Девето основно училище “Пейо Крачолов Яворов” - Благоевград

ул. “Борис Ангелушев” №1
ж.к. „Ален мак“,
Благоевград 2700

web: https://9ou-blagoevgrad.com/
e-mail: info-101700@edu.mon.bg
тел.: 0877 928 805

УТВЪРЖДАВАМ:……/п/……
Василка Величкова
Директор

С И С Т Е М А
ЗА САМОКОНТРОЛ ЗА РАЗДАВАНЕ НА ХРАНА, ПРИГОТВЕНА ОТ КУХНЯ-МАЙКА В ОБЕКТ: ДЕВЕТО ОСНОВНО УЧИЛИЩЕ „ПЕЙО КР. ЯВОРОВ“-БЛАГОЕВГРАД НА АДРЕС: ГРАД БЛАГОЕВГРАД, УЛИЦА „БОРИС АНГЕЛУШЕВ“1 В ПОМЕЩЕНИЕ ЗА ХРАНЕНЕ ПРЕЗ УЧЕБНАТА 2025/2026 ГОДИНА

I. Помещения и технологично оборудване (съгласно проектна документация)

1. Стените, подовете и работните повърхности са покрити с материал позволяваш влажно почистване и дезинфекция.
2. Помещенията в обекта са обзаведени и изградени по начин, гарантиращ ограничаването от останалите класни стаи и учебни кабинети, има условия за поддържане на личната хигиена на персонала, осигурена е зашита 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. Осигурен е хладилник, термометри за мерене на температурата в хладилника и температурна сонда за храната. В обекта са обособени помещение за приемане на храната и помещение за хранене. В коридора преди обекта има мивка с течаща топла и студена вода за измиване на ръцете и санитарно помещение за персонала. На отваряемия прозорец в помещението за прием на храната е поставена мрежа против насекоми. Осигурени са подсушаващи средства. Осветлението в помещенията отговаря на изискванията на БДС 1786, като не променя цвета на храните. В обекта е осигурена ефективна естествена вентилация.
4. Количеството и вида на приеманите храни, съответстват на капацитетните възможности на обекта за осигуряване на правилното съхранение при спазване на определените от производителя условия и срокове на съхранение.

II. Приемане на храни

1. 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.), етикетирането 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.
2. Храната се приема от регистрирани обекти :
   - кухня майка- „Мария Илиева – Рай“ ООД – за обяда
   - фирма „Еталон“ 66 ЕООД за закуската на ПГ

ул. “Борис Ангелушев” №1
ж.к. „Ален мак“,
Благоевград 2700
web: https://9ou-blagoevgrad.com/
e-mail: info-101700@edu.mon.bg
тел.: 0877 928 805

- фирма „Терра Веджис“ ЕООД за млякото и плодовете по проект „Училищен плод и мляко“

3. Данните за всички доставчици се съдържат в класьори за входящ контрол на обекта.
4. 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.
5. В обекта се приемат само храни със запазени опаковки, етикетирани и маркирани съгласно Наредбата за етикетирането.
6. Не се допуска съхранението и предлагането на храни с настъпила развала или с видими промени в качеството им или с увредени опаковки.
7. Помещението , в което се съхраняват храните до момента на раздаване се поддържа чисто и в добро състояние.
8. Готовата за консумация храна, която се доставя в топло състояние се контролира при прием с термометър – сонда. Температурата при получаване на храната не трябва да бъде по-ниска от 63 0 С. Температурата на приетата храна се записва в дневник за контрол на температурата.

III. 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:
2. Храните се съхраняват разделно на съответното място . За целта е създадена необходимата организация.
3. Не се допуска съхраняване на храните извън помещението.
4. Създадена е организация за събиране и изнасяне на твърдите отпадъци. Те се събират в 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.
5. Храната, която се получава е за директна консумация и се сервира в рамките на 3 часа от получаването и. Осигуреният хладилник се ползва при необходимост.
6. 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.

IV. 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.

ул. “Борис Ангелушев” №1
ж.к. „Ален мак“,
Благоевград 2700
web: https://9ou-blagoevgrad.com/
e-mail: info-101700@edu.mon.bg
тел.: 0877 928 805

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. Почистването и дезинфекцията се извършват с почистващи препарати 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. Препаратите, използвани за дезинфекция са Оксидан или Санифорт.
6. В обекта бе 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.

V. 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. 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 вещ и др.

VI. Обучение на персонала

При постъпване на работа на новопостъпилите служители се провежда инструктаж 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. Ежегодно се изготвя план за обучение на персонала, определени за раздаване на храна. Изготвя се протокол за проведено обучение.

ул. “Борис Ангелушев” №1
ж.к. „Ален мак“,
Благоевград 2700
web: https://9ou-blagoevgrad.com/
e-mail: info-101700@edu.mon.bg
тел.: 0877 928 805

VII. 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. Изготвят се протоколи от обработката срещу вредители. В обекта се води дневник за дезинфекция и дератизация.

VIII. Изтегляне на храни

Директорът определя със заповед лице, което приема храната и сформира със заповед кризисен екип за действия при инциденти при връщане на храна.

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

ИЗГОТВИЛ:……/п/……

Стефан Новоселски, ЗАС