

Утверждаю

Директор школы-интерната

Н.Г.Майоров

30 августа 2021г., приказ № 49/2



Программа

производственного контроля организации питания обучающихся, воспитанников

БОУ ЧР «Ибресинская общеобразовательная школа-интернат для обучающихся

с ограниченными возможностями здоровья» Минобразования Чувашии

Характеристика условий размещения объекта питания ОУ

Название объекта	Школьная столовая.
Адрес	Ибресинский район, пгт. Ибреси, ул. Комсомольская, дом 33
ФИО руководителя школы	Майоров Николай Геннадьевич
ФИО шеф-повара	Зубкова Алевина Петровна
Брачеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ 49/2 от 30.08.2021г.
Размещение объекта	Столовая размещена в здании школы.
Холодное водоснабжение	Имеется, центральное.
Горячее водоснабжение	Имеется, центральное, установлен 1 водонагреватель.
Отопление	Центральное.
Вентиляция	Искусственная, имеется вытяжка.
Освещение	Комбинированное.
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 70 мест, продуктовый склад, мясной цех, рыбный цех, моечные.
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 школьной столовой

№ п/п	ФИО	Дата рождения	Должность	Стаж работы	Дата последнего медосмотра	Дата последнего гигиенического обучения
1	Зубкова А.П.	23.04.1968г.	Шеф-повар			
2	Чернова Н.Н.	19.02.1974г.	Повар			
3	Баранова В.Н.	28.04.1961г.	Повар			
4	Иванова А.И.	03.11.1969г.	Кухонный рабочий			
5	Васильева Г.В.	12.11.1968г.	Кухонный рабочий			
6	Романова В.П.	08.02.1970г.	Кладовщик			

План производственного контроля организации питания

№ п/п	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Периодичность	Ответственный
1	Соблюдение санитарного состояния помещения столовой	Обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения	Ежедневно	Шеф -повр
2	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в четверть	Комиссия по питанию
3	Контроль над устройством и планировкой столовой в соответствии плану размещения технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	1 раз в год	Комиссия по приемке школы
4	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на	Ежедневно	Кладовщик

			поставляемому продукцию, накладные, гигиенические заключения			
5	Условия хранения поставленной продукции		Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно		Кладовщик
6	Контроль суточной пробы		Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно		Кладовщик
7	Соблюдение суточной пробы		Посудомоечный пех	1 раз в неделю		Шеф-повар
8	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания		Персонал пищеблока	Ежедневно		Шеф-повар, медсестра, учитель- кл. руководитель
9	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи		Холл перед столовой	Ежедневно		Шеф-повар, медсестра, учитель- кл. руководитель
10	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования		Пищеблок	Ежеквартально		Шеф-повар
11	Контроль за организацией приема пищи учащимися		Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание	1 раз в месяц		Комиссия по питанию
12	Контроль за отходами		Маркировка тары	В течение года		Комиссия по питанию
13	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров		Личные медицинские книжки	2 раза в год		Медсестра

Лабораторная контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Ответственный
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования	Салаты, первые, вторые блюда,		1 раз	Лаборатория филиала ФГУЗ «Центр

	проб готовых блюд	овощные блюда, напитки	2-3 блюда исследуемого приема пищи	гигиены и эпидемиологии в п.Вурнары
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда исследуемого приема пищи	Лаборатория филиала ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в п.Вурнары
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	Лаборатория филиала ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в п.Вурнары
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	Лаборатория филиала ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в п.Вурнары
5	Исследования смывов на наличие яиц гельментов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	Лаборатория филиала ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в п.Вурнары
6	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: мочных столовой и кухонной посуды, цехах: овощном, холодном, горячем, дотоготовочном (выборочно)	2 пробы	Лаборатория филиала ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в п.Вурнары

7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Лаборатория филиала ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в п.Вурнары
8	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток	Лаборатория филиала ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в п.Вурнары
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	Лаборатория филиала ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в п.Вурнары

График проведения генеральной уборки столовой

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимуму.	Ежедневно
4	Мочалки, щётки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьём окон.	2 раза в месяц

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников⁴
2. Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий;
3. Личные медицинские книжки работников;
4. Санитарные паспорта на транспорт;
5. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
6. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.).