



Утверждаю
Директор школы
Т.Н. Батуева
Приказ № 71-ОД 31.08.2020

Программа

производственного контроля

организации питания обучающихся и воспитанников

МБОУ «Чазевская ООШ»

на 2020/2021 учебный год

Характеристика условий размещения объекта питания ОУ

Название объекта	Столовая школы и структурного подразделения - детский сад
Юридический адрес	д. Чазево, ул. Центральная, 6
Адрес местонахождения объекта	д. Чазево, ул. им. Высоцкого, 4
ФИО руководителя школы	Батуева Татьяна Николаевна
ФИО ответственной по питанию	Вавилина Мария Егоровна
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	
Холодное водоснабжение	Водопровод
Горячее водоснабжение	Установлены 3 водонагревателя
Канализация	Сточная (по канализационным подземным трубам), имеется накопительная емкость, расположенная в 10 м от здания, чистится согласно требованиям
Отопление	Централизованное, на твердом топливе от котельной
Вентиляция	Искусственная
Освещение	Искусственное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 40 мест, пищеблок, склад.
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика

Контролируется:

- Полнота и правильность ведения и оформления соответствующей документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение медицинских осмотров, санитарно-гигиенического обучения;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Выполнение натуральных норм, рацион питания;
- Проведение витаминизации третьих блюд;
- Санитарное состояние столовой.

**Список
работников столовой МБОУ «Чазевская ООШ»**

№ п/п	ФИО	Должность	Стаж работы	Повышение квалификации	Дата прохождения медосмотра	Дата прохождения санитарно-гигиенического обучения	
1.	Вавилина М.Е.	Кладовщик	8 лет		14.03.2020	26.03.2020	03.2021
2.	Рудова М.Н.	Повар	12 лет	29.10.2018г. (свидетельство повар 4 разряд)	14.03.2020	26.03.2020	03.2021
3.	Чедова Т.В.	Повар	7 лет	29.10.2018г. (удостоверение повар 54разряд)	14.03.2020	26.03.2020	03.2021

План производственного контроля организации питания

№ п/п	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1.	Соблюдение санитарного состояния помещения столовой	Обеденный зал, пищеблок, склад	Ежедневно	Кладовщик	Санитарный журнал
2.	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в год	Кладовщик	
3.	Контроль работоспособности технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	2 раза в год	Рабочий по обслуживанию зданий	Акт работоспособности
4.	Качество поставляемых сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные	Ежедневно	Кладовщик	Бракеражный журнал
5.	Условия хранения поставляемой продукции	Холодильное оборудование, склад	Ежедневно	Кладовщик	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
6.	Контроль суточной пробы	Специальная посуда, температура хранения	Ежедневно	Ответственные за взятие суточных проб	Наличие суточных проб
10.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Специально отведенное место в столовой	Ежедневно	Дежурный учитель	
11.	Витаминизация третьих блюд	Третьи блюда	Ежедневно	Кладовщик	Журнал витаминизации
12.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в	Рацион питания	Ежедневно	Дежурный учитель	Ежедневное меню

	детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом				
13.	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Обслуживание	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия	Протокол
14.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	Личные медицинские книжки	1 раз в год	Директор школы	Список
15.	Оформление соответствующей документации	Документация на пищеблоке	1 раз в месяц	Директор школы	Запись в журналах
16.	Выполнение натуральных норм	Рацион питания	1 раз в месяц	Главный специалист	Ведомости контроля
17.	Лабораторные исследования	Пробы, смывы	согласно договора с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ПК»	Директор школы	Протоколы
18.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	Посудомоечный цех	1 раз в месяц	Директор школы	Санитарный журнал

на 2020/2021 учебный год