

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ  
И НАУКИ УДМУРТСКОЙ  
РЕСПУБЛИКИ**

Государственное казенное  
общеобразовательное учреждение  
Удмуртской Республики  
«Средняя общеобразовательная  
школа-интернат № 19 г. Сарапула»  
(ГКОУ УР «СОШ № 19  
г. Сарапула»)



**УДМУРТ ЭЛКУНЫСЬ  
ДЫШЕТОНЫЯ НО ТОДОСЬЯ  
МИНИСТЕРСТВО**

«Сарапульсь огъядышетонья шорьёзо  
19-тй номеро школа-интернат»  
Удмурт Элькуньсь огъядышетонья  
кун казна ужьюрт  
(«Сарапульсь 19-тй номеро  
огъядышетонья шорьёзо школа-  
интернат» УЭ ОККУ)

427960, Удмуртская Республика, г. Сарапул, ул. М. Горького, 30. Телефон 8 (34147) 4-18-34, 4-18-36.  
Факс: 8 (34147) 4-18-36, E-mail: [shkola19@sarap-obr.udmr.ru](mailto:shkola19@sarap-obr.udmr.ru)

СОГЛАСОВАНО:  
на общем собрании  
трудоого коллектива  
Протокол № 2  
от «01» 09 2023 года

ПРИНЯТО:  
на заседании  
Педагогического совета  
Протокол № 2  
от «31» 08 2023 года

УТВЕРЖДЕНО:  
И.о. директора ГКОУ УР  
«СОШ № 19 г. Сарапула»  
*(С.В. Шарапова)*  
Приказ № 64/13/08  
от «01» 09 2023 г.

## **Программа производственного контроля за организацией и качеством питания обучающихся**

# Программа производственного контроля за организацией и качеством питания обучающихся

Программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий при производстве, хранении, реализации продуктов в школьной столовой, устанавливает требования к объектам контроля, срокам и показателям контроля, определяет исполнителей осуществления тех или иных видов контроля. Программа может быть исправлена или дополнена в установленном порядке.

Цель контроля	Сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, улучшение рациона питания обучающихся школы-интерната.
Задачи производственного контроля	Осуществление контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при осуществлении деятельности, связанной с оказанием услуг по осуществлению питания обучающихся Контролируется: <ul style="list-style-type: none"><li>• Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;</li><li>• Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;</li><li>• Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;</li><li>• Наличие пересекающих потоков сырья и готовой продукции;</li><li>• Качество мытья посуды;</li><li>• Условия и сроки хранения продуктов;</li><li>• Исправность холодильного и технологического оборудования;</li><li>• Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;</li><li>• Дезинфицирующие мероприятия и т.д.</li></ul>
Нормативно-правовая база организации производственного контроля Должностные лица, ответственные за проведение производственного	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 1.2.3685-21) И.о директора школы-интерната ГКОУ УР «СОШИ №19» г.Сарапула – Шарапова Светлана Владимировна; зам. директора по ВР- Ирина Леонидовна Левковская; зам. директора по АХЧ- Татаркин Игорь Анатольевич;

контроля: старшая медицинская сестра,  
воспитатели, общественные инспектора по питанию:

### В программе четко определено:

- Что контролируется и проверяется;
- Периодичность проверок;
- Кем проверяется, выполняется (договоры со сторонними организациями);
- Ответственные.

Объекты контроля Здоровье детей, пищевые продукты и продовольственное сырье, готовая кулинарная продукция, пищеблок, режим питания, организация питьевого режима, условия транспортировки, контроль суточной пробы, соблюдение санитарных правил технологического процесса, хранение продуктов, условия труда, персонал, кухонный инвентарь, контроль за отходами.

Предмет производственного контроля Соблюдение санитарных правил и их выполнение.

Формы контроля визуальный; лабораторно-инструментальный; документальный, аттестация.

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам Шеф-повар, Повар, Мойщица посуды, Кухонный рабочий, Подсобный рабочий

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

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учётно-отчётная документация
1.1.	Документация поставщиков на право организации питания обучающихся (воспитанников)	При заключении договоров (контракта) 1 раз в год	Директор школы	Договор (контракт) с предприятиями поставляющими продукты питания

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

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1.2.	Сопроводительная документация	Каждой поступающей партии	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные, журнал бракераж сырой продукции

1.2. 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 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).

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учётно-отчётная документация
1.3	Условия транспортировки	Каждой поступающей партии	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)

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 или начальнику Управления образования г. Сарапула УР.**

## **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 рецептур, 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 80 грамм для детей 7 – 10 лет и 100 грамм для 11 – 18 лет. 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

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). В меню должна содержаться информация о блюде, его пищевой энергетической ценности (количество белков, жиров, углеводов), вес на выходе.

**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 (обучающимся, находящимся на домашнем обучении, при организации выездных мероприятий, экскурсий, возникновении аварийных ситуаций в школе или на пищеблоке).

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.**

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 перевирают 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 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 дуршлаг и погружают в емкости с раствором.

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

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 доводится 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.).

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 <u>влажности</u>

\* 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).

\* 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, полотенце 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

\* 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 оборудования.

6.2. Инвентарь и оборудование пищеблока	Один раз в год	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, завхоз школы	Визуальный контроль
---	----------------	--	---------------------

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 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.

## **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 питания, медсестра	Медицинские книжки сотрудников, осмотр сотрудников на гнойничковые 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.

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-противо-эпидемиологический 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 гигиеной 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.	<b>Контингент обучающихся</b>	Ежедневно	Педагог, ответственный за ежедневный учет посещаемости, медсестра	Приказ об организации питания обучающихся, списки обучающихся, которые проживают в интернате и приходящих.

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учётно-отчётная документация
8.2	<b>Режим питания</b>	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, мед. работник.	График приема пищи, утвержденный руководителем учреждения

\* 8.2. Режим питания обучающихся 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	<b>Правила приема пищи</b>	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 полотенца (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).

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