

СОГЛАСОВАНО
Председатель ПК
Школы-интерната № 24 ОАО
«РЖД»
Беспалько О.А
« 14 » мая 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы-интерната № 24
ОАО «РЖД»
_____/Н.О.Шелехова/
Приказ № 41
«14» мая 2021г.

**ПРОГРАММА
ПО РАЗВИТИЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ И ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ ЗА
ПИТАНИЕМ**

СОДЕРЖАНИЕ:

1. Введение
2. Цель программы
3. Задачи программы
4. Состояние организации питания в школе-интернате
5. Программа развития по организации питания
6. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством
7. План работы комиссии по контролю за организацией питания учащихся
8. Программа производственного контроля организации питания
9. Организация лабораторных исследований и контроля
10. Организация инструментальных исследований и контроля
11. Прогноз ожидаемых с результатов и оценка эффективности реализации Программы
12. Заключение

1. ВВЕДЕНИЕ

Чтобы вырастить здорового ребенка необходимо создать условия для его полноценного воспитания и развития. Один из основных факторов, определяющих состояние здоровья ребенка, его физическое и умственное развитие - организация качественного питания подрастающего поколения.

Сектор образовательных учреждений ВСЖД филиала ОАО «РЖД», администрация Школы-интерната № 24 ОАО «РЖД» проводит целенаправленную работу по формированию, сохранению и укреплению здоровья обучающихся.

Организация питания в школе-интернате осуществляется в соответствии с законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» и другими законодательными и нормативными правовыми актами РФ, а также распоряжениями начальника Сектора образовательных учреждений ВСЖД филиала ОАО «РЖД», уставом и локальными актами Школы-интерната № 24 ОАО «РЖД», договорами, заключенными между образовательным учреждением и предприятиями, оставляющими продукты питания. Организация рационального питания детей и подростков продолжает оставаться одним из основных направлений деятельности школы-интерната.

2. ЦЕЛЬ ПРОГРАММЫ

Создание в школе-интернате условий для организации и осуществления качественного, сбалансированного и доступного питания учащихся.

3. Задачи программы:

1. Обеспечить качество и сбалансированность рационов питания обучающихся и воспитанников.
2. Привить у учащихся правильные нормы поведения, формирующие здоровый образ жизни.
3. Производить производственный контроль административной, медицинской, хозяйственной службами и родительской общественностью за качеством поступающих продуктов, осуществлением качественного, сбалансированного и доступного питания обучающихся, утилизации отходов

4. СОСТОЯНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ-ИНТЕРНАТЕ

Общая характеристика столовой

Питание учащихся Школы-интерната № 24 ОАО «РЖД» организовано в столовой, расположенной в отдельно стоящем здании с отдельным выходом на участок, между учебным и спальным корпусами, соединенными тёплым переходом. Столовая работает на продовольственном сырье. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания и исключают встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Обеденный зал рассчитан на 270 посадочных мест, что не позволяет обеспечить посадку всех обучающихся на одной большой перемене, отдельно по классам, в связи с этим в расписании уроков поставлены две перемены по 20 минут. За каждым классом в столовой закреплены обеденные столы. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями), с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. При обеденном зале столовой установлены раковины - 10 штук. Рядом с умывальниками – 4 электрополотенца.

Для искусственного освещения применяют светильники во влагопылезащитном исполнении. Светильники не размещены над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами

производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря имеют высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов позволяет проводить влажную уборку.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место тарелки 1,2 бл. и приборами, отвечающие требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке используются раздельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда. Для порционирования блюд используется инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Санитарное состояние и содержание производственных помещений соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания. В моечных помещениях вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками из полимерных и резиновых материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств имеются мерные емкости. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами осуществляется специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения разработано примерное меню на период 12 дней осенне-зимнего и весенне-летнего периодов по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет), утверждено директором школы – интерната № 24 ОАО «РЖД». Суточная проба оставляется ежедневно работником пищеблока (шеф-поваром).

Для дополнительного обогащения рациона проводится витаминизация третьих блюд.

Столовая обеспечена аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

Овощехранилище не готово к закладке овощей, не эксплуатируется. Завоз овощей на пищеблок по мере надобности. Хранение суточного запаса в овощном цехе пищеблока.

Столовая закрытого типа находится на первом этаже школьного здания, обслуживает учащихся школы-интерната, преподавателей, младший обслуживающий персонал. Столовая с полным циклом производства. Работает столовая 6 дней в неделю при 12-ти часовом рабочем дне.

Режим работы столовой: с 07.30. до 19.30.

Отпуск блюд происходит путём предварительного накрытия на столы. Меню составляется с учётом ассортиментного минимума.

Столовая работает на привозном сырье, продукты завозятся, согласно заявкам. Составляется заявка на продукты, которые требуются на неделю вперед. Хлеб, молочную продукцию (молоко, кефир, ряженка, сметана и т.п.) завозят по заявке каждый день. Стены - кафель, потолок белый. В обеденном зале светло, большие окна. Столы прямоугольные с гигиеническим покрытием, стулья с высокой спинкой.

Мясорыбная зона

Столовая имеет две заготовочных зоны, одна из них мясорыбная зона. В зоне оборудованы места для обработки мяса, мяса птицы и рыбы, яиц. Оборудование и инвентарь промаркированы в соответствии с принадлежностью к той или иной линии обрабатываемого сырья. Мясорыбная зона предназначена для первичной обработки мяса и рыбы, и для приготовления из них полуфабрикатов. Стены и пол выложены плиткой. Освещение искусственное и естественное.

- Посредством ламп накаливания
- Через оконные проёмы

В цехе имеется оборудование и инвентарь:

- 3 производственных стола
- Мясорубка
- Холодильные камеры для мяса, кур, рыбы.
- Промаркированные ножи, лопатки, разделочные доски и т.п.
- Моечные раковины
- Весы
- Разрубочный стул

Овощная зона

Вторая заготовочная зона предназначена для первичной обработки овощей (картофеля, корнеплодов, капусты, сезонных овощей). Стены и пол выложены плиткой. Освещение искусственное и естественное.

- Посредством ламп накаливания
- Через оконные проёмы

В цехе имеется оборудование и инвентарь:

- Картофелечистка
- Моечная ванна
- Производственный стол
- Промаркированные ножи, разделочные доски и т.п.

Холодная зона

Холодная зона является доготовочной. Холодная зона предназначена для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. Продукция, используемая для приготовления блюд, перед отпуском не подвергается вторичной тепловой обработке, поэтому в зоне соблюдаются строгие санитарные требования: продукты, используемые для приготовления блюд, хранятся в холодильных шкафах или камерах при температуре не выше 6-8°C. Посуда и инвентарь промаркированы и используются по назначению.

Холодная зона расположена вблизи с горячей зоной, для того чтобы производить тепловую обработку продуктов необходимых для приготовления холодных блюд. Помещение светлое, пол и стены выложены плиткой. Освещение искусственное и естественное.

- Посредством ламп накаливания
- Через оконные проёмы

Холодные блюда реализуются в короткий срок, салаты заправляются только перед отпуском. Блюда оставшиеся с прошедшего дня к реализации не допускаются.

В цехе имеется оборудование и инвентарь:

- Холодильный шкаф
- Производственные столы
- Передвижной стеллаж
- Моечная раковина
- Машина для нарезки овощей
- Промаркированные ножи, разделочные доски и т.п.

Горячая зона

Горячая зона является основной зоной, в которой завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульонов, приготовление супов, гарниров, вторых блюд, также производится тепловая обработка продуктов для холодных блюд. Горячая зона имеет удобную связь с заготовочными зонами, то есть с мясорыбной и овощной, со складскими помещениями, с холодной зоной, раздаточной и обеденным залом, с моечной кухонной посуды.

Блюда горячей зоны соответствуют требованиям сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическим инструкциям и картам, технико-технологическим картам. Температура горячей зоны не превышает 23-25 С. Над тепловым оборудованием установлена приточно-вытяжная вентиляция.

Освещение искусственное и естественное.

- Посредством ламп накаливания
- Через оконные проёмы

Отпуск готовых блюд и изделий происходит с раздаточного окошка.

В отделении имеется оборудование, инвентарь, посуда:

- Пищеварочные котлы
- Производственные столы
- Промаркированные ножи, поварёшки, разделочные доски, кастрюли, сито, поварские вилки, лопатки и т.п.
- Электрические плиты
- Электрическая сковорода-2 шт.
- Жарочный шкаф (пароконвектомат)
- Моечные раковины
- Стеллажи
- Шкафы для хранения хлеба
- Холодильная витрина
- Тележка для перевозки
- Весы

Приготовление вторых блюд, гарниров, горячих напитков производится в горячем цехе. Жареные вторые блюда (котлеты, биточки) реализуются в течение одного часа; вторые блюда отварные, припущенные, тушёные каши рассыпчатые, капуста тушёная - в течении двух часов.

Кондитерский цех

В отделении имеется оборудование, инвентарь, посуда:

- Производственные столы
- Хлебозрезка
- Жарочный шкаф -2
- Моечная раковина
- Весы

- Тестомес

Моечные кухонной столовой

Предназначена для мытья столовой посуды. Освещение искусственное и естественное.

- Посредством ламп накаливания
- Через оконные проёмы

Пол, стены выложены плиткой.

Установлены:

- Моечные ванны
- Посудомоечная машина
- Водонагреватели (на случай отключения горячей воды)
- Стеллажи для чистой посуды

Складские помещения

Складские помещения поделены на зоны. Имеется морозильные камеры для хранения мяса. В холодильной камере хранят колбасные изделия, сыры, молочную продукцию. В помещении для хранения сыпучих продуктов хранятся различные крупы и сахар. Отдельно хранятся мука, соль, консервированные изделия.

Административные помещения

Гардероб для персонала. Для персонала имеется туалет.

Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно-гигиенические нормы.

В школе-интернате организовано питание для обучающихся и воспитанников. В нем постоянно присутствуют первые и вторые блюда, выпечка, разнообразные соки, напитки, кондитерские изделия, фрукты.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима.

Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся, производится корректировка на обед предварительных заказов предыдущего дня. В конце дня производится учет и сверка наличного состава обучающихся и количества выданных в столовой порций. Это позволяет выявить тех детей, кто не получил питания, выяснить причину и принять соответствующие меры.

В школе-интернате ведутся журналы. За качеством питания постоянно следит комиссия из членов школьной администрации. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Среди членов комиссий кроме администрации школы-интерната, учителей, есть члены Управляющего совета и члены совета командиров.

Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе-интернате, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого воспитанника нашей школы-интерната.

5. ПРОГРАММА РАЗВИТИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Мероприятия	Срок	Ответственные
РАЗДЕЛ №1 АДМИНИСТРАТИВНАЯ РАБОТА		
Назначение ответственного за питание	сентябрь	Директор

Создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания уч-ся	сентябрь	Директор
Заключение договоров на поставку продуктов	Сентябрь, декабрь	Директор, зав.складом
Контроль за посещением учащихся 1-11 классов и получение завтраков	В течение года	Зам.директора по ВР, воспитатели
Отчет на совещании при директоре	По плану совещаний при директоре	Зам.директора по ВР
РАЗДЕЛ №2 ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ		
Контроль по проверке соответствия рациона меню	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, мед.работник
Контроль за санитарным состоянием пищеблока и сотрудников пищеблока	Ежедневно	Ответственный за организацию питания, мед.работник
Контроль за соблюдением графика работы столовой	Ежедневно	Ответственный за организацию питания комиссия по контролю за организацией и качеством питания, Управляющий совет
Контроль за качеством сырой и готовой продукции	1 раз в месяц	мед. работник, зав.складом
Контроль за качеством готовой продукции	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, мед.работник
Контроль за работой с родителями по вопросам рационального питания учащихся	На родительских собраниях	Зам.директора по ВР, мед.сестры
Ведение отчетной работы и доведение сведений до администрации	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по ВР
РАЗДЕЛ №3 КУЛЬТУРНО-ПРОСВЕТИТЕЛЬНАЯ И ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ РАБОТА		
Работа с учащимися и родительской общественностью по вопросам здорового питания детей	В течение года	Администрация школы, мед.работники, воспитатели, заведующая столовой

6. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ

Школьная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся существует с 2009 года. В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и

распоряжениями начальника Сектора образовательных учреждений ВСЖД филиала ОАО «РЖД», уставом и локальными актами Школы-интерната № 24 ОАО «РЖД».

Состав школьной комиссии утверждается приказом директора школы-интерната на каждый учебный год.

Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.

Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы-интерната.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации школы-интерната.

Основные направления деятельности комиссии:

Оказывает содействие администрации школы-интерната в организации питания обучающихся. Осуществляет контроль:

1. За рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
2. За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
3. За соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
4. За качеством готовой продукции;
5. За санитарным состоянием пищеблока;
6. За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
7. За организацией приема пищи обучающихся и воспитанников;
8. За соблюдением графика работы столовой.
9. За утилизацию отходов.

Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы-интерната.

Вносит администрации школы-интерната предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

Оказывает содействие администрации школы-интерната в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.

7. ПЛАН РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

Наименование мероприятия	Срок	Ответственный
Санитарное состояние школьной столовой	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по ВР
Соблюдение графика питания учащихся	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по ВР
Личная гигиена учащихся	Еженедельно	Ответственный за питание,

		воспитатели, учителя
Организация питания	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по ВР
Опрос уч-ся о вкусовых качествах горячего питания. Заключение о качестве питания	Декабрь, май	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по ВР
Соблюдение графика поставок готовой продукции, сроки их хранения и использования	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по ВР
Санитарное состояние транспорта	1 раз месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по ВР
Целевое использование продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по ВР

8. ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Задачи производственного контроля

Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- 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 и т.д.

Цель производственного контроля.

Обеспечение безопасности и безвредности для школы-интерната и всех участников образовательного процесса влияния школьной столовой путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения, санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Объекты производственного контроля

1. Помещения учреждения;
2. Помещения школьной столовой;
3. Технологическое оборудование;
4. Рабочие места;
5. Сырье, полуфабрикаты;
6. Готовая продукция;
7. Отходы производства и потребления.

Перечень официально изданных нормативных документов

В соответствии с осуществляемой деятельностью по производственному контролю используются следующие нормативно-методические документы и методики контроля:

- «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы ОУ» Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.2.2821-10;
- «Санитарные правила организации и проведения дератизационных работ» СП 3.5.3.554-96;
- «Санитарные правила содержания территорий населенных мест» СанПиН -88;
- «Требования к организации и проведению мероприятий по уничтожению бытовых насекомых и комаров подвальных помещений» СанПиН 3.5.2.541-96;
- СанПиН 2.3.2.569-96 «Профилактика паразитарных заболеваний на территории РФ»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»;
- Методические указания по профилактике неблагоприятного воздействия шума на организм подростков № 000-81 от 01.01.2001г.
- СанПиН 2.2.2.542-96 «Гигиенические требования к видеодисплейным терминалам. ПЭВМ и организации работы»;
- МУ «Оценка эффективности профилактической витаминизации учащихся средних школ» № 11-32/6-33 от 01.01.2001;
- СанПиН 2.1.4.1074-9 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- Федеральный закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 01.01.01 года с изменениями от 30.06.03 года;
- Федеральный закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 года ;
- Закон РФ «О защите прав потребителей» от 09.01.96 ;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 14.04.00 № 000 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов»;
- Методические указания Министерства здравоохранения СССР 4.2.727-99 «Гигиеническая оценка сроков годности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.6.1079 – 01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов»;
- МР от 22.07.81 г. № 11-14/10-6 Методические рекомендации «Организация питания учащихся в школах и группах продленного дня»;
- СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- МР от 22.12.85г. «Методические рекомендации по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах»;
- МР 4237-86 «Методические рекомендации по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах»;
- МУК 4.2.727-99 «Гигиеническая оценка сроков годности пищевых продуктов»;

- Федеральный закон Российской Федерации «Об охране природной среды» от 01.01.2001 г. №7 ФЗ;
- Федеральный закон «О защите населения и территорий от ЧС природного и технологического характера» от 01.01.2001 г.;
- Государственный стандарт «Организация обучения безопасности труда Общие положения» ГОСТ 12.0.004-90. ССБТ;
- Государственный стандарт «Оборудование производственное. Общие требования безопасности» ГОСТ 12.2.003-91. ССБТ;
- Государственный стандарт «Оборудование производственное. Общие требования безопасности к рабочим местам» ГОСТ 12.2.061-81. ССБТ;
- Государственный стандарт «Процессы производственные. Общие требования безопасности (Ш-80, 112-91)» ГОСТ 12.3.002-75. ССБТ;
- Рекомендации по установлению требований безопасности к производственному оборудованию (Р 2), Госстандарт России, ВПИИС;
- Правила по охране труда при использовании химических веществ, утвержденные Министерством труда и социальной защиты РФ, постановление № 4, от 01.01.01 г.

Перечень должностей и список работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке:

Медицинскому осмотру подлежат		Профессиональной гигиенической подготовке подлежат
Директор школы	Секретарь учебной части	Директор
Заместители директора	Педагог психолог	Заместители директора
Заведующий библиотекой	Учитель логопед	Учитель
Бухгалтер	Социальный педагог	Воспитатель
Рабочий по обслуживанию здания	Сторож	Педагог психолог
Шеф.повар	Повар	Учитель логопед
Кухонный работник	Уборщик служебных помещений	Социальный педагог
Лаборант	Дворник	Заведующий библиотекой

Учитель	Весь персонал школы-интерната	Педагоги дополнительного образования, работники столовой
Работники столовой		

**План
производственного контроля организации питания обучающихся**

№ п\п	Объект контроля	Кратность контроля или сроки исполнения	Исполнитель	Отметка о выполнении
1.	Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год	Завхоз	Акт готовности к новому учебному году
2.	Оформление столовой	1 раз в четверть	Ответственный за питание	Книга протоколов заседаний комиссии
3.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Ответственный за питание, мед.работник	Акты проверки, регистрация в журнале
4.	Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Ответственный за питание, мед.работник, зав.складом	Температурная карта холодильного оборудования
5.	Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	Ответственный за питание, мед.работник, зав.складом	Бракеражный журнал
6.	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	2 раза в год	Шеф.повар	Протокол проверки
	Снятие суточной пробы	Ежедневно	повара	
7.	Контроль за отбором суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	мед.работник	Бракеражный журнал
8.	Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	мед.работник, шеф повар	Бракеражный журнал

9.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	1 раз в месяц	Мед.работник	Акт проверки
10.	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-ти дневному меню	1 раз в месяц	Ответственный за питание, мед.работник	Протокол заседания комиссии
11.	Поточность производственных процессов	1 раз в полгода	Заведующий столовой, ответственный за питание, мед.работник	Акт проверки
12.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно	Учителя, воспитатели, мед.персонал	Сообщение на школьной линейке 1 раз в четверть
13.	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Ежедневно	Ответственный за питание, заведующий столовой	Акт списания
14.	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю	Ответственный за питание, мед.работник	Акт проверки
15.	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Ежеквартально	Завхоз	Акт проверки
17.	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание)	мед.работник	Акты проверки
18.	Сбор и утилизация отходов	Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз) В течение года Договор возмездного оказания услуг по вывозу ТБО	Заведующий столовой, завхоз	Акт проверки
19.	Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Зам. директора по АХЧ	
20.	Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Медицинский работник Зам. директора по УР	

	личной гигиены обучающихся)			
21.	Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обработку № от	Мед.сестра	
22.	Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала	Постоянно	Мед.сестра	
23.	Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с национальным прививочным календарем	Медицинский работник	
24.	Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ежедневно	Медицинский работник, зав.складом	
25.	Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Зав. школьной столовой – Медицинский работник бракеражная комиссия	
26.	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Ежедневно	Зав. школьной столовой – Медицинский работник	

9. Организация лабораторных исследований и контроля

Лабораторные исследования производятся в соответствии и согласно договору ФБУЗ

Объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

Вид исследований	Кратность в год	количество проб
1. Микробиологические исследования		

смывы с объектов внешней среды на БГКП	2 раза в год	10
смывы на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	10
микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	1 раз в квартал	3
калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	2 раза в год	суточный рацион питания
бак.исследования пробы почвы на энтерококк, БГКП, патогенные бактерии	1 раз в год	1
исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим показателям	1 раз в год	2
и микробиологическим показателям	2 раза в год	2
2. Санитарно-гигиенические исследования		
«С» витаминизация готовых блюд	2 раза в год	1
определение нитратов в плодоовощных продуктах	1 раз в год	4
3. Паразитологические исследования		
исследование смывов с объектов внешней среды на наличие я/гельминтов	2 раза в год	10
4. Инструментальные замеры		
исследование параметров микроклимата производственных помещений	2 раза в год	7
исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	1 раз в год	7
исследование уровня шума в производственных помещениях	1 раз в год	5
5. Гигиеническое обучение		
гигиеническое обучение персонала столовой	1 раз в год	8
гигиеническое обучение пед.работников	1 раз в год	57

Дератизация – 2859,91 кв.м. – 2 раза в месяц – 24 раза в год
Дезинсекция – 3525,72 кв.м – 1 раз в месяц – 12 раз в год
Дезинсекция – 1828,66 кв.м – 2 раза в месяц – 24 раза в год
Противоклещевая обработка - 10692,00 кв.м – 2 раза в год

10. Организация инструментальных исследований и контроля

Лабораторно-инструментальные исследования производятся аккредитованной лабораторией в соответствии и согласно договору .

Объект исследования и контроля	Контролируемый показатель	Периодичность проведения исследования
Учебные помещения	Параметры микроклимата	2 раза в год (переходный и зимний периоды года)
Учебные помещения	Искусственная и естественная освещенность	1 раз в год

Работа вентиляционных систем в спортивном зале, актовом зале, информатики, санузлах.	Эффективность работы вентиляции	1 раз в 2 года
Электромагнитные поля по ПЭВМ	Величина электромагнитных излучений	1 раз в 2 года и после смены ПЭВМ

11. Прогноз ожидаемых с результатов и оценка эффективности реализации Программы

- формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;
- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;
 - оснащение пищеблока школы современным высокотехнологичным оборудованием;
 - создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.

12. ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Программа по развитию организации питания в школе-интернате создана для обеспечения условий качественного питания обучающихся. Реализация программы осуществляется коллективом школы-интерната и работниками столовой.

В целом можно сделать вывод, что программа развития по организации питания необходима для школы-интерната. При целенаправленной и систематической реализации она показывает свою эффективность и результативность, способствует развитию у учащихся правильных норм поведения, формирующих здоровый образ жизни.