

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 321
Центрального района Санкт-Петербурга

(191119, С-Пб., ул. Социалистическая, д.7, т/ф 764-86-38 e-mail: sch 321@center-edu.spb.ru)

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ГБОУ школы №321

Машковцев Д.В.
Приказ № 73.1 - о
«04» сентября 2019 г.

ПРОГРАММА
по развитию организации питания обучающихся
и осуществление производственного контроля
за питанием на 2019 – 2024 годы
в государственном бюджетном
общеобразовательном учреждении
средней общеобразовательной школе № 321
Центрального района Санкт-Петербурга

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.

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 Санкт-Петербурга, администрации Центрального 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, с учетом общего собрания работников школы (Протокол № 1 от «29» августа 2017 г.) и мнения Совета родителей (Протокол № 1 от «03» сентября 2019 г.).

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 обучающихся.

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. 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 12-дневное меню, утвержденное Управлением социального питания. 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, комиссии по контролю за организацией и качеством питания.

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 ГБОУ школе №321 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;
- количество посадочных мест в обеденном зале – 150, из расчета посадки всех обучающихся образовательного учреждения в три перемены;

2. 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 (3 крана);
- для искусственного освещения применяются светильники во влагопылезащитном исполнении, которые не размещены над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами;
- соответствие оборудования пищеблока паспортным характеристикам.

3. 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);
- ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам;
- обеденные залы оборудованы столовой мебелью (столами, 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;
 - при организации питания используется фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, чашки), 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 отдельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда;
 - для порционирования блюд используется инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах;
 - холодильное оборудование оснащено контрольными термометрами;
 - ведется «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».
4. **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 °С, 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 °С и с добавлением моющих средств;
 3. - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
 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 рассыпью 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 °С 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 °С с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65 °С 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, просушивается и хранится в чистом виде.

Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами осуществляется специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

5. Требования к организации здорового питания и формированию меню.

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

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения составлено цикличное двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания, 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 рекомендаций № 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 главным управлением социального питания 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. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

6. 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 15-20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

(График питания учащихся в столовой).

7. 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 °С, с добавлением соли из расчета 7-10 г на 1 л.

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

8. 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 вентиляции с механическим или естественным побуждением соответствуют требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений организаций общественного питания.

9. 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.

10. Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов

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

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания следит 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 ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

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

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	Ежегодно	Директор обслуживающего комбината питания
Контроль за посещением учащихся 1-11 классов и получение горячего питания	В течение года	Зам.директора по ВР классные руководители социальный педагог
Отчет на совещании при	По плану	Комиссия по контролю за

директоре	совещаний при директоре	организацией и качеством питания
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 2010-2013 гг.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, мед. работник
Контроль за соблюдением графика работы столовой и буфета	Ежедневно 2010-2013 гг.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
Контроль за качеством сырой и 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 2010-2013 гг.	Директор, зам.директора по ВР, мед. работник
Ведение отчетной работы и доведение сведений до администрации	1 раз в четверть	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
Проведение плановых проверок организации питания	3 раза в год	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
РАЗДЕЛ №3 КУЛЬТУРНО-ПРОСВЕТИТЕЛЬНАЯ И ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ РАБОТА		
Реализация плана по пропаганде здорового питания	В течение года	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Классные руководители
Работа с родительской общественностью по вопросам здорового питания детей	В течение года	Администрация школы, классные руководители
РАЗДЕЛ №4 УКРЕПЛЕНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ		
Текущий ремонт зала питания столовой	По требованию	Администрация школы Отдел образования
Закупка технологического оборудования для столовой	По требованию	Администрация школы Отдел образования

Монтаж технологического оборудования	По требованию	Администрация школы Отдел образования
--------------------------------------	---------------	--

ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ

Школьная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, 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
1.	Рацион меню завтраков, обедов для обучающихся	ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
2.	Качество сырой продукции в соответствии с сертификатами.	еженедельно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
3.	Качество готовой продукции в соответствии нормам СанПиН	еженедельно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
4.	Соответствие санитарно-гигиенических условий пищеблока нормам СанПиНа.	ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
5.	Питание обучающиеся согласно графику. Соответствие рациона завтраков и обедов предложенному меню	ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
6.	График поставки готовой продукции	еженедельно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
7.	Сроки хранения и использования готовой продукции	еженедельно	Мед.работник
8.	Ассортиментный перечень буфетной продукции, реализуемой за наличный расчет, накладные, прейскурант, ценники	ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
9.	Контроль за соблюдением технологического процесса (отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд)	еженедельно	Мед.работник
10.	Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей по основам рационального питания и повышению культуры питания	ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания 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;

- 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 АХР	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой, буфета	Обеденный зал	3 раза в год	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	3 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.	Ежедневно	Заведующий столовой	Бракеражный журнал
7.	Контроль	Специальные	Ежедневно	Мед.работник	Бракеражны

	суточной пробы	контейнеры, температура хранения,			й журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Мед.работник	Бракеражный журнал
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт проверки
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	3 раза в год	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт проверки
11	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	Еженедельно	Заведующий столовой, мед.работник, ответственный за питание	Акт проверки
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл в столовой	Ежедневно	Дежурный учитель классные руководители	
13	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Заведующий столовой	Акт списания
14	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	Ежедневно	Мед.работник	Акт проверки
15	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Зам.директора по АХР	Акт проверки

16	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течение года	Мед.работник	Списки т/и, инвалидов, с хроническими заболеваниями
17	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания классные руководители	Акты проверки
18	Контроль за пищевыми отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года	Заведующий столовой	

**План
приобретения необходимого оборудования**

<i>№</i>	<i>Оборудование</i>	<i>Дата</i>	<i>Финансирование</i>
1	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»	По мере возможности	внебюджетное

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

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

По мониторингу медицинских данных практически не увеличилось количество больных учащихся желудочно-кишечными 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.