

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ИЙСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

668532, Республика Тыва, Тоджинский кожуун, с. Ий, ул. Советская 15, э/я:  
[tyva\\_school\\_183@mail.ru](mailto:tyva_school_183@mail.ru)

**ПРИКАЗ**

«29» августа 2020 г.

65/5

**Об утверждении Программы производственного контроля**

С целью создания условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания обучающихся, ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить и ввести в действие Программу производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий;
2. Назначить программиста школы Ак В.И. ответственным за размещение Программы производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в МБУ Ийской СОШ на официальном сайте школы;
3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:  /Куулар А.Э./

С приказом ознакомлен:  /Ак В.И./



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ИЙСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

668532, Республика Тыва, Тоджинский кожуун, с. Ий, ул. Советская 15, э/я: [tyva\\_school\\_183@mail.ru](mailto:tyva_school_183@mail.ru)

Программа производственного контроля организации питания  
на 2020-2021 учебный год

Ий-2020



«Утверждаю»  
*Куулар А.Э.* /Куулар А.Э./

«29» августа 2020 г.

**Программа**  
**производственного контроля организации питания обучающихся**  
**в МБУ Ийская СОШ**  
**на 2020-2021 учебный год**

**Цель:**

1. Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания обучающихся.

**Основные задачи:**

1. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
2. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы.
3. Повышение культуры питания.
4. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.
5. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.
6. Выполнение правил и нормативов Сан ПИН 2.4.5.2409 – 08.
7. Организация питьевого режима.
8. Взаимодействие семьи и школы в решении вопросов питания.
9. Витаминизация готовых блюд.

**Характеристика условий размещения объекта питания МБУ Ийская СОШ**

Название объекта	Столовая школы
Адрес	с.Ий ул.Советская 15
ФИО директора	Куулар Алдын-Ай Эрес-ооловна

ФИО кладовщика	Ак Надежда Ивановна
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ №65/4 от 29.08.2020 г. Состав бракеражной комиссии: Кашпылына С.Б. – зам директора по ВР, Монгуш Л.Д.-зам директора по УВР, Монгул-оол А.А. – медсестра школы, Ак Н.И. - кладовщик
Размещение объекта	Столовая размещена в здании школы (I корпус)
Холодное водоснабжение	
Горячее водоснабжение	
Отопление	От своей котельной
Вентиляция	Естественная, вытяжная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 35 мест, посудомоечная, кухня

**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 МБУ Ийской СОШ**

№ п/п	ФИО	Должность
1.	Ак Надежда Ивановна	Кладовщица
2.	Кол Долаана Тас-ооловна	Повар
3.	Бичиш Чанита Геннадьевна	Помощник повара
4.	Кыргыз Елена Артуровна	Посудница

**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, подсобные помещения	Ежедневно	Комиссия по контролю питания	
2.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	Личные медицинские книжки	2 раза в год	Директор	
3.	Контроль над устройством и планировкой столовой в соответствии с планом размещения технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	1 раз в год	Комиссия по приемке пищеблока	Акт готовности к новому учебному году
4.	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Комиссия по контролю питания	Журнал контроля качества поступающего сырья и продуктов
5.	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	Мед.сестра	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
6.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры,	Ежедневно	Мед.сестра	Бракеражный

		температура хранения			журнал
7.	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Комиссия по контролю питания	Акт проверки
8.	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания	Персонал пищеблока	Ежедневно	Мед.сестра	Журнал «Здоровье»
9.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Воспитатель	
10.	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Бракеражная комиссия	Акт проверки
11.	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия	Протокол

### Лабораторный контроль

№ п/п	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Кол-во, не менее	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1.	Качество готовой продукции  Микробиологические исследования проб готовых блюд	Первые, вторые блюда, напитки		1 раз в квартал	Мед.сестра	Акт проверки
2.	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюд исследуемого приема пищи	1 раз в год	Мед.сестра	Акт проверки
3.	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)	2 проб	По химическим показателям- 1 раз в год,  микробиологическим показателям – 2 раза в год	Мед.сестра, в лабораториях РТ	Акт проверки

4.	Микробиологи-ческие исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	Мед.сестра	Акт проверки
5.	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год	Мед.сестра	Акт проверки
6.	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Комиссия по контролю питания	Акт проверки
7.	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток	Комиссия по контролю питания	Акт проверки

**Санитарно – профилактические мероприятия**

№	Вид мероприятия	Объект для проведения мероприятия	Периодичность проведения мероприятия	Ответственный	Учётно-отчётная форма
1.	Дезинфекция	Пищеблок	По мере необходимости	Директор	Акт выполненных работ
2.	Дератизация	Пищеблок	По мере необходимости	Директор	Акт выполненных работ

