

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 15
ИМ. ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА МИЛЬДЗИХОВА Х.З.

ПРИКАЗ

от 05.09.2022 года

№212

г. Владикавказ

Об утверждении программы производственного контроля МБОУ СОШ №15 им. Героя Советского Союза Мильдзихова Х.З.

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 1.1.1058-01 «Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18,

ПРИКАЗЫВАЮ:


1. Утвердить и ввести в действие с 05.09.2022г. программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в МБОУ СОШ №15 им. Героя Советского Союза Мильдзихова Х.З. (приложение №1 к приказу);
2. Секретарю Агузаровой Д.О. ознакомить с настоящим приказом ответственных за производственный контроль работников под подпись.
3. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора по ВР, Калагову Т.Б.

Директор



М. Дулаева

С приказом ознакомлен(а):

№	Ф.И.О.	Дата ознакомления	Подпись
1.	Калагова Т.Б.	05.09.2022	

ПРОГРАММА
ПО РАЗВИТИЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ И
ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА ПИТАНИЕМ
В МБОУ СОШ №15 ИМ. ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА МИЛЬДЗИХОВА Х.З.

ВВЕДЕНИЕ

Чтобы вырастить здорового ребенка необходимо создать условия для его полноценного воспитания и развития. Один из основных факторов, определяющих состояние здоровья ребенка, его физическое и умственное развитие - организация качественного питания подрастающего поколения.

Правительство РС - Алалии, администрация г.Владикавказ и другие службы и ведомства проводят целенаправленную работу по формированию, сохранению и укреплению здоровья детей.

Организация питания в МБОУ СОШ №15 им. Героя Советского Союза Мильдзихова Х.З. осуществляется в соответствии с Концепцией государственной политики в области здорового питания населения РФ, с законом «Об образовании в РФ» и другими законодательными и нормативными правовыми актами РФ, на основании Послания Федеральному собранию (национальная образовательная инициатива «Наша новая школа») Президента России, нормативных документов, администрации г. Владикавказа, 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 образовательного учреждения, договорами, заключенными между образовательным учреждением и предприятиями, поставляющими продукты питания. Организация рационального питания детей и подростков продолжает оставаться одним из основных направлений деятельности системы образования.

ЦЕЛЬ ПРОГРАММЫ

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

ЗАДАЧИ

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, хозяйственное, а также Управляющий совет. 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, зам. директора по ВР, Управляющего совета.

Практика организации питания в нашей школе убедили нас в преимуществе столовых, работающих непосредственно на сырье. Их 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.

1. В МБОУ СОШ №15 организация общественного 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;
- на первом этаже размещены складские помещения для пищевых продуктов, производственные и административно-бытовые помещения;
- количество посадочных мест в обеденном зале – 180 (в первую смену), 180 (во вторую смену), из расчета посадки всех обучающихся образовательного учреждения не более чем в две 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. Сжигание мусора не допускается.

2. Санитарно-эпидемиологическое обеспечение организации общественного питания в МБОУ СОШ №15 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;
- во всех производственных цехах установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через проточные обогреватели;
- при обеденном зале столовой установлены умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест (3 крана), посудомоечная машина;
- для искусственного освещения применяются светильники во влагопылезащитном исполнении, которые не размещены над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами;
- соответствие оборудования пищеблока паспортным характеристикам.

3. Соответствие требований к оборудованию, инвентарю, посуде и таре:

- 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 производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии, (договор на обслуживание оборудования заключается по мере необходимости в ремонте)
- ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам;
- обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, скамьями, 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.
- при организации питания используется фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, чашки, 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 промаркированное 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. В МБОУ СОШ №15 требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды реализуются 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 специализированной моечной машине проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;
- при мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах соблюдается следующий порядок:

- a) - механическое удаление остатков пищи;
- b) - мытье щетками в воде при температуре не ниже 45 °С и с добавлением моющих средств;
- c) - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- d) - 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 туалета 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» г. Владикавказа

5. 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 и 11-18 лет»,

методических рекомендаций № 0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 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 и 12 - 18 лет).

Для обучающихся образовательного учреждения организовано горячее питание: завтрак, а для детей, посещающих группу продленного дня, организовано горячее питание: обед

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.

Ведется «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд».

6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием

Согласно СанПиН 2.4.5.2409-08

«Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, 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.

(График питания учащихся в столовой).

7. 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».

8. Требования к условиям труда персонала в МБОУ СОШ №15:

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.

9. Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом организаций общественного питания образовательных учреждений, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке

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.

10. Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов

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

Медицинские работники (Врач Тибилова М.И. и медсестра Плиева Ж.К.) следят за организацией питания в школе, 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 (Плиева Ж.К.), работника пищеблока Зав. производством Елоева А.К.) и представителя администрации школы (Заместитель директора по ВР Калагова Т.Б.). 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 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 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 2022-2023 гг.	Директор
Контроль за посещением учащихся 1-11 классов и получение завтраков	В течение года	Заместитель директора по ВР, классные руководители, член Управляющего совета
Отчет на совещании при директоре	По плану совещаний при директоре 2022-2023гг.	Заместитель директора по ВР
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, медицинский работник
Контроль за санитарным состоянием пищеблока и сотрудников пищеблока	Ежедневно 2022-2023 гг.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, член Управляющего совета, медицинский работник
Контроль за соблюдением графика работы столовой	Ежедневно 2022-2023 гг.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, Управляющий совет

Контроль за качеством сырой и готовой продукции	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, член Управляющего совета, медицинский работник
Контроль за работой с родителями по вопросам рационального питания учащихся	На родительских собраниях 2022-2023 гг.	Директор, заместитель директора по ВР, член Управляющего совета, медицинский работник
Ведение отчетной работы и доведение сведений до администрации и Управляющего Совета	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, заместитель директора по ВР
РАЗДЕЛ №3 КУЛЬТУРНО-ПРОСВЕТИТЕЛЬНАЯ И ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ РАБОТА		
Работа с родительской общественностью по вопросам здорового питания детей	2022-2023 гг..	Администрация школы, медицинский работник, член Управляющего совета, классные руководители
РАЗДЕЛ №4 УКРЕПЛЕНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ		
Текущий ремонт зала питания столовой	2022-2023 гг.	Администрация школы
Закупка технологического оборудования для столовой	2022-2023 гг.	Администрация школы
Монтаж технологического оборудования	2022-2023 гг.	Администрация школы

ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ

Школьная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся существует с 2010 года. В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, РСО-Алании, Постановлениями Главы администрации г. Владикавказа, приказами и распоряжениями органов Управления образования, уставом и локальными актами школы.

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.

Основные направления деятельности комиссии:

Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.

Осуществляет контроль:

- за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
- за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- за организацией приема пищи обучающихся;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за закладкой продуктов.

Проводит 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.

Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.

Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.

ПЛАН РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

№	Мероприятие	Дата	Ответственный
1.	Рацион меню завтраков, обедов для ГПД	ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, заместитель директора по ВР, член Управляющего совета.
2.	Качество сырой продукции в соответствии с сертификатами.	еженедельно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, заместитель директора по ВР, член Управляющего совета.
3.	Качество готовой продукции в соответствии нормам СанПиН	еженедельно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, заместитель директора по ВР, член Управляющего совета.

4.	Соответствие санитарно-гигиенических условий пищеблока нормам СанПиНа.	ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, заместитель директора по ВР, член Управляющего совета.
5.	Питание учащихся группы продленного дня согласно графику. Соответствие рациона их обеда предложенному меню	ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, заместитель директора по ВР, член Управляющего совета.
6.	График поставки готовой продукции	еженедельно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, заместитель директора по ВР, член Управляющего совета.
7.	Сроки хранения и использования готовой продукции	еженедельно	Медицинский работник
8.	Ассортиментный перечень буфетной продукции, реализуемой за наличный расчет, накладные, прејскурант, ценники	ежемесячно	Медицинский работник, член Управляющего совета
9.	Контроль за соблюдением технологического процесса (отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд)	еженедельно	Медицинский работник, член Управляющего совета
10.	Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей по основам рационального питания и повышению культуры питания	ежемесячно	Медицинский работник, член Управляющего совета, классные руководители

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

(на основе СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Задачи производственного контроля

Контролируется:

- 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.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся.

№ 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	Завхоз школы	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	Медицинский работник	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	Медицинский работник	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Медицинский работник	Бракеражный журнал
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Заведующий столовой	Протокол проверки
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Медицинский работник	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Медицинский работник	Бракеражный журнал

9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Заместитель директора по ВР - ответственный за питание	Акт проверки
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10 дневному меню	Ежедневное меню, 10 дневное меню	1 раз в месяц	Ответственный за питание, Медицинский 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, медицинский работник, ответственный за питание	Акт проверки
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель	
13	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Ответственный за питание, Заведующий столовой	Акт списания
14	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Медицинский работник	Акт проверки
15	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Завхоз школы	Акт проверки
16	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течение года	Медицинский работник	Графики, диаграммы
17	Контроль за организацией	Санитарное состояние	1 раз в неделю	Отв. за питание, медицинский	Акты проверки

	приема пищи обучающимися	обеденного зала, обслуживание, самообслуживание		работник	
18	Контроль за пищевыми отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года	Заведующий столовой, завхоз школы	Акт проверки

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

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

По мониторингу медицинских данных практически не увеличилось количество больных учащихся желудочными 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 МБОУ СОШ №15 им. Героя Советского Союза Мильдзихова Х.З. необходима, при целенаправленной и систематической реализации она показала свою эффективность и результативность.