2021 гг.	Администрация школы

технологического оборудования		
----------------------------------	--	--

ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ

Школьная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся существует с 2009 года. В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Московской области, Постановлениями Главы администрации Ленинского муниципального района, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами образовательного учреждения.

Состав школьной комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.

Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.

Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации школы.

Основными направлениями деятельности комиссии являются:

-оказание содействия администрации школы в организации питания обучающихся;

-осуществление контроля за:

-рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;

-целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;

-соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;

-качеством готовой продукции;

-санитарным состоянием пищеблока;

-выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;

-организацией приема пищи обучающихся;

-соблюдением графика работы столовой;

-закладкой продуктов;

-проведение проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами;

-организация и проведение опроса обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы;

-внесение администрации школы предложений по улучшению обслуживания обучающихся;

-оказание содействия администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания;

-привлечение родительской общественности и различных форм самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.

ПЛАН РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

№	Мероприятие	Дата	Ответственный
	Рацион меню завтраков, обедов для ГПД	ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по УВР.
2.	Качество сырой продукции в соответствии с сертификатами.	еженедельно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по УВР.
3.	Качество готовой продукции в соответствии нормам СанПиН	еженедельно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по УВР.
4.	Соответствие санитарно-гигиенических условий пищеблока нормам СанПиНа.	ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по УВР.
5.	Питание учащиеся группы продленного дня согласно	ежемесячно	Комиссия по контролю за

	графику. Соответствие рациона их обеда предложенному меню		организацией и качеством питания, зам.директора по УВР.
6.	График поставки готовой продукции	еженедельно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по УВР.
7.	Сроки хранения и использования готовой продукции	еженедельно	Мед.работник
8.	Ассортиментный перечень буфетной продукции, реализуемой за наличный расчет, накладные, прейскурант, ценники	ежемесячно	Мед.работник.
9.	Контроль за соблюдением технологического процесса (отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд)	еженедельно	Мед.работник.
10.	Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей по основам рационального питания и повышению культуры питания	ежемесячно	Мед. работник, классные руководители

ОБЪЕКТЫ

ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

В соответствии СанПиН 2.4.2.1178-02, СанПиН 2.4.5.2409-08 в целях качественной организации горячего питания контролируются:

- правильность оформления сопроводительной документации,
- правильность маркировки на продукты питания;
- микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- 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 и т.д.

МЕРОПРИЯТИЯ производственного контроля организации питания

№ п\п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Зам. дир. по АХР	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой, буфета	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатель комиссии	Книга протоколов заседаний комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Мед.работники	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	Мед.работники	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Мед.работники	Бракеражный журнал
6	Контроль за ассортиментом	Номенклатура продукции,	2 раза в год	Заведующий столовой	Протокол проверки

	вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	внешний вид, цвет, запах, вкус.			
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Мед.работник	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Мед.работник	Бракеражный журнал
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Зам.директора по УВР - ответственный за питание	Акт проверки
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в месяц	Отв. за питание, Мед.работник	Протокол заседания комиссии
11	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Заведующий столовой, мед.работник, ответственный за питание	Акт проверки
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель по 1 этажу	

13	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Отв. за питание, Заведующий столовой	Акт списания
14	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Мед.работник	Акт проверки
15	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Зам.директора по АХР	Акт проверки
16	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течение года	Мед.работник	Графики, диаграммы
17	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Отв. за питание, мед.работник	Акты проверки
18	Контроль за пищевыми отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года	Заведующий столовой, зам. директора по АХЧ	Акт проверки

**ПЛАН
приобретения необходимого оборудования**

№	Оборудование	Дата	Финансирование
1	Стационарные питьевые фонтанчики	2020г.	бюджетное
2	Сушка электрическая для рук	2020г.	бюджетное
3	Оборудование для выполнения Методических указаний МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами»	2020г.	бюджетное
4	Закупка технологического оборудования: морозильник,холодильник,электроплита, витрина	2021г.	бюджетное

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Программа развития организации питания в школе осуществляется коллективом школы и работниками столовой. Она показала свою объективность, дала положительные результаты.

По мониторингу медицинских данных практически не увеличилось количество больных учащихся желудочно-кишечными заболеваниями. Значительно снизился процент инфекционных заболеваний – на 15%. Этому способствует работа столовой, деятельность администрации и комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся, а также систематическая культурно-просветительская работа с родителями и активность родительской ответственности.

В целом можно сделать вывод, что программа развития по организации питания в школе необходима для школы, при целенаправленной и систематической реализации она показала свою эффективность и результативность.