



Утверждаю
Директор школы: И.И.Онищенко
1983 г.р.

Программа производственного контроля
организации питания
учащихся МБОУ ООШ №9 имени М.М.Корницкого
МО город Горячий Ключ
на 2023-2025 учебный год

Характеристика условий размещения объекта питания ОУ

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	ст.Суздальская, ул. Ленина,35
ФИО руководителя школы	Онищенко Елена Геннадьевна
ФИО повара	Сандальчиди Ирина Анатольевна
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ № 316 от 01.09.2022 г
Размещение объекта	Столовая размещена на 1 этаже в отдельном помещении
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Установлены 3 водонагревателя
Отопление	Собственная котельная , газ
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 78 мест, продуктовый склад, мясо-рыбный цех, овощной цех, моченые.
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 ООШ №9 имени М.М.Корницкого**

№ п/п	ФИО	Дата рождения	Должность	Стаж работы	Дата последнего медосмотра	Дата последнего гигиенического обучения
1.	Сандальчи И.А.	04.05.1962	повар	34 года	24.08.2023 г	24.08.2023 г
2.	Киселева Т.А.	17.01.1974	кухарочая	20 лет	24.08.2023 г.	24.08.2023 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	Повар, кухарочая	
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 сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	повар	Бракеражный журнал
5	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	повар	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
6	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Повар, медработник	
7	Соблюдение санитарных правил при	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Ответственный по	Акт проверки

	мытьё посуды				питанию	
8	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания	Персонал пищеблока	Ежедневно	Повар, отв. по питанию	Журнал «Здоровье»	
9	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно			
10	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Повар, 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 теч. года			
13	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	Личные медицинские книжки	2 раза в год	директор		

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		Акт проверки
2	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; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	1	По химическим показателям- 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год	Лаборатория филиала ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии г.Горячий Ключ »	Акт проверки