

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КИРОВСКАЯ ГИМНАЗИЯ ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА СУЛТАНА БАЙМАГАМБЕТОВА»**

Юридический адрес: Российская Федерация, 187342, Ленинградская обл., г. Кировск, ул. Горького, д. 16  
Телефон/факс: (881362) 21-948. E-mail: gimn-keg@yandex.ru. Адрес сайта: http://www.gimn-keg.ru/  
ИНН/КПП 4706014323/470601001

УТВЕРЖДЕНО  
ПРИКАЗОМ ПО МБОУ «КИРОВСКАЯ ГИМНАЗИЯ»  
№71 – О ОТ 31.08.2020 Г.  
ДИРЕКТОР:  М.П. ГАНЕЕВА

**ПРОГРАММА ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ И КОНТРОЛЮ ЗА КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ НА 2020 - 2023 ГОДЫ**

1. Наименование Программы	Программа по совершенствованию организации питания и контролю за качеством питания на 2020 - 2023 годы
2. Основание для разработки Программы	– Ст. 37 <a href="#">Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 31.07.2020) «Об образовании в Российской Федерации» (с именными. и дополнениями)</a> – Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» – Методические рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций» МР 2.4.0179-20
3. Разработчики Программы	Администрация
4. Цель Программы	Обеспечение доступности и контроля качества школьного питания
5. Основные задачи Программы	1. Создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции 2. Внедрение современных методов мониторинга состояния питания 3. Формирование культуры и навыков здорового питания воспитанников на основе внедрения программы «Здорово быть здоровым» 4. Приведение материально-технической базы школьных столовых в соответствие с современными требованиями и технологиями
6. Этапы и сроки реализации Программы	Программа реализуется в период с 2020 по 2023 гг. в три этапа: 2020 г. – организационный, 2020 - 2023 г.г. реализация программы, 2023 г. - обобщающий систематизация накопительного опыта, подведение итогов и анализ реализации программы
7. Объемы и источники	Средства регионального бюджета, бюджета муниципального образования, родительские средства и другие источники

финансирования	
8. Ожидаемые результаты реализации Программы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции;</li> <li>- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии – охват до 100% обучающихся;</li> <li>- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи до 75%;</li> <li>- оснащение пищеблока современным высокотехнологичным оборудованием до 100%;</li> <li>- внедрена программа внеурочной деятельности «Здорово быть здоровым» по формированию культуры и навыков здорового питания воспитанников</li> </ul>

## 1. ВВЕДЕНИЕ

«Программа по совершенствованию организации питания и контролю за качеством питания на 2020 - 2023 годы в МБОУ «Кировская гимназия» обеспечивает исполнение ст. 37 «Организация питания обучающихся» [Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ \(ред. от 31.07.2020\) «Об образовании в Российской Федерации» \(с изменениями. и дополнениями\)](#)

Цель Программы: обеспечение доступности и контроля качества школьного питания.

Основные задачи Программы: создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции, внедрение современных методов мониторинга состояния питания, формирование культуры и навыков здорового питания воспитанников на основе внедрения программы «Здорово быть здоровым», приведение материально-технической базы школьных столовых в соответствие с современными требованиями и технологиями.

Программа реализуется в период с 2020 по 2023 гг. в три этапа: 2020 г. – организационный, 2020 - 2023 г.г. реализация программы, 2023 г. - обобщающий систематизация накопительного опыта, подведение итогов и анализ реализации программы

Программа обеспечивает реализацию мероприятий, направленных на совершенствование организации питания, на контроль качества питания охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- проведение производственного контроля;
- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований;
- разъяснение принципов здорового питания и правил личной гигиены при изучении разделов предметов «Окружающий мир», «Биология», «Физическая культура», «ОБЖ», «Технология» и программы внеурочной деятельности для обучающихся 1- 11 классов «Здорово быть здоровым»;
- проведение мониторинга питания с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в ОО, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания;
- оснащение помещений столовых современным высокотехнологичным оборудованием.

## 2. МЕРОПРИЯТИЯ ПО КОНТРОЛЮ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

№	Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки/исполнители	Определяемые показатели	Оформление результатов	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
1	Входной контроль показателей и безопасности каждой партии поступающей пищевой продукции (контроль начинается с поступления продукции питания на склад пищеблока ОУ): 1.1 .Контроль соблюдения санитарногигиенического режима при транспортировке сырья.	- осмотр транспорта, спецодежды, санит. книжки водителя	Соблюдение санитарных норм и правил при транспортировке пищевых продуктов	Санитарный паспорт	Проведение санобработки транспорта	Отв. за орг. питания
	1.2.Контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды	- приемка сырья; - приемка вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды, приборов	1. Требования к упаковке и маркировке: - соответствие видов и наименований поступающей пищевой продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.). 2, Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждаются всеми необходимыми сопроводительными документами: ветеринарным сертификатом, сертификатом происхождения или ветеринарным свидетельством, а также удостоверением качества и декларацией соответствия	Книга поступления пищевой продукции Акт входного контроля на соответствие продуктов питания требованиям стандартам	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат на склад предприятия или поставщику	Отв. за орг. питания
2	Промежуточный контроль – Операционнотехнологический контроль продукции на определенных этапах	1 .Полуфабрикаты мясные, рыбные, овощные, мучные, тесто, фарши 2. Кулинарные	2.1 .Соблюдение рецептуры, технологии 2.2. Соблюдение норм закладки сырья, соблюдение	Бракеражный журнал Органолептическая оценка	Приостановка процесса, информирование	Отв. за орг. питания

	<p>производственной цепочки: 2.1. Контроль за соблюдением рецептуры и технологии 2.2. Контроль на этапе технологических процессов производства пищевых продуктов 2.3. Контроль качества полуфабрикатов 2.4. Контроль готовой продукции (органолептический и на соответствие требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» техническим условиям</p>	<p>изделия из мяса, рыбы, птицы 3. Супы, гарниры, соусы, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки 4. Мучные кулинарные изделия (собственная выпечка)" 5. Готовая кулинарная продукция 6.Свежие овощи, картофель, фрукты, ягоды 7. Вода питьевая</p>	<p>температурного режима при приготовлении и отпуске блюд 2.3.Соблюдение СанПиН при приготовлении, порционировании, раздаче кулинарных изделий и готовой пищи, резке хлеба (не допускать привлечение работников ОУ обучающихся и воспитанников на основании пунктов 7.4, 7.5 СанПиН 2.4.5.2409-08). 2.4. Соблюдение дневного рациона питания, наличие и использование технологических карт, выполнение натуральных норм питания, рекомендуемых объемов пищи 2.5 Вода: - Микробиологические показатели Химические показатели, радиологические показатели</p>		<p>руководства, установленные причины несоответствия и ее устранение</p>	
3	<p>Контроль санитарногигиенического состояния производства в производственных цехах пищеблока: - соблюдение правил личной гигиены, - санитарных правил норм, - качества мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря, тары, стен, пола</p>	<p>3.1 Санитарное состояние: - спец, одежды, - цеха, оборудования, инвентаря, тары, посуды, - помещений, оборудования, -инвентаря, столовой и кухонной посуды</p>	<p>3.1.Наличие графиков генеральной уборки помещений 3.2 Обеспечение пищеблока ультрафиолетовыми бактерицидными лампами 3.3.Проведение санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН. 3.4.Соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря Осмотр работников пищеблока, Соблюдение графика прохождения медосмотров работниками пищеблока и санитарного гигиенического обучения</p>	<p>Журнал проведения санитарной обработки Журнал здоровья работников пищеблока Санитарные книжки</p>	<p>Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение</p>	<p>Отв. за орг. питания</p>
4	<p>Контроль эффективности работы: - холодильного, - технологического оборудования, - инженерных сооружений и коммуникаций</p>	<p>4.1 .Холодильное, технологическое оборудование</p>	<p>4.1 Утренний обход с целью проверки исправности технологического оборудования, готовности цехов пищеблоков, столовых к безопасному приему</p>	<p>Журнал учета аварийных ситуаций, нарушений технологических</p>	<p>Информирование руководства, проведение ремонтных работ</p>	<p>Отв. за орг. питания</p>

			пищи в ОУ Наличие технического паспорта на оборудование, протокола испытаний	процессов		
5.	Контроль температурновлажностных режимов хранения продовольственных товаров, сырья и полуфабрикатов	Система механической приточновытяжной вентиляции Режим хранения	Ежедневно	Журнал по соблюдению температурного режима холодного оборудования	Информирование руководства, проведение ремонтных работ	Отв. за орг. питания
6.	Контроль за соблюдением условий труда работающих и ведением принятого документооборота	Выборочно рабочие места	Ежедневно Наличие чистой спецодежды работников Соблюдение температурного режима в помещениях пищеблока Соблюдение охраны труда, аттестация рабочих мест. Наличие медицинской аптечки	График стирки спецодежды Штатное расписание	Информирование руководства, проведение ремонтных работ. Разработка нормат. правовых актов	Отв. за орг. питания
7.	Контроль за режимом питания детей	Выборочно рабочие места	Ежедневно. Время выдачи и приема пищи детьми Объем порций блюд Соблюдение культурно-гигиенических правил приема пищи	Карты контроля	Информирование руководства установление причины несоответствия и ее устранение	Отв. за орг. питания

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения: неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля; получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд; отключение электроэнергии на срок более 4-х часов; неисправность сетей водоснабжения; неисправность сетей канализации; неисправность холодильного оборудования, Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

### 3. МЕРОПРИЯТИЯ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПРОВЕДЕНИЕМ УБОРКИ, МОЙКИ, ДЕЗИНФЕКЦИИ, ДЕРАТИЗАЦИИ И ДЕЗИНСЕКЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ, ОБОРУДОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА (ИЗГОТОВЛЕНИЯ) ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

№	Мероприятие	Способ проведения	Периодичность	Ответственное лицо
1.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции	Все помещения предприятий должны содержаться в чистоте, для чего ежедневно необходимо производить тщательную уборку: подметание влажным способом и мытье полов, удаление пыли, протирание мебели, радиаторов, подоконников, мытье и дезинфекцию раковин и оборудования. На пищеблоке полы следует мыть не реже 2 раз в смену горячей водой с добавлением 1-2 %-ного раствора кальцинированной соды или др. моющих средств, а в конце смены проводить дезинфекцию. Инвентарь для уборки залов, производственных, складских и	Постоянно	Зам. по АХЧ

		бытовых помещений должен быть отдельным, промаркированным; хранить инвентарь следует отдельно в закрытых, специально выделенных шкафах или стеновых нишах. Ведро и ветошь для мытья полов в туалетах должны иметь соответствующую сигнальную окраску и храниться в специально отведенном месте. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте		
2.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	Контроль за наведением рабочего раствора и использование его согласно инструкциям	Постоянно	Зам. по АХЧ
3.	Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации	Контроль за проведением дезинсекции и дератизации	Ежемесячно	Зам. по АХЧ
4.	Проверка качества и своевременности мойки, чистки технологического оборудования и инвентаря, соблюдения режима дезинфекции	Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы, моют с добавлением моющих средств и ополаскивают горячей водой, в соответствии с руководством по эксплуатации каждого вида оборудования. Производственные столы, производственные и моечные ванны в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40-50 °С и насухо вытираются сухой чистой тканью. Разделочные доски, ножи должны быть маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом. После каждой технологической операции разделочные доски, ножи подвергают санитарной обработке: механической очистке, моют горячей водой с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой и хранят поставленными на ребро на стеллажах в специальных кассетах в цехе, за которым они закреплены. Разделочные доски и другой производственный инвентарь следует мыть в моечной кухонной посуде.	Постоянно	Зам. по АХЧ
5.	Проверка качества и своевременности мойки и дезинфекции всей столовой посуды и столовых приборов	Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с прилагающимися инструкциями по эксплуатации. Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть двухсекционные ванны для столовой посуды, столовых приборов. Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке: механическое удаление остатков пищи; мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны; ополаскивание посуды во второй секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С помощью гибкого шланга с душевой насадкой; просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах. В период карантина* проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках. Столовые приборы при обработке ручным способом подвергают мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течение 10 мин. Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх. Хранение их на подносах рассыпью не разрешается. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке. В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. -	Постоянно	Зам. по АХЧ

		Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °Сс добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, не используются.		
6.	Контроль за исправной работой технологического, холодильного и другого оборудования	Контроль за температурой в холодильном оборудовании, за функционированием электрической плиты и духового шкафа, за исправной работой водонагревателя.	Ежедневно	Зам. по АХЧ
7.	Проверка качества и своевременности мойки и дезинфекции кухонной посуды	Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке: механическая очистка от остатков пищи; мытье щетками в воде с температурой не ниже 40 °С добавлением моющих средств; ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С; просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.	Постоянно	Зам. по АХЧ
8.	Проведение генеральной уборки	Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция всей столовой, с применением моющих средств должны производиться мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.	1 раз в месяц	Зам. по АХЧ
9.	Уборка территории и вывоз мусора	Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками не более чем на 2/3 объема), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения. Бачки и ведра после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40-50 °С и просушивают. Выделяется место для мытья тары для пищевых отходов. Для транспортирования отходов используют специально предназначенный для этой цели транспорт, предоставляемый цехом	Ежедневно	Зам. по АХЧ
10.	Косметический ремонт помещений	Осмотр помещений и выявление наличия отслоения краски, протекания кровли и др.	По мере необходимости	Зам. по АХЧ

#### 4. МЕРОПРИЯТИЯ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ ВОЗНИКНОВЕНИЯ И РАСПРОСТРАНЕНИЯ ОСТРЫХ КИШЕЧНЫХ ИНФЕКЦИЙ И ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ

Мероприятия	Периодичность	Ответственное лицо
Уборка территории и вывоз мусора	Ежедневно	Отв. за питание
Косметический ремонт помещений	По мере необходимости	Отв. за питание
Проведение генеральной уборки	1 раз в месяц	Отв. за питание
Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены сотрудников	Постоянно	Отв. за питание
Приобретение моющих и дезинфицирующих средств	Своевременно	Отв. за питание
Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	Постоянно	Отв. за питание
Проверка качества поступающей на реализацию продукции документальная и органолептическая, а также сроков и условий ее транспортирования, хранения, реализации	Постоянно	Отв. за питание

Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий.	Ежедневно	Отв. за питание
Контроль за исправной работой технологического, холодильного и другого оборудования	Ежедневно	Отв. за питание
Контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов	Ежедневно	Отв. за питание
Соблюдение правил товарного соседства	Постоянно	Отв. за питание
Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации	Ежемесячно	Отв. за питание
Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарами верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	Ежемесячно	Отв. за питание
Организация профилактических медицинских осмотров	1 раз в год	Администрация обслуживающей компании
Организация гигиенического обучения	1 раз в год	Администрация обслуживающей компании
Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно	Отв. за питание
Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий	По мере необходимости	Отв. за питание

## 5. МЕРОПРИЯТИЯ ПО ПРОВЕДЕНИЮ ЛАБОРАТОРНОГО КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 - 10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	1 проба	По химическим и микробиологическим показателям -1 раз в год



## 6. МЕРОПРИЯТИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1- 11 КЛАССОВ ПО РАЗЪЯСНЕНИЮ ПРИНЦИПОВ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ И ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ ПРИ ИЗУЧЕНИИ ПРОГРАММЫ «ЗДОРОВО БЫТЬ ЗДОРОВЫМ»

Курс внеурочной деятельности «Здорово быть здоровым» предназначен для работы с учащимися 1-4, 5-9, 10-11-х классов в рамках социального, спортивно-оздоровительного направлений внеурочной деятельности и направлен на формирование у обучающихся знаний и навыков здорового образа жизни, а также на проектирование определенного типа мышления школьников – осознание здоровесбережения как важнейшего условия успешной жизненной самореализации каждого человека. Подробнее: <http://www.gimn-keg.ru/territory/health.htm>

## 7. МОНИТОРИНГ ПИТАНИЯ С ЦЕЛЬЮ ОЦЕНКИ ЭФФЕКТИВНОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

№	Наименование мероприятия	Показатели	Форма	Срок исполнения	Ответственные
1.	Мониторинги питания с целью оценки эффективности организации горячего питания обучающихся	Показателями мониторинга горячего питания являются: тип пищеблока, количество посадочных мест в обеденном зале, соответствие меню, организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний), наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей, объем и вид пищевых отходов после приема пищи, информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов, удовлетворенность питанием обучающихся и родителей (законных представителей)	он – лайн мониторинг на сайте гимназии <a href="http://www.gimn-keg.ru/territory/health.htm">http://www.gimn-keg.ru/territory/health.htm</a>	1 раз в квартал	Администрация

## 8. МЕРОПРИЯТИЯ ПО ОБЩЕСТВЕННОМУ КОНТРОЛЮ

Мобильная группа МБОУ «Кировская гимназия» - является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам ОО в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания обучающихся и воспитанников.

Мобильная группа действует в соответствии с «Положением о мобильной группе по контролю за качеством питания в МБОУ «Кировская гимназия».

№	Наименование мероприятия	Показатели	Форма	Срок исполнения	Ответственные
1.	Осуществление административно - общественного контроля организации и качества питания обучающихся и воспитанников	1.1. Контроль соблюдения меню и рационов питания обучающихся и воспитанников. 1.2. Контроль соответствия питания возрастным физиологическим потребностям обучающихся и воспитанников в пищевых веществах и энергии, а также принципам рационального и сбалансированного питания. 1.3. Контроль организации питания, в т. ч.:	оформление протоколов на сайте гимназии <a href="http://www.gimn-keg.ru/territory/health.htm">http://www.gimn-keg.ru/territory/health.htm</a>	1 раз в триместр	Председатель МГ

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения норм выхода и качества блюд;</li> <li>- своевременности приготовления и соблюдения сроков реализации приготовленных блюд;</li> <li>- соблюдения сроков завоза продуктов, соответствия количества продукции накладной, качества поставляемых продуктов;</li> <li>- обоснованности замены блюд;</li> <li>- технологии приготовления питания;</li> <li>- температуры подаваемых блюд;</li> <li>- культуры организации питания;</li> <li>- количества пищевых отходов;</li> <li>- сохранности и правил хранения продуктов;</li> <li>- калорийности питания;</li> <li>- целевого расходования денежных средств, выделенных на организацию питания обучающихся и воспитанников</li> </ul>			
2.	Осуществление консультативной работы для родителей (законных представителей) обучающихся и воспитанников	Удовлетворенность консультативной работой родителей (законных представителей) обучающихся и воспитанников	Информирование общественности через сайт гимназии <a href="http://www.gimn-keg.ru/territory/health.htm">http://www.gimn-keg.ru/territory/health.htm</a>	1 раз в триместр	Члены МГ

## 9. МЕРОПРИЯТИЯ ПО ПРИВЕДЕНИЮ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ В СООТВЕТСТВИЕ С СОВРЕМЕННЫМИ ТРЕБОВАНИЯМИ И ТЕХНОЛОГИЯМИ

Производственные, складские и административно-бытовые помещения планируется оснащать оборудованием в соответствии с приложением 1 Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Наименование производственного помещения	Оборудование и его количество	Год реализации
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)	2020
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук	2021
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук	2021
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для	2021

	повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук	
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разруба мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук	2021
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук	2021
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук	2022
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки	2022
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук	2022
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковородка, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук	2022
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)	2022
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук	2023
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук	2023
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна	2023
Столовые	Приобретение столов и стульев в зал здания по ул. Кирова 8, кулеров по 2 на этаж	2023

## 10. ПРОГНОЗ ОЖИДАЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ И ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Прогноз ожидаемых с результатов и оценка эффективности реализации Программы:

- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции;
- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии – охват до 100% обучающихся;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи до 75%;
- оснащение пищеблока современным высокотехнологичным оборудованием до 100%;
- внедрена программа внеурочной деятельности «Здорово быть здоровым» по формированию культуры и навыков здорового питания воспитанников

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.