



ОУ "Кап.П.Пармаков" с.Градец, общ.Котел, обл.Сливен

8990, ул. "Д.Ганев" №57А, тел.0878792030, e-mail:info-2000206@edu.mon.bg

Утвърдил:

Директор.....

/ Силвия Ненова /



## **СИСТЕМА ЗА САМОКОНТРОЛ ОБЕКТ ЗА РАЗДАВАНЕ НА ХРАНА В ОУ „Кап.Петър Пармаков“ Градец, приготвена от кухня майка**

2024/2025 г

Адрес: ОУ „Капитан Петър Пармаков“ – с. Градец, общ. Котел, обл. Сливен

Наименование: Помещение за хранене

Директор: Силвия Ненова

Помещения и технологично оборудване/съгласно проектна документация/

1. Стените, подовите и работните повърхности са покрити с материал позволяващ влажно почистване и дезинфекция.
2. Помещението е обзаведено и изградено по начин, гарантиращ ограничаването от останалите класни стаи и учебни кабинети, има условия за поддържане на личната хигиена на персонала, осигурена е защита срещу достъп на вредители, както и замърсители на околната среда.

3. Обектът е захранен с необходимите количества течаща – топла и студена вода чрез бойлер, отговаряща на изискванията за качеството на водата, предназначена за питейно – битови цели. Осигурени са подсушаващи средства. Осветлението в помещенията отговаря на изискванията на БДС 1786, като не променя цвета на храните. В обектът е осигурена ефективна естествена вентилация.
- Количеството и вида на приемните храни, съответстват на капацитетните възможности на обекта за осигуряване на правилното съхранение при спазване на определените от производителя условия и срокове на съхранение.
- При получаване на храната в обекта, се проверява съпътстващата стоката документация, следи се за състоянието на приеманите храни и продукти, състоянието на опаковките /цялост, съответствие със съдържанието и др./, етикетиранието им. В обекта не се приемат храни със съмнителен външен вид или пък видими признаци на развала, както и такива с изтекъл срок на годност.

### Съхранение на храните

1. С цел защита от рисковете от замърсяване с болестотворни микроорганизми, чужди тела или химикали на стоката в помещението е създадена следната организация: Храните се съхраняват разделно на съответното място. За целта е създадена необходимата организация. Не се допуска съхраняване на храните извън помещението.
  2. Създадена е организация за събиране и изнасяне на твърдите отпадъци. Те се събират във полимерни торби за еднократна употреба, специално предназначени за целта, поставени в добре затварящи се съдове. Съдовете за отпадъци се поддържат чисти и в добър външен вид.
- При настъпването на каквито и да е повреди в обекта и наличното оборудване служителите са длъжни незабавно да уведомят директора на училището, който осигурява необходимите специалисти за отстраняване на повредите.

### Приемане на храни

1. Данните за всички доставчици се съдържат в класьори за входящ контрол на обекта.
  2. Ежедневните доставки се приемат със стокова разписка, съдържаща следната информация: име на доставчика, дата на приемане, час на приема, приетото количество, с приложен сертификат за качество.
  3. В обекта се приемат само храни със запазени опаковки, етикетирани и маркирани съгласно Наредбата за етикетиранието.
  4. Не се допуска съхранението и предлагането на храни с настъпила развала или с видими промени в качеството им или с увредени опаковки.
- Помещението, в което се съхраняват храните до момента на раздаване се поддържа чисто и в добро състояние.

### Поддържане на хигиенното състояние на обекта

1. Периодично основно почистване на обекта се извършва веднъж седмично /всеки петъчен ден/ и при необходимост.
2. Ежедневно почистване се извършва от персонала приключващ работния ден, като помещението и масите задължително се обработват с дезинфекционен препарат.
3. Персоналът текущо следи за поява за вредители в обекта и предприема периодично необходимите превантивни мерки.
4. Инвентарът и средствата използвани за почистване, измиване и дезинфекция се съхраняват на определено място, което няма пряка функционална връзка със складовото помещение.
5. Всички повърхности, които влизат в контакт с храните, се почистват, измиват и дезинфекцират след всяка употреба, след всяко прекъсване на извършената технологична операция, а когато се използва непрекъснато-периодично, през определени интервали.  
 Дезинфекцията се извършва след почистването и измиването.  
 Почистване и дезинфекцията се извършва с почистващи препарати /детергенти/ и химични дезинфекционни средства, предназначени за целта, прилагани съгласно указанията на производителя за начина на употребата им.  
 Технологичното оборудване се почиства, измива и дезинфекцира след максимално възможно за целта разглобяване.  
 Върху измитите и дезинфекцирани повърхности не се допускат остатъчни количества от миещи препарати и дезинфекционни средства.  
 В обекта се извършва постоянен контрол за наличност на вредители.  
 Унищожаването на вредителите се извършва само от специализираните за това служби при вземане на всички необходими мерки за недопускане на замърсяване на храните.

### Лична хигиена на персонала

1. Лицата раздаващи, храна на учениците подлежат на периодични медицински прегледи. Те са длъжни да съхраняват в себе си личните си здравни книжки с нанесените резултати от извършените медицински прегледи и да ги представят при поискване от контролните органи.
2. Всяко лице, имащо отношение към храненето на учениците, е длъжно незабавно да уведоми директора на училището при наличие на признаци за стомашно-чревни разстройства, възпалителни заболявания на горните дихателни пътища и кожата и за наранявания, получени по време на работа, както и за заболели от стомашно-чревни заболявания и други инфекции членове от семейството му или за това, че е бил в контакт с други заболели лица.
3. Всеки служител е длъжен да поддържа високо ниво на личната си хигиена по време на работа, да поддържа ръцете си чисти, с ниско подрязани нокти.
4. В помещението, където се предоставят храните на учениците, не се допускат действия, които биха довели до замърсяването им, като хранене, пушене, съхраняване на лични вещи и др.



## Обучение на персонала

При постъпване на работа на новопостъпилите възпитатели се провежда инструкция и въвеждане в работата, като за целта се създава необходимата организация и условия за постигане на бърза и ефективна адаптация. На всеки служител се предоставя длъжностна характеристика за съответната заемана длъжност, с която той се запознава обстоятелствено, след което се подписва че е запознат и ще спазва изискванията.

## Контрол върху вредителите

При необходимост от третиране на обекта срещу вредители се търси специализирана помощ от съответна лицензирана служба или фирма определена от директора на училището. В случай, че бъдат заложени примамки се изготвя карта за местата и номерата на примамките, както и процедура и правила за проверката им.

## Изтегляне на храни

При нужда спешно да се изтегли продукт незабавно се уведомява директора на училището, който създава необходимата организация за изтегляне на необходимата храна. Предприетите мерки се протоколират и подписват надлежно от представител на фирмата, изпълнител и директора на училището.