

Утверждаю

Директор гимназии:

/Е.Н.Самаева/



Программа производственного контроля
организации питания
обучающихся МБОУ «Элистинская многопрофильная гимназия
лично-ориентированного обучения и воспитания»
на 2023-2024 учебный год

Характеристика условий размещения объекта питания ОУ

Название объекта	Столовая гимназии
Адрес	г.Элиста, 8 микрорайон, дом 21 А
Ф.И.О. руководителя гимназии	Самаева Елена Нарановна
Ф.И.О. зав. столовой	Шпилевая Наталья Алексеевна
Брачеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ № 274 от 01.09.2023 г
Размещение объекта	Столовая размещена в здании гимназии
Холодное водоснабжение	Оборудован водопровод, от него выполнена разводка воды во все помещения.
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Вентиляционная система
Освещение	электрическое
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 150 мест, продуктовый склад, мочечная.
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 «Элистинская многопрофильная гимназия»**

№ п/п	ФИО	Дата рождения	Должность	Стаж работы	Дата последнего медосмотра	Дата последнего гигиенического обучения
1.	Шпилева Н.А..	30.06.1976 г.	Зав. столовой, шеф-повар	47 лет	06.07.2023 г.	06.07.2023 г.
2.	Каргаева А.С.	26.11.1982 г.	повар	42 лет	23.05.2023 г.	23.07.2023 г.
3	Шпилевой А.Н.	30.07.1974 г.	повар	50 лет	23.05.2023 г.	23.05.2023 г.
4.	Чугунова Е.Н.	08.05.1973 г.	кондитер	50 лет	30.05.2023 г.	30.04.2023 г.
5.	Арсланова А.Э.	08.05.1965 г.	кондитер	59 лет	30.05.2023 г.	30.04.2023 г.
6.	Качкина Е.А..	10.06.1954 г.	официант	69 лет	14.05.2023 г.	14.09.2023 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	Зав.столовой	
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	Зав.столовой	Бракеражный журнал
5	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	Шеф-повар	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

6	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно	Зав. столовой	
7	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Зав. столовой	Акт проверки
8	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания	Персонал пищеблока	Ежедневно	Зав. столовой	Журнал «Здоровье»
9	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой	
10	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Зав. столовой 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	Зав. столовой	

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 Роспотребнадзор по Республике Калмыкия	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 «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Калмыкия»	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 персонала спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	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	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; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год	Акт проверки
7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Акт проверки
8	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток	Акт проверки
9	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума	Акт проверки

Лаборатория
«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Калмыкия»