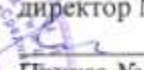


СОГЛАСОВАНО:
председатель ПК
 (Бякова О.Н.)



УТВЕРЖДАЮ:
директор МОУ СОШ №6
 (Якименко М.Н.)
Приказ № 204 от «10» августа 2015 г.

**Программа контроля организации питания
в МОУ СОШ № 6 г. Магнитогорска
в 2015-2016 уч. году**

1. Программа контроля организации питания (далее – Программа) в МОУ СОШ № 6 г. Магнитогорска (далее – Школа) обеспечивает контроль работы столовой школы, контроль организации питания комиссией по контролю организации питания.
2. Программа является обязательной для исполнения всеми работниками Школы, независимо от должности и времени работы.
3. Положения Программы направлены на исполнение требований следующих нормативных документов санитарного законодательства:
 - 3.1. Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. (с изменениями и дополнениями);
 - 3.2. Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. (с изменениями и дополнениями);
 - 3.3. Федеральный Закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» № 134-ФЗ от 08.08.2001 г. (с изменениями и дополнениями);
 - 3.4. Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - 3.5. Приказ Минздравсоцразвития России от 2 августа 2010 г. № 593 «Об утверждении рекомендаций по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающим современным требованиям здорового питания»;
 - 3.6. Постановление Главного санитарного врача Российской Федерации от 31 августа 2006 г. № 30 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях»;
 - 3.7. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
 - 3.8. Постановление Главного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 года № 189 «Об утверждении СанПиН 2.3.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
 - 3.9. Санитарные нормы и правила СанПиН 2.3.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
 - 3.10. Санитарные правила СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
 - 3.11. Санитарно - эпидемиологические правила и нормативы Сан ПиН 2.3.3.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
4. Комиссия по осуществлению контроля организации питания создается приказом директора школы. В состав комиссии входят:

Председатель комиссии – директор школы

Члены комиссии:

Зам. директора по УВР

Председатель профсоюзного комитета

Медицинский работник

Учителя

Члены Попечительского совета школы

1. Целью работы комиссии по осуществлению контроля организации питания является осуществление контроля организации питания обучающихся и сотрудников Школы, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Школе.
2. Работа комиссии по осуществлению контроля организации питания включает в себя мероприятия в соответствии с Циклограммой контроля организации питания.

Циклограмма контроля организации питания

№ п/п	Наименование мероприятий контроля	Периодичность	Ответственный
1.	Наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания	1 раз в год	Ответственный за организацию питания, Зав. производством Мед. сестра
2.	Организация медицинских осмотров, наличие личных санитарных книжек. Своевременность профессионально-гигиенической подготовки и аттестации работников пищеблока	Перед поступлением на работу, ежеквартально	Ответственный за организацию питания, Мед. сестра
3.	Своевременное информирование администрации, органов и учреждений планового и аварийного ремонта об аварийных ситуациях	Немедленно	Зам. дир. по АХЧ Зав. производством
4.	Выполнение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий, соблюдение СанПиН	Ежедневно	Ответственный за организацию питания, Мед. сестра
5.	Закладка продуктов в котел в соответствии с нормативами и технологическими картами приготовления блюд	Во время очередной проверки	Комиссия Зав. производством
6.	Соответствие ежедневного меню десятидневному меню, утвержденному Роспотребнадзором	- Во время очередной проверки	- Комиссия
7.	Витаминизация блюд аскорбиновой кислотой	Ежедневно	Мед.сестра Зав. производством.
8.	Температурный режим технологического оборудования	Ежедневно	Зав. производством
9.	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер	Ежедневно	Зав. производством
10.	Состояние весовых и измерительных приборов, технологического	- Во время очередной	- Комиссия

	оборудования	проверки	
11.	Контроль за технологией приготовления блюд	- С каждой партии блюд - Во время очередной проверки	- Зав. производством Мед. Сестра - Комиссия
12.	Бракераж поступившего сырья и пищевых продуктов на пищеблок	- Ежедневно - Во время очередной проверки	- Зав. производством - Комиссия
13.	Сроки реализации продуктов	- Ежедневно - Во время очередной проверки	- Зав. производством. Мед. сестра - Комиссия
14.	Соблюдение правил мытья посуды, проведение уборки помещений	- Ежедневно - Во время очередной проверки	- Зав. производством Мед. Сестра - Комиссия
15.	Проведение генеральных уборок пищеблока	по графику	Зам. Директора по АХЧ, Мед сестра
16.	Соблюдение дез. режима на пищеблоке	- Ежедневно - Во время очередной проверки	- Зав. Производством - Комиссия
17.	Соблюдение правил личной гигиены	- Ежедневно - Во время очередной проверки	- Зав. производством Мед сестра - Комиссия
18.	Предоставление льготного питания обучающимся	В течение 5 дней со дня предоставления документов	Комиссия

3. Выход комиссии по контролю организации питания для проведения проверки работы столовой производится не реже одного раза в четверть или по необходимости (на основе жалоб и замечаний по работе столовой от обучающихся, их родителей (законных представителей) или сотрудников Школы).
4. По результатам работы комиссия (члены комиссии) составляют справку, которая доводится до сведения администрации, органов самоуправления. Также комиссия ведет протоколы.
5. Рекомендации комиссии являются основой для принятия решений, исправления недостатков, их выполнение может быть проконтролировано при повторной проверке.