

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Тоболовская средняя общеобразовательная школа**



**Программа по осуществлению контроля
при организации питания обучающихся
в МАОУ Тоболовская средняя общеобразовательная школа**

Раздел I

**1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на
пищевые продукты продовольственного сырья и пищевых продуктов**

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1.1	Документация поставщика на право поставок продовольствия.	При заключении договоров 1 раз в год.	Руководитель образовательного учреждения.	Договор с предприятием питания.
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты.	Каждой поступающей партии.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Товарно - транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции.
1.3	Условия транспортировки.	Каждой поступающей Партии.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки).

2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
2.1	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с ЦГСЭН.

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
4.1	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Заведующая хозяйством.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Заведующая хозяйством.	Журнал температурного режима.

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
5.1	Условия труда. Производственная среда.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и	Визуальный контроль.

6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
6.1	Условия труда. Производственная среда.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Заведующая хозяйством.	Визуальный контроль.
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в год	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Заведующая хозяйством.	Визуальный контроль.

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
-------	-----------------	------------------------	---------------------------	------------------------------

Раздел II

1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов

1.1. Документация поставщика на право поставок продовольствия предоставляется руководителю образовательного учреждения при заключении трехсторонних договоров об организации питания между управлением образования, образовательным учреждением и предприятием питания. Этот пакет должен содержать копии уставных и регистрационных документов, сертификата соответствия и санитарно-эпидемиологического заключения на предприятие питания, протокола решения конкурсной комиссии на право организации питания обучающихся и поставки продовольствия на пищеблок учреждения.

1.2. Для осуществления входного контроля поступающего на пищеблок продовольственного сырья и продуктов питания, членам комиссии по контролю за организацией и качеством питания необходимо проконтролировать наличие сопроводительных документов на пищевые продукты:

- сертификат соответствия на каждый вид продовольственной продукции;
- санитарно-эпидемиологическое заключение на каждую партию продовольственной продукции;
- удостоверение качества на каждый вид продовольственной продукции;
- ветеринарное свидетельство на животноводческую продукцию.

Каждая единица упаковки должна быть промаркирована, т.е. содержать следующие сведения: наименование товара; адрес предприятия - изготовителя; масса нетто: состав; информация о пищевой и энергетической ценности продукта; дату изготовления и срок годности; условия хранения и реализации.

Во всех перечисленных документах на каждый вид товара его наименование и другие реквизиты должны быть идентичны.

При определении доброкачественности продукции обязательно надо оценить вид и целостность потребительской и транспортной упаковки (тары), ее чистоты.

Кроме анализа сопроводительных документов на продукцию, необходимо дать органолептическую оценку их доброкачественности (внешний вид, цвет, запах, вкус).

Результаты контроля заносятся в журнал бракеража сырой продукции.

1.3. Условия транспортировки:

- сырье и готовые к употреблению продукты питания должны перевозиться отдельным транспортом;
- в санитарном паспорте на транспорт должна быть указана дата проведения мойки и дезинфекции кузова (1 раз в месяц),
- кузов автомобиля (приспособленный или охлаждаемый) должен быть жестким, закрытым, иметь гигиеническое покрытие и специальные стеллажи;
- транспорт должен быть промаркирован, т.е. на кузове должна быть надпись «Школьное питание» или указана принадлежность к предприятию питания; в товарно-транспортной накладной должно быть указано время доставки, а при доставке продуктов на охлаждаемом транспорте - температурный режим перевозки;
- тара, лотки, контейнеры с крышками должны быть промаркированы;
- для выстилки лотков, используется пергаментная бумага, целлофан или пленка, разрешенная для перевозки кондитерских изделий;
- на каждой единице транспортной и потребительской тары должен быть ярлык с указанием вида товара и номера образовательного учреждения.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны иметь специальную одежду, личную медицинскую книжку с отметками о прохождении медицинских осмотров и аттестации.

В случае нарушения условий транспортировки, комиссией по контролю за организацией и качеством питания составляется акт, копия которого передается в окружное управление образования или Департамент образования.

2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции

2.1. Каждый пищеблок должен иметь санитарно-эпидемиологическое заключение

Суточная потребность детей и подростков в основных пищевых веществах и энергии представлена в таблице № 1.

Таблица 1

Возраст		Белки (г.)		Жиры (г.)		Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал.)
		Всего	В т. ч. животные	Всего	В т. ч. растительные		
6 лет		72	47	72	11	252	2000
7-10 лет		80	48	80	15	324	2400
11-13 лет		96	58	96	18	382	2850
14-17 лет	юноши	106	106	106	20	422	3150
	девушки	93	93	106	20	422	3150

Примерный суточный набор продуктов для детей школьного возраста представлен в таблице № 2

Таблица 2

Наименование продукта (г)	Возраст детей (лет)			
	7-10	11-13	14-17	
			юноши	девушки
Молоко	500	500	600	500
Творог	40	45	60	50
Сметана	15	15	20	15
Сыр	10	10	20	15
Мясо	140	170	220	200
Рыба	40	50	70	60
Яйцо	1	1	1	1
Хлеб ржаной	70	100	150	100
Хлеб белый	150	200	250	200
Крупы, макаронные изделия	45	50	60	50
Мука	25	30	35	30
Сахар	60	65	80	65
Кондитерские изделия	10	15	20	15
Масло сливочное	25	30	40	30
Масло растительное	10	15	20	15
Картофель	200	250	300	250
Овощи	275	300	350	320
Фрукты свежие	150-300	150-300	150-300	150-300
Фрукты сухие	15	20	25	20

органолептических показателей, измерения температуры в толще блюда или прокола для оценки цвета сока) должна осуществляться при каждой приемке готовой продукции. Критерии готовности обязательно должны указываться в технологической документации (сборнике рецептов, технологических картах).

Для справки.

а) мясо варят кусками не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см не менее 2 часов;
б) изделия из мясного и рыбного фарша, а также рыба кусками должны обжариваться на плите с двух сторон в нагретом жире(масле) в течение 10 минут, а затем доводиться до готовности в духовом или жарочном шкафах при температуре 250-280 градусов в течение 5-8 минут;

в) о готовности мяса и блюда из него свидетельствует бесцветный сок, выделяющийся из куска при проколе поварской вилкой. При полной готовности мяса температура в толще куска должна быть не ниже 80 градусов;

г) при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, рыбы, птицы или при отпуске к первым блюдам (мясо, рыбу, птицу) обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 15 минут;

д) омлет и запеканка, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу на смазанном масле противне. Омлет - в течение 8-10 минут при температуре 180-200 градусов, слоем не более 2,5-3см, запеканку - при температуре 220-280 градусов, слоем не более 3-4 см.

Приготовление омлета и запеканок допускается только из яйца диетического, прошедшего необходимую обработку;

е) яйца варят в течение 10 минут после закипания воды;

ж) вареные колбасы, сардельки, сосиски используют в питании только после тепловой обработке (варка в течение 5 минут с момента закипания);

з) отварные для салатов овощи хранятся в холодильнике не более 4-6 часов;

д) срок хранения первых и вторых блюд не должен превышать 3-х часов с учетом транспортировки;

3.6. На пищеблоках не допускается пересечение потоков сырья, полуфабрикатов различной степени готовности, готовой продукции, пищевых отходов, а также чистой и грязной кухонной посуды и инвентаря, чистой и использованной оборотной тары.

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции)

4.1. Все помещения для хранения пищевой продукции должны быть промаркированы. В промаркированном помещении хранятся только соответствующие продукты. Нарушение товарного соседства недопустимо.

Условия хранения контролируются с помощью измерительных приборов (термометров, психрометров).

Срок хранения продуктов указан на маркировке. В случае нарушения срока хранения, продукты списываются.

Для справки.

Мелкокусковые и порционные полуфабрикаты из мяса (птицы), вырабатываемые на предприятиях, могут храниться не более 48 часов при температуре +2 - +4 градуса.

Мясной фарш и полуфабрикаты из него - не более 12 часов при температуре +2 - +4 градуса.

Рыбные полуфабрикаты и изделия из рыбного фарша хранятся не более 24 часов при температуре -2 - +2 градуса.

Очищенные сырые овощи могут храниться при температуре +2-+6 градусов не более 12 часов.

Очищенный картофель может храниться в воде не более 2-3 часов при температуре воды не выше 12 градусов.

Дрожжевое тесто может храниться не более 9 часов, слоеное - не более 24 часов, тесто песочное - 36 часов при температуре +2 -+4 градуса.

Категорически запрещается хранение в воде очищенных овощей и зелени,

обрабатываться отдельно от тары, предназначенной для доставки продуктов, в специально выделенном помещении, оборудованном трапом и моечными ваннами.

Для уборки охлаждаемых камер, холодильных шкафов, охлаждаемых прилавков и витрин должен быть выделен специально предназначенный для этого маркированный инвентарь.

Разделочные доски хранят по цехам в подвешенном состоянии или в кассетах на ребре.

Для хранения кухонной посуды используются стеллажи.

Не допускается использование оборудования и инвентаря не по назначению или в неисправном состоянии.

Вымытую посуду сушат в сушильном шкафу на специальных полках или решетках. Нельзя вытирать посуду полотенцем, укладывать тарелки стопкой одна в одну сразу после обработки.

Для хранения чистых столовых приборов используются специальные ящики-кассеты. Приборы хранят вертикально, ручками вверх. Нельзя хранить столовые приборы навалом на подносах или другой кухонной посуде.

Посуду для напитков (стаканы, чашки) хранят на чистых лотках (подносах) в перевернутом виде.

Кухонные посуда, оборудование и инвентарь моются сразу после использования с применением специальных моющих средств.

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий

7.1. Сотрудники пищеблока должны иметь медицинскую книжку установленного образца с данными о предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотрах, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

Сотрудники пищеблоков обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак, или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- в санитарной одежде не допускается выходить из помещения пищеблока, столовой, посещать туалет;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при появлении признаков "простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при приготовлении блюд, кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти, не покрывать лаком, не застегивать одежду булавками;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).

Ежедневно перед началом работы медработник или другие ответственные лица проводят осмотр открытых кожных поверхностей тела сотрудников пищеблоков на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей к работе не допускаются. Результаты осмотров заносятся в журнал "Здоровья" - журнал осмотра на наличие гнойничковых заболеваний.

На каждом пищеблоке должна быть аптечка для оказания первой медицинской помощи.

У водителей, доставляющих продукты питания с баз, предприятий питания, также должна быть личная медицинская книжка установленного образца с данными о предварительных при поступлении и периодических медицинских осмотрах, профессиональной гигиенической подготовкой и аттестацией в установленном порядке.

7.2. Выполнение санитарных требований к личной гигиене сотрудников пищеблока

