

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора МКОУ
«Новочиркейская СОШ №1»
от 11.04.2022 г. № 74



ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ ЗА ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ В
ОЗДОРОВИТЕЛЬНОМ ЛАГЕРЕ «УЛЫБКА»
ДНЕВНОГО ПРЕБЫВАНИЯ ДЕТЕЙ ПРИ
МКОУ «НОВОЧИРКЕЙСКАЯ СОШ №1»
НА ЛЕТНИЙ ПЕРИОД 2022 г.

ВВЕДЕНИЕ

Организация питания в оздоровительном лагере «Улыбка» при МКОУ «Новочиркейская СОШ №1» 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 «Кизилортовский 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 оздоровительном лагере «Улыбка» при МКОУ «Новочиркейская СОШ №1» условий для организации и осуществления качественного, сбалансированного и доступного питания детей.

ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ

1. Обеспечить качество и сбалансированность рационов питания отдыхающих.
2. Повысить доступность качественного питания, увеличить охват организованным питанием большего числа детей.
3. Внедрить комплексные воспитательно-образовательные программы «Здоровье школьника» и план работы с родителями с целью привития у детей 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 детей.

СОСТОЯНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ЛАГЕРЕ

Вопросами организации питания в оздоровительном лагере «Улыбка» при МКОУ «Новочиркейская СОШ №1» школе занимаются несколько подразделений: административное, медицинское и хозяйственное. Основная цель контроля состоит в том, чтобы зафиксировать истинное положение дел с организацией питания в лагере и своевременно произвести нужную коррекцию. Все специалисты и «общественники», контролирующие питание, имеют необходимые инструкции и методические документы и руководствуются ими в своей деятельности. В лагере создана комиссия по

контролю за организацией и качеством питания. Имеется 12-дневное меню, утвержденное Роспотребнадзором. Вся работа проводится в тесном контакте с администрацией школы. На оперативном совещании при начальнике лагеря заслушивается информация о контроле за организацией и качеством питания, что позволяет получить целостную картину организации питания в лагере и определить планы в дальнейшем. По материалам проверок следует, что вопросы организации питания в лагере находятся на постоянном контроле у администрации лагеря.

Практика организации питания в лагере 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 лагерной 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 два потока;
- 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 (5 кранов);
- 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 раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке используются раздельные 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 рассыпью 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 детей оздоровительного лагеря составлено примерное меню на период не менее двух недель (12 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 7-14 лет в государственных образовательных учреждениях».

Меню разрабатывается заведующей столовой и согласовывается руководителям лагеря.

Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся 7 – 14 лет.

В лагере организовано двухразовое горячее питание: завтрак для и обед. Кроме того, между завтраком и обедом организуется полдник меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности в каждом блюде.

Питание детей 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 лагеря 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 лагеря 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 ОДЕТЕЙ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ

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

Отпуск горячего питания детям организуется по отрядам в соответствии с режимом занятий.

0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-14 лет в государственных образовательных учреждениях».

Меню разрабатывается заведующей столовой и согласовывается руководителям лагеря.

Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся 7 – 14 лет.

В лагере организовано двухразовое горячее питание: завтрак для и обед. Кроме того, между завтраком и обедом организуется полдник меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности в каждом блюде.

Питание детей 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 лагеря 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 лагеря 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 ОДЕТЕЙ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ

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

Отпуск горячего питания детям организуется по отрядам в соответствии с режимом 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 организации питания в лагере отвечает 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 лагере, 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 питания в лагере на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, 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 12 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 лагере 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	май	Начальник лагеря
Создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания уч-ся	июнь	Начальник лагеря
Заключение договоров на поставку продуктов	апрель	Начальник лагеря
Контроль за посещением детьми и получение питания	в течение смен	Медработник, старший вожатый
Отчет на совещании при начальнике	По плану совещаний при начальнике	Старший вожатый
РАЗДЕЛ №2 ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ		
Контроль по проверке соответствия рациона меню	1 раз в смену	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, мед. работник
Контроль за санитарным состоянием пищеблока и сотрудников пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, мед. работник
Контроль за соблюдением графика работы столовой	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания,

Контроль за качеством сырой и готовой продукции	1 раз в смену	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, мед. работник
Контроль за работой с родителями по вопросам рационального питания детей	На родительских собраниях	Начальник, старший вожатый
Ведение отчетной работы и доведение сведений до администрации	1 раз в смену	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 смены	Администрация лагеря, мед. работник
Работа с родительской общественностью по вопросам здорового питания детей	В течение смены	Администрация лагеря, мед. работник, вожатые
РАЗДЕЛ №4 УКРЕПЛЕНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ		
Текущий ремонт зала питания столовой	июнь	Администрация лагеря
Закупка технологического оборудования для столовой	июнь	Администрация лагеря
Монтаж технологического оборудования	июнь	Администрация лагеря

Контроль за качеством сырой и готовой продукции	1 раз в смену	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, мед. работник
Контроль за работой с родителями по вопросам рационального питания детей	На родительских собраниях	Начальник, старший вожатый
Ведение отчетной работы и доведение сведений до администрации	1 раз в смену	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 смены	Администрация лагеря, мед. работник
Работа с родительской общественностью по вопросам здорового питания детей	В течение смены	Администрация лагеря, мед. работник, вожатые
РАЗДЕЛ №4 УКРЕПЛЕНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ		
Текущий ремонт зала питания столовой	июнь	Администрация лагеря
Закупка технологического оборудования для столовой	июнь	Администрация лагеря
Монтаж технологического оборудования	июнь	Администрация лагеря

ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ

Школьная комиссия по контролю за организацией и качеством питания детей существует с 2009 года. В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Республики Дагестан, постановлениями и распоряжениями Главы муниципального района «Кизилюртовский район», приказами и распоряжениями органов управления образованием, положением и локальными актами оздоровительного лагеря «Улыбка».

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 детей;

-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 лагеря предложений по улучшению обслуживания детей;

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

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

ПЛАН РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

№	Мероприятие	Дата	Ответственный
	Рацион меню завтраков, обедов для ГПД	Каждую смену	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, старший вожатый
2.	Качество сырой продукции в соответствии с сертификатами.	еженедельно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, старший вожатый
3.	Качество готовой продукции в соответствии нормам СанПиН	еженедельно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, старший вожатый
4.	Соответствие санитарно-гигиенических условий пищеблока нормам СанПиНа.	Каждую смену	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, старший вожатый
5.	График поставки готовой продукции	еженедельно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, старший вожатый
6.	Сроки хранения и использования готовой продукции	еженедельно	Мед.работник
7.	Контроль за соблюдением технологического процесса	еженедельно	Мед.работник.

	(отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд)		
8.	Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей по основам рационального питания и повышению культуры питания	еженедельно	Мед. работник, вожатые

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 смену	Начальник лагеря	Акт готовности к летнему сезону
2	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в смену	Начальник лагеря	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 вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в смену	Заведующий столовой	Протокол проверки
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Мед.работники	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Мед.работники	Бракеражный журнал
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в смену	Старший вожатый	Акт проверки

10	Соответствие рациона питания обучающихся примерно 2-х недельному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в смену	Старший вожатый 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 смену	Заведующий столовой, мед.работник старший вожатый	Акт проверки
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный вожатый	
13	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Старший вожатый 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	1 раз в неделю	Старший вожатый	Акт проверки
16	Состояние здоровья детей,	Медицинские карты	В течение смены	Мед.работник	Графики, диаграммы

10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в смену	Старший вожатый 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 смену	Заведующий столовой, мед.работник старший вожатый	Акт проверки
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный вожатый	
13	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Старший вожатый 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	1 раз в неделю	Старший вожатый	Акт проверки
16	Состояние здоровья детей,	Медицинские карты	В течение смены	Мед.работник	Графики, диаграммы

	пользующихся питанием				
17	Контроль за организацией приема пищи детей	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Старший вожатый, мед. работник	Акты проверки
18	Контроль за пищевыми отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение сезона	Заведующий столовой, старший вожатый	Акт проверки

**ПЛАН
приобретения необходимого оборудования**

№	Оборудование	Дата	Финансирование
1	Сушка электрическая для рук	июнь	бюджетное
2	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»	июнь	бюджетное
3	Закупка посуды	июнь	бюджетное