

«Утверждаю»

Директор МБОУ СОШ №1

И.М. Н.М. Смабурова

Носенко С.Н.



Программа производственного контроля  
организации питания  
учащихся МБОУ СОШ №1 г-к Анапа  
на 2023-2024 учебный год

## Характеристика условий размещения объекта питания ОУ

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	г.Анапа, ул.Самбурова, 19
ФИО руководителя школы	Носенко Сергей Николаевич
ФИО заведующей столовой	Савченко Надежда Николаевна
Брачеражная комиссия (приказ)	Приказ № 124/1-ОД от 29.08.2023 г.
Размещение объекта	Столовая размещена в отдельном здании
Холодное водоснабжение	Оборудован трубчатый колодец, от него выполнена разводка воды во все помещения.
Горячее водоснабжение	
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 96 мест, раздаточная, 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 столовой МБОУ СОШ №1**

№ п/п	ФИО	Дата рождения	Должность	Стаж работы	Дата последнего медосмотра
1.	Савченко Н.Н.	18.05.1961г.	Буфетчица	43 года	15.11.2022 г.
2.	Прокофьева О.М.	12.03.1960 г.	Мойщица посуды	33 года	15.11.2022 г.
3.	Хоружева Л.В.	24.05.1951 г.	Кухонная рабочая	40 лет	15.11.2022 г.

**План производственного контроля организации питания**

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Соблюдение санитарного состояния помещения столовой	Обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения	Ежедневно	Буфетчица	
2	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в четверть	Совет по питанию	Книга протоколов заседаний комиссии
3	Контроль над устройством и планировкой столовой в соответствии плану размещения технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	1 раз в год	Комиссия по приемке школы	Акт готовности к новому учебному году
4	Качество поставленных готовых порций	Заборные листы	Ежедневно	Буфетчица	Бракеражный журнал
5	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	Буфетчица	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
6	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Буфетчица	
7	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Пищеблок	1 раз в неделю	Буфетчица	Акт проверки



8	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания	Персонал пищеблока	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой	Журнал «Здоровье»
9	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно		
10	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Совет по питанию	Акт проверки
11	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание	1 раз в месяц	Совет по питанию	Протокол
12	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года		
13	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	Личные медицинские книжки	1 раз в год	Буфетчица	

### Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки		1 раз в квартал	Лаборатория филиала ФГУЗ	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год	Лаборатория филиала ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»	Акт проверки
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год		Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год		Акт проверки

5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала,	10 смывов	1 раз в год		Акт проверки
6	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды;	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год	Лаборатория филиала ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»	Акт проверки
7	Исследование параметров микроклимата	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)		Акт проверки
8	Исследование уровня искусственной освещенности	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток		Акт проверки