

СОГЛАСОВАНО



Председатель профсоюза ГКОУ КК школы-интерната
ст-цы Шкуринской
И.В.Майгур
_____ 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО



Решением педагогического совета
протокол № 1 от «31» августа 2020 года
председатель педагогического совета
директор ГКОУ КК школы-интерната
ст-цы Шкуринской
И.В.Ерешко

ПРОГРАММА
производственного контроля за организацией
и качеством питания учащихся
ГКОУ КК школы-интерната ст-цы Шкуринской

| | | |
|----|---|--|
| 1. | Цель контроля. | Обеспечение безопасности питания обучающихся. |
| 2. | Задачи контроля. | Осуществление контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при осуществлении деятельности, связанной с оказанием услуг по осуществлению питания обучающихся |
| | 3. Нормативно-правовая база организации производственного | «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального |

| | | |
|----|---|---|
| | контроля | образования (СанПиН 2.4.5.2409-08) |
| 4. | Должностные лица, ответственные за проведение производственного контроля: | <p>директор школы-интерната</p> <p>зам. директора по УВР</p> <p>заведующий хозяйством</p> <p>медицинская сестра</p> <p>учитель, общественный инспектор по питанию</p> |
| 5. | Объекты контроля | <p>Формирование рациона питания детей и подростков, включая контроль за использованием ассортиментом пищевых продуктов.</p> <p>Поступающие пищевые продукты, спрос и материалы (входной контроль).</p> <p>Санитарно-эпидемиологическое состояние помещений, оборудования.</p> <p>Условия хранения пищевых продуктов и соблюдение установленных сроков годности.</p> <p>Санитарное содержание помещений и санитарная обработка предметов производственного окружения.</p> <p>Состояние здоровья персонала .</p> <p>Соблюдение правил личной гигиены персоналом.</p> <p>Наличие у персонала гигиенических знаний и навыков.</p> <p>Готовая кулинарная продукция (приемный контроль) .</p> <p>Прием пищи детьми.</p> |
| 6. | Перечень должностей работников, подлежащих | <p>Шеф-повар</p> <p>Повар</p> |

| | |
|----------------------|------------------------------------|
| медицинским осмотрам | Мойщица посуды Кухонный рабочий |
|----------------------|------------------------------------|

1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоки производственного сырья и пищевых продуктов:

- 1.1. Документация поставщика на поставки продовольствия.
- 1.2. Сопроводительная документация на пищевые продукты.
- 1.3. Условия транспортировки.

Для осуществления входного контроля поступающего на пищеблок продовольственного сырья и продуктов питания, членами 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, то есть содержать следующие сведения:

- наименование товара;
- адрес предприятия - изготовителя;
- масса нетто;
- состав;
- информация о пищевой и энергетической ценности продукта;
- дата 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 ценность 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 охлажденный) должен быть жестким, закрытым, иметь гигиеническое покрытие и специальные стеллажи;
- транспорт должен быть промаркирован;
- в товарно-транспортной накладной должно быть указано время доставки, а при доставке продуктов на охлажденном транспорте - температурный режим;
- 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 питанием составляется акт, копия которого передается директору школы-интерната.

2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции:

2.1. Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.

2.2. Качество готовой продукции.

2.3 Суточная проба.

*** 2.1. Контроль качества готовой продукции** начинается с проверки наличия технической (технологической) документации (сборника рецептов, технологических карт) по каждому виду блюда.

Процесс приготовления должен быть организован в полном соответствии с технологической документацией. Качество готовых блюд оценивается органолептическим методом (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция).

Для справки: Блюда перед отпуском должны иметь следующую температуру: первые блюда и горячие напитки +75 градусов, вторые блюда +65 градусов, холодные закуски, салаты, **винегреты** +10, +14 градусов.

| № п/п | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документация |
|-------|-----------------|------------------------|--|--------------------------------------|
| 2.3. | Суточная проба | Ежемесячно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Бракеражный журнал готовой продукции |

*** 2.3. Отбор суточной пробы** производится медицинским работником или шеф-поваром в специально выделенную чистую, промаркированную стеклянную посуду с маркировкой.

Отдельно хранится каждое блюдо или кулинарное изделие. Гарнир оставляют в отдельной емкости.

Результат контроля готовой продукции, информация об отборе суточной пробы регистрируется в журнале бракеража готовой продукции ежедневно.

Для справки: Порционные вторые блюда (биточки, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды и т. п.) оставляются поштучно или в объеме одной порции не менее 100 грамм. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) оставляются в количестве не менее 200 грамм. Проба хранится не менее суток с момента реализации данной партии продукции в специально отведенном месте, холодильнике при температуре -12, -16 градусов.

3. Контроль за рационом обучающихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса:

- 3.1. За соответствием ежедневного меню согласно утвержденному меню.
- 3.2. Наличие нормативно - технической и технологической документации.
- 3.3. Первичная и кулинарная обработка продукции.
- 3.4. Тепловое технологическое оборудование.
- 3.5. Контроль достаточности тепловой обработки блюд.
- 3.6. Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды.

| № п/п | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документация |
|-------|---|------------------------|--|---|
| 3.1. | Соответствие ежедневного меню согласно утвержденному меню | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Примерное меню, согласованное с ТО "Роспотребнадзор" в Куцевском, Крыловском и Павловском районе Ассортиментный перечень |

* 3.1. Рацион питания обучающихся должен соответствовать примерному меню, которое составляется с учетом требований санитарных правил и подлежит периодическому пересмотру (не реже, чем один раз в год). Примерное меню должно быть согласовано с ТО "Роспотребнадзор" в Куцевском, Крыловском и Павловском районе. В меню должна содержаться информация о цене блюда, его пищевой энергетической ценности (количество белков, жиров, углеводов), вес на выходе. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания обучающихся в школе-интернате, его пищевой и энергетической ценностью, ассортиментом используемых пищевых продуктов и

продовольственного сырья в школе должны оформляться накопительные ведомости. В накопительной ведомости подводятся итоги один раз в десять дней и в целом за месяц и анализируется выполнение натуральных норм потребителя продуктов питания.

В школе-интернате обязательно организуется горячее питание учащихся.

Для справки: Рацион одноразового питания в школе-интернате должен обеспечивать не менее 35% (обед) суточной потребности обучающихся в пищевых веществах и энергии в соответствии с "Нормами физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для различных групп населения СССР", утвержденными коллегией Минздрава СССР от 17.04.91 г. При формировании рациона, ассортимента продуктов, используемых в питании обучающихся должны учитываться их возрастные и физиологические потребности.

«Сухой паек» возможен только в исключительных случаях (при организации выездных мероприятий, экскурсий, возникновении аварийных ситуаций в школе или на пищеблоке).

| № п/п | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документация |
|-------|---|------------------------|--|--|
| 3.2. | Наличие нормативно-технической и технологической документации | Один раз в квартал | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты ГОСТа |

* 3.2. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, используемых в питании обучающихся, должна соответствовать нормативно-технической и технологической документации (сборнику рецептов, государственным стандартам, техническим условиям, технологическим картам).

Технологические карты составляются с учетом всех технологических и санитарно-гигиенических требований. В ней указывается название блюда, выход его в готовом виде, раскладка продуктов, содержание основных пищевых веществ и калорийность, а также подробные сведения о технологии приготовления блюда (включая первичную обработку сырья,

сроки и условия хранения полуфабрикатов, требования к кулинарной обработке продуктов, режиму тепловой обработки и т. д.)

В технологической карте обязательно должен указываться сборник рецептов (год издания, название издательства), из которого взята информация в карту, номер карты и кем утверждена).

Ответственность за качество вырабатываемой продукции несет шеф-повар.

| № п/п | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документация |
|-------|--|---------------------------|--|---|
| 3.3. | Первичная и кулинарная обработка продукции | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики |

* 3.3. Первичная обработка сырой продукции и приготовление полуфабрикатов осуществляется только в соответствующих отдельных цехах.

Крупнокусковые полуфабрикаты, блочное мясо допускается размораживать в мясных цехах при комнатной температуре на специальных столах или стеллажах или на производственных столах.

Оттаявшее мясо и полуфабрикаты вторично замораживать запрещается.

Субпродукты (печень) обрабатываются на отдельном столе. Из печени тщательно вырезают сосудистый пучок, желчные протоки, удаляют пленку.

Рыба размораживается в ваннах в течение 3-4 часов. Размороженная рыба хранению не подлежит и должна направляться на тепловую обработку.

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье, очистку и нарезку. Овощи и зелень после предварительной промывки тщательно перебирают и очищают.

Овощи, поступившие на пищеблок в промытом виде, повторно промывают проточной водой и хранят в специальных лотках или котлах.

Фрукты, включая цитрусовые, должны обязательно промываться перед употреблением.

Сыпучие продукты перед использованием освобождают от примесей, после чего тщательно промывают.

Полученные полуфабрикаты после первичной обработки по возможности сразу же должны поступить на тепловую обработку.

Обработка яиц производится в специально выделенном помещении, или, по согласованию с органами ТО "Роспотребнадзор" в Кушевском, Крыловском и Павловском районе, в специально промаркированных емкостях в следующей последовательности:

1. В первой ванне - замачивание в теплой воде в течение 5-10 минут;
2. Во второй ванне обработка в 0,5% растворе кальцинированной соды с температурой 40-45 градусов в течение 5-10 минут;
3. В третьей ванне - дезинфекция 2% раствором хлорной извести, или 0,5% хлорамиака в течение 5 минут;
4. В четвертой ванне - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут. Для обработки яйца укладываются в специальные решетчатые емкости, сетки или дуршлагаи и погружают в емкости с раствором.

| № п/п | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учётно-отчётная документация |
|-------|---------------------------------------|------------------------|--|---|
| 3.4 | Тепловое технологическое оборудование | Один раз в квартал | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Журнал регистрации температуры теплового оборудования |

3.4. Процесс приготовления пищи осуществляется с помощью теплового технологического оборудования (термометров) контролируется достаточность температуры для выработки продукции. Показание термометров записывается в журнал

регистрации температуры теплового оборудования. Контроль исправности технологического оборудования производится ежеквартально

| № п/п | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учётно-отчётная документация |
|-------|--|---------------------------|--|------------------------------------|
| 3.5 | Контроль достаточности тепловой обработки блюд | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Журнал бракеража готовой продукции |

* 3.5. Оценка достаточности тепловой обработки блюд (на основании 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 (сборники рецептов, технологических картах).

Для справки:

а) мясо варят кусками не более 1,5 кг и не более 8 см, не менее 2 часов;

б) изделия из мясного и рыбного фарша, а также рыба кусками должна обжариваться на плите с двух сторон в нагретом жире (масле) в течение 10 минут, а затем доводится до готовности в духовой или жарочном шкафах при температуре 250-280 градусов в течение 5-8 минут;

в) готовности мяса и блюд из него свидетельствует бесцветный сок, выделяющийся из куска при проколе поварской вилкой, и серый цвет на разрезе продукта, а также температура в толще продукта. Для натуральных рубленых изделий - не ниже 85 градусов, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 градусов. Указанная температура выдерживается в течение 5 минут;

г) при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или при отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное или измельченное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут.

Порционированное мясо может во время раздачи (но не более одного часа) храниться в бульоне при температуре не ниже 75 градусов.

д) при изготовлении гарнира необходимо пользоваться (при перемешивании) кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

Масло коровье, используемое для заправки гарниров других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (расплавляться и доводиться до кипения).

е) омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят, запекая в жарочном шкафу на смазанном маслом противне.

Омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180-200 градусов, слоем не более 2,5-3 см. Запеканки при температуре 220-280 градусов, слоем не более 3-4 см. - 20-30 минут. Хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут. Яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;

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

з) гарниры варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки, либо при необходимости промывается горячей водой, доведенной до кипения;

и) консервированные бобовые (горошек, фасоль и т. п.), кукурузу, зелень и т. п. можно использовать в пищу (в том числе и при приготовлении холодных закусок) только после тепловой обработки (отваривания, запекания, тушения и т. п.);

к) соления и квашения (бочковые) могут использоваться в пищу только после тепловой обработки (для приготовления супов, соусов, блюд из мяса, овощей и т. п.).

| № п/п | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документация |
|-------|--|------------------------|--|--|
| 3.6. | Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое |

| | | | |
|--|--|------------------------------|------------------------|
| продукции, за потоками чистой и грязной посуды | | качеством питания, медсестра | заключение на пищеблок |
|--|--|------------------------------|------------------------|

3.6. На пищеблоке не допускается пересечение 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 и готовой кулинарной продукции):

4.1 Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов 4.2 Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)

| № п/п | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документация |
|-------|--|------------------------|--|---|
| 4.1. | Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, завхоз школы | Санитарный журнал пищеблока, журнал температурного режима и относительной влажности |

* 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 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 от +2 до +4 градуса.

Мясной фарш и полуфабрикаты из него - не более 12 часов при температуре от +2 до +4 градуса. Рыбные полуфабрикаты и изделия из рыбного фарша не более 24 часов при температуре -2 до +2 градуса. Очищенные сырые овощи могут храниться при температуре от +2 до +6 градуса. Очищенный картофель может храниться в воде не более 2-3 часов при температуре воды не более 12 градуса.

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

Категорически запрещается хранение в воде очищенных овощей и зелени, предназначенных к употреблению в пищу в сыром виде.

Овощные салаты и блюда из сырых овощей готовятся непосредственно перед реализацией, хранить готовые к употреблению блюда из сырых овощей в холодильнике можно не более 30 минут, заправка салатов и винегретов производится непосредственно перед раздачей.

Консервированные бобовые (горошек, фасоль, кукурузу) можно использовать в детском питании только после тепловой обработки, кипячение (в том числе при приготовлении холодных закусок).

| № п/п | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документация |
|-------|---|------------------------|--|------------------------------|
| 4.2. | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры) | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, завхоз школы | Журнал температурного режима |

* 4.2. Торгово-технологическое и холодильное оборудование, используемое на пищеблоках, должно быть исправно, температура в камерах и холодильных шкафах устанавливается в соответствии с требованиями нормативной документации для хранения различных наименований продовольственных товаров.

В случае неисправности товарно-технологического и холодильного оборудования завхозу школы (заведующей производством) необходимо подать заявку на ремонт в обслуживающие организации с обязательной регистрацией в журнале учета об исполнении заявок.

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока:

5.1. Условия труда. Производственная среда

| № п/п | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учётно-отчётная документация |
|-------|---|------------------------|--|------------------------------|
| 5.1 | Условия труда, Продовольственная среда | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Визуальный контроль |

* 5.1. Условия труда сотрудников пищеблоков и состояние производственной среды должны отвечать требованиям нормативных документов в области охраны труда.

Сотрудники должны быть ознакомлены работодателем с инструкциями по **охране труда** во всех целях и при работе с технологическим оборудованием.

Около каждого вида оборудования должны находиться инструкции по его использованию.

На рабочих местах должны быть созданы условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенец и др.).

Пищеблок оборудуется технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с проектной документацией, планом его размещения в производственных помещениях.

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

6.1. Производственные, складские, подсобные помещения и их оборудование

6.2. Инвентарь и оборудование пищеблока

| № | Объект контроля | Периодичность | Ответственный исполнитель | Учётно-отчётная |
|---|-----------------|---------------|---------------------------|-----------------|
|---|-----------------|---------------|---------------------------|-----------------|

| п/п | | контроля | | документация |
|-----|--|-----------|--|---------------------|
| 6.1 | Производственные, складские, подсобные помещения и их оборудование | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, завхоз школы | Визуальный контроль |

* 6.1. Санитарное состояние пищеблока является одной из основных характеристик деятельности персонала пищеблока по выявлению санитарно-противоэпидемиологических мероприятий.

Территория пищеблока должна содержаться в чистоте, влажная уборка должна производиться ежедневно.

Пол в цехе переработки мяса и рыбы моют горячей водой с добавлением дезинфицирующих средств не реже 2-х раз в смену.

Производственное оборудование, разделочные столы и производственные моечные ванны должны мыться по мере загрязнения с использованием специально выделенной для этой цели ветоши или мочалок (отдельно для каждой производственной линии).

В разделочных цехах полы моются не реже 2-х раз в смену горячей водой с добавлением дезинфицирующих средств. Ежегодно (перед началом нового учебного года) на пищеблоке проверяется:

- наличие технологического и холодильного оборудования, правильность его расстановки в соответствии с проектной документацией;
- санитарно-техническое состояние помещений пищеблока;
- техническая исправность оборудования.

Техническое состояние торгово-технологического и холодильного оборудования оценивается при каждой контрольной проверке, а также после **ремонтных работ** и технического обслуживания.

6.2. Весь кухонный инвентарь и все оборудование пищеблока маркируется несмываемой краской или иным способом, обеспечивающим стойкость маркировки. Маркировка предусматривает указание цеха, к которому относится инвентарь и вид продуктов, которые перерабатываются с его использованием.

Тара, в которой доставляется сырье и полуфабрикаты, должна храниться и 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 камерах на ребре.

Для хранения кухонной посуды используются стеллажи.

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

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

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

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

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

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке:

7.1. Сотрудники пищеблоков

7.2. Санитарно-противоэпидемиологический режим.

| № п/п | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документация |
|-------|----------------------|------------------------|--|--|
| 7.1. | Сотрудники пищеблока | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством | Медицинские книжки сотрудников, осмотр сотрудников на гнойничковые |

| | | | | |
|--|--|--|--------------------|-------------|
| | | | питания, медсестра | заболевания |
|--|--|--|--------------------|-------------|

* 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 гардеробах;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подобрать волосы под колпак, или косынку, или надевать специальную сеточку для волос;
- в санитарной одежде не допускается выходить из помещения пищеблока, столовой, посещать туалет;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов, сообщить администрации и обратиться в **медицинское учреждение**;
- сообщить о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти, не покрывать лаком, не застегивать одежду булавками;
- не курить, не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешается в специально отведенном помещении или месте).

Ежедневно перед началом работник, 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 «Здоровье» - 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, профессионально гигиенической подготовкой и аттестацией в установленном порядке.

| № п/п | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учётно-отчётная документация |
|-------|---|------------------------|--|---|
| 7.2 | Санитарно-противоэпидемиологический режим | 1 раз в неделю | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, завхоз школы | Инструкция режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины. Журнал контроля качества мытья посуды. Журнал контроля температурного режима в моечных ваннах. График генеральных уборок помещений, утвержденный директором школы. |

* 7.2. Выполнение санитарных требований к личной гигиене сотрудников пищеблока является одним из обязательных условий выполнения санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке.

На пищеблоке должны быть инструкции утвержденные руководителем предприятия питания по соблюдению санитарно-противоэпидемиологического режима на всех этапах производственного процесса.

8. Контроль за соблюдением режима питания и гигиены приема пищи обучающихся:

8.1. Контингент обучающихся.

8.2. Режим питания.

8.3. Гигиена приема пищи.

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

| 8.1. | Контингент обучающихся | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медсестра | Приказ об организации питания обучающихся. |
|-------|------------------------|------------------------|---|---|
| № п/п | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учётно-отчётная документация |
| 8.2 | Режим питания | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, ст. медсестра | График приема пищи, утвержденный руководителем учреждения |

* 8.2. Режим питания учащихся в школе-интернате осуществляется по графику с учетом соблюдения санитарных норм и количества посадочных мест в столовой.

Продолжительность перемен, предназначенных для приема пищи должна составлять не менее 20 минут.

| № п/п | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учётно-отчётная документация |
|-------|---------------------|------------------------|---|--|
| 8.3 | Правила приема пищи | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медсестра | Акты по проверке организации питания комиссией школы |

8.3. Для соблюдения гигиены приема пищи в школе-интернате должны быть соответствующие условия.

Исправные краны, раковины, наличие мыла и полотенце (бумажных или индивидуальных), электросушилок для личной гигиены обучающихся.

Обеденный зал оборудуется мебелью для приема пищи сидя.

Количество столовой и чистой посуды, столовых приборов должно быть не менее трехкратного количества по числу посадочных мест.

Не допускается использовать столовую и чайную посуду с трещинами и отбитыми краями.

Не допускается раздача продуктов и кулинарных изделий без индивидуальной столовой посуды (с общих подносов или тарелок).

Не допускается привлечение к приготовлению, раскладке готовой кулинарной продукции учащихся, родителей, педагогического состава и обслуживающего персонала.

Прием пищи обучающихся осуществляется под контролем учителей, воспитателей, ответственного за питание учащихся в школе-интернате.