**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**ИЗМАЙЛОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Принята педагогическим советом  (протокол № 3  от 29.12.2009 г.) | Утверждена управляющим советом  (протокол № 3  от 29.12.2009 г.) | Введена в действие приказом директора  (№ 140 от 29.12.2009 г) |

***ПРОГРАММА***

***ПО РАЗВИТИЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ И***

***ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА ПИТАНИЕМ***

***на 2010-2013 годы***

***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.

Правительство Московской области, администрация Ленинского муниципального района и другие районные службы и ведомства проводят целенаправленную работу по формированию, сохранению и укреплению здоровья детей.

Организация питания в школе осуществляется в соответствии с Концепцией государственной политики в области здорового питания населения РФ, с законом РФ «Об образовании», Типовым положением о школе и другими законодательными и нормативными правовыми актами РФ, на основании Послания Федеральному собранию (национальная образовательная инициатива «Наша новая школа») Президента России, нормативных документов Московской области, администрации Ленинского муниципального района, приказами и распоряжениями Управления образования, Методических рекомендаций № 0100/ 8605-07-34, № 0100/ 8606-07-34, № 0100/ 8604-07-34 Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека,уставом и локальными актами образовательного учреждения, договорами, заключенными между образовательным учреждением и предприятиями, поставляющими продукты питания. Организация рационального питания детей и подростков продолжает оставаться одним из основных направлений деятельности системы образования.

***ЦЕЛЬ ПРОГРАММЫ***

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

***ЗАДАЧИ***

1. Обеспечить качество и сбалансированность рационов питания обучающихся.
2. Повысить доступность школьного питания, увеличить охват организованным питанием большего числа учащихся.
3. Внедрить комплексные воспитательно-образовательные программы «Здоровье школьника» и план работы с родителями с целью привития у учащихся правильных норм поведения, формирующих здоровый образ жизни.
4. Проводить производственный контроль административной, медицинской, хозяйственной службами и родительской общественностью за осуществлением качественного, сбалансированного и доступного питания учащихся.

***СОСТОЯНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ***

Вопросами организации питания в школе занимаются несколько подразделений: административное, медицинское, хозяйственное, а также Управляющий совет. Основная цель контроля состоит в том, чтобы зафиксировать истинное положение дел с организацией питания в школе и своевременно произвести нужную коррекцию. Все специалисты и «общественники», контролирующие питание, имеют необходимые инструкции и методические документы и руководствуются ими в своей деятельности. В школе создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Имеется 10-дневное меню, утвержденное Роспотребнадзором. Вся работа проводится в тесном контакте с администрацией школы. На оперативном совещании при директоре заслушивается информация о контроле за организацией и качеством питания, что позволяет получить целостную картину организации питания в школе и определить планы в дальнейшем. По материалам проверок следует, что вопросы организации питания в школе находятся на постоянном контроле директора, зам. директора по УВР, Управляющего совета.

Практика организации питания в нашей школе убедили нас в преимуществе столовых, работающих непосредственно на сырье. Их полная автономность в приготовлении пищи дает большую возможность обеспечения на месте блюд самого разнообразного меню. Отсутствие необходимости транспортировки пищи на длительное расстояние, её замораживания (охлаждения) и повторного разогрева дает возможность сохранить не только вкусовые достоинства, но и пищевую ценность.

1. **В МОУ Измайловской средней общеобразовательной школе организация общественного питания и санитарно-эпидемиологические требования к ее размещению организуются следующим образом:**

* в столовой ОУ, работающей на продовольственном сырье, предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию;
* на первом этаже размещены складские помещения для пищевых продуктов, производственные и административно-бытовые помещения;
* установлены воздушно-тепловые завесы над проемами дверей;
* количество посадочных мест в обеденном зале – 100, из расчета посадки всех обучающихся образовательного учреждения не более чем в две перемены;
* для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны предусмотрены раздельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок 25 м;
* обеспечен централизованный вывоз отходов и обработка контейнеров при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Ежегодно заключается договор с ООО «Эко-Транс Видное». Сжигание мусора не допускается.

1. **Санитарно-эпидемиологическое обеспечение организации общественного питания в ОУ реализуется следующим образом:**

* холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдении правил личной гигиены, отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде;
* во всех производственных цехах установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители;
* при обеденном зале столовой установлены умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест (6 кранов);
* для искусственного освещения применяются светильники во влагопылезащитном исполнении, которые не размещены над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами;
* соответствие оборудования пищеблока паспортным характеристикам.

1. **Соответствие требований к оборудованию, инвентарю, посуде и таре:**

* 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. (заключается договор на обслуживание торгового оборудования с ООО «Техсервис» г. Подолск);
* ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам;
* обеденные залы оборудованы столовой мебелью (столами, скамьями, стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств;
* 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 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов позволяет проводить влажную уборку. На складах предусмотрены многоярусные стеллажи и механические погрузчики;
* при организации питания используется фаянсовая и стеклянная посуду (тарелки, чашки, бокалы, стаканы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам;
* для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке используются раздельные и специально промаркированные оборудование, 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 относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами;.
* ведется «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

1. **В ОУ требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды реализуется следующим образом:**

* производственные помещения содержатся в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается;
* уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45 `C, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши;
* мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой посуды. В моечном помещении вывешена инструкция 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;
* для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используются разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению;
* моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками из полимерных и резиновых материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости;
* мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;
* при мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах соблюдается следующий порядок:

1. - механическое удаление остатков пищи;
2. - мытье щетками в воде при температуре не ниже 45 °C и с добавлением моющих средств;
3. - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °C;
4. - просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте 0,5 м от пола; столовую посуду - на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температурой не ниже 45 °C и насухо вытирают сухой чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45 °C с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65 °C и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре.

Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

Для уборки каждой группы помещений выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную (красную) маркировку.

По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

Для хранения уборочного инвентаря выделено отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов хранится отдельно от другого уборочного инвентаря.

Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами осуществляется специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ. Заключается договор с филиалом «Центр дезинфекции Ленинского района» ФГУП «Московский областной центр дезинфекции».

1. **Требования к организации здорового питания и формированию меню.**

Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени.

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения составлено примерное меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд. Примерное меню разрабатывается на основе Методических рекомендаций № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет», методических рекомендации № 0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях».

Меню разрабатывается заведующей столовой и согласовывается руководителям образовательного учреждения.

Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет).

Для обучающихся образовательного учреждения организовано горячее питание: завтрак, а для детей, посещающих группу продленного дня, организовано двухразовое горячее питание: обед и полдник.

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности в каждом блюде.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, сохраняется в организации общественного питания образовательного учреждения до окончания использования сельскохозяйственной продукции. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Договор на поставку продуктов: ООО «Визитагро», ООО «ТПК ТН и Н», Ленинское Райпо.

Ведется «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд».

1. **Организация обслуживания обучающихся горячим питанием**

Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах, продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

*(График питания учащихся в столовой).*

1. **Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции**

Для обработки сырой птицы выделены отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше +12 °C, с добавлением соли из расчета 7-10 г на 1 л.

Ведутся «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции**».**

1. **Требования к условиям труда персонала в ОУ:**

Условия труда работников организаций питания образовательных учреждений отвечают требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда.

Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами для организаций общественного питания, для административных и бытовых зданий.

Параметры микроклимата производственных помещений, в том числе при использовании систем кондиционирования воздуха, систем вентиляции с механическим или естественным побуждением соответствуют требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений организаций общественного питания.

1. **Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом организаций общественного питания образовательных учреждений, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке**

Каждый работник имеет личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Столовая обеспечена аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

Журнал «Здоровье*»* еженедельного медицинского осмотра соответствуют требованиям нормативных документов.

1. **Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов**

Обеспечена организация санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

Медицинские работники следят за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаются документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения. Вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья» в соответствии с рекомендуемой формой санитарных правил.

Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником ведется «Ведомость контроля за питанием» в соответствии с рекомендуемой формой.

В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания.

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров.

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб.

В образовательном учреждении организована работа по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

# *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, январь  2010-2013 гг. | Директор |
| Контроль за посещением учащихся 1-11 классов и получение завтраков | В течение года  2010-2013 гг. | Зам.директора по УВР, классные руководители, член Управляющего совета |
| Отчет на совещании при директоре | По плану совещаний при директоре  2010-2013 гг. | Зам.директора по УВР |
| РАЗДЕЛ №2 ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ | | |
| Контроль по проверке соответствия рациона меню | 1 раз в месяц | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, член Управляющего совета, мед. работник |
| Контроль за санитарным состоянием пищеблока и сотрудников пищеблока | Ежедневно  2010-2013 гг. | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, член Управляющего совета, мед. работник |
| Контроль за соблюдением графика работы столовой и буфета | Ежедневно  2010-2013 гг. | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, Управляющий совет |
| Контроль за качеством сырой и готовой продукции | 1 раз в месяц | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, член Управляющего совета, мед. работник |
| Контроль за работой с родителями по вопросам рационального питания учащихся | На родительских собраниях  2010-2013 гг. | Директор, зам.директора по ВР, член Управляющего совета, мед.работник |
| Ведение отчетной работы и доведение сведений до администрации и Управляющего Совета | 1 раз в месяц | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по УВР |
| РАЗДЕЛ №3 КУЛЬТУРНО-ПРОСВЕТИТЕЛЬНАЯ И ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ РАБОТА | | |
| Внедрение программы «Здоровье школьника» | В течение 2010-2011 | Администрация школы, член Управляющего совета, мед.работник |
| Работа с родительской общественностью по вопросам здорового питания детей | 2010-2013 гг. | Администрация школы, мед.работник, член Управляющего совета, классные руководители |
| РАЗДЕЛ №4 УКРЕПЛЕНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ | | |
| Текущий ремонт зала питания столовой | 2010-2013 гг. | Администрация школы |
| Закупка технологического оборудования для столовой | 2011-2012 гг. | Администрация школы |
| Монтаж технологического оборудования | 2012-2013 гг. | Администрация школы |

***ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧСТВОМ 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, Московской области, Постановлениями Главы администрации Ленинского муниципального района, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами образовательного учреждения.

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

Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.

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

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.

**Основные направления деятельности комиссии:**

Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.

Осуществляет контроль:

* за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
* за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
* за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
* за качеством готовой продукции;
* за санитарным состоянием пищеблока;
* за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
* за организацией приема пищи обучающихся;
* за соблюдением графика работы столовой;
* за закладкой продуктов.

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.

Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

Оказывает содействие администрации школы 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.

***ПЛАН РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Мероприятие | Дата | Ответственный |
|  | Рацион меню завтраков, обедов для ГПД | ежемесячно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по УВР, член Управляющего совета. |
|  | Качество сырой продукции в соответствии с сертификатами. | еженедельно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по УВР, член Управляющего совета. |
|  | Качество готовой продукции в соответствии нормам СанПиН | еженедельно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по УВР, член Управляющего совета. |
|  | Соответствие санитарно-гигиенических условий пищеблока нормам СанПиНа. | ежемесячно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по УВР, член Управляющего совета. |
|  | Питание учащиеся группы продленного дня согласно графику. Соответствие рациона их обеда предложенному меню | ежемесячно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по УВР, член Управляющего совета. |
|  | График поставки готовой продукции | еженедельно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по УВР, член Управляющего совета. |
|  | Сроки хранения и использования готовой продукции | еженедельно | Мед.работник |
|  | Ассортиментный перечень буфетной продукции, реализуемой за наличный расчет, накладные,  прейскурант,  ценники | ежемесячно | Мед.работник, член Управляющего совета |
|  | Контроль за соблюдением технологического процесса (отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд) | еженедельно | Мед.работник, член Управляющего совета |
|  | Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей по основам рационального питания и повышению культуры питания | ежемесячно | Мед.работник, член Управляющего совета, классные руководители |

***ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ***

***(на основе* СанПиН** 2.4.2.1178-02, СанПиН 2.4.5.2409-08 ***)***

***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.

**Программа производственного контроля организации питания обучающихся.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **Объект производственного контроля** | **Место контроля, нормативные документы** | **Периодичность** | **Ответственный** | **Учетно-отчетная форма** |
| 1 | Устройство и планировка пищеблока | Соответствие плану размещения технологического оборудования | 1 раз в год | Зам. дир. по АХЧ | Акт готовности к новому учебному году |
| 2 | Оформление столовой, буфета | Обеденный зал | 1 раз в четверть | Председатель комиссии | Книга протоколов заседаний комиссии |
| 3 | Соблюдение санитарного состояния пищеблока | Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал | Ежедневно | Мед.работник | Акты проверки |
| 4 | Условия хранения поставленной продукции | Холодильное оборудование, подсобные помещения | Ежедневно  2 раза в неделю | Мед.работник | Температурная карта холодильного оборудования |
| 5 | Качество поставленных сырых продуктов | Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения | Ежедневно | Мед.работник | Бракеражный журнал |
| 6 | Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции | Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус. | 2 раза в год | Заведующий столовой | Протокол проверки |
| 7. | Контроль суточной пробы | Специальные контейнеры, температура хранения, | Ежедневно | Мед.работник | Бракеражный журнал |
| 8 | Качество готовой продукции | Внешний вид, цвет, запах, вкус | Ежедневно | Мед.работник | Бракеражный журнал |
| 9 | Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню | Раздача | 1 раз в месяц | Зам.директора по УВР - ответственный за питание | Акт проверки |
| 10 | Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню | Ежедневное меню, 2-х недельное меню | 1 раз в месяц | Отв. за питание, Мед.работник | Протокол заседания комиссии |
| 11 | Поточность производственных процессов | Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары. | 1 раз в полгода | Заведующий столовой, мед.работник, ответственный за питание | Акт проверки |
| 12 | Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи | Холл перед столовой | Ежедневно | Дежурный учитель по 1 этажу |  |
| 13 | Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом | Накладные, журнал учета отпущенной продукции | Ежедневно | Отв. за питание, Заведующий столовой | Акт списания |
| 14 | Соблюдение санитарных правил при мытье посуды | Посудомоечный цех | 1 раз в неделю | Мед.работник | Акт проверки |
| 15 | Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования | Пищеблок | Ежеквартально | Зам.директора по АХЧ | Акт проверки |
| 16 | Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием | Медицинские карты | В течение года | Мед.работник | Графики, диаграммы |
| 17 | Контроль за организацией приема пищи обучающимися | Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание | 1 раз в неделю | Отв. за питание, мед.работник | Акты проверки |
| 18 | Контроль за пищевыми отходами | Маркировка тары, своевременный вывоз | В течение года | Заведующий столовой, зам. директора по АХЧ | Акт проверки |

***План***

***приобретения необходимого оборудования***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***№*** | *Оборудование* | *Дата* | *Финансирование* |
| *1* | Стационарные питьевые фонтанчики | *2011г.* | *внебюджетное* |
| *2* | Сушка электрическая для рук | *2011г.* | *внебюджетное* |
| *3* | Оборудование для выполнения Методических указаний МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами» | *2011г.* | *внебюджетное* |
| *4* | Закупка технологического оборудования: лента раздачи; электроплита, витрина | *2012г.* | *бюджетное* |

***ЗАКЛЮЧЕНИЕ***

Программа развития организации питания в школе осуществляется коллективом школы, Управляющим советом и работниками столовой. Она показала свою объективность, дала положительные результаты.

По мониторингу медицинских данных практически не увеличилось количество больных учащихся желудочными заболеваниями. Значительно снизился процент инфекционных заболеваний – на 15%. Этому способствует работа столовой, деятельность администрации и комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся, а также систематическая культурно-просветительская работа с родителями и активность родительской ответственности.

В целом можно сделать вывод, что программа развития по организации питания в школе необходима для школы, при целенаправленной и систематической реализации она показала свою эффективность и результативность.