

Программа
 по осуществлению контроля организации питания обучающихся
 МАОУ СОШ № 16 р.п.Приютово
 (2023-2024 уч. год)

№	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
I. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоки продовольственного сырья и пищевых продуктов.				
1.1	Документация поставщика на право поставок продовольствия.	При заключении договоров.	Директор школы.	Договор с предприятием питания.
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты.	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции.
1.3	Условия транспортировки.	Каждая поступающая партия.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акт(при выявлении нарушений транспортировки).
II. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1	Качество готовой продукции.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.2	Суточная проба.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра.	Ежедневно
III. Контроль рациона питания учащихся. Соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.				
3.1	Рацион питания.	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Примерное меню, ассортиментный перечень.
3.2	Наличие нормативно-технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептур, технологические и калькуляционные карты.
3.3	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра.	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции
3.4	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам директора по АХЧ.	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра.	Журнал бракеража готовой продукции.

3.6	Контроль за потоками сырья. Полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Сертификат соответствия и эпидермическое заключение на пищеблок.
IV. 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	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам директора по АХЧ.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам директора по АХЧ.	Журнал температурного режима.
V. Контроль за условиями труда сотрудников и состояние производственной среды пищеблоков.				
5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль.
VI. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования.				
6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них.	Ежедневно.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам директора по АХЧ.	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам директора по АХЧ.	Визуальный контроль
VII. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке.				
7.1	Сотрудники пищеблока.	Ежедневно.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра..	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания.
7.2	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам директора по АХЧ.	Инструкции режима обработки оборудования. Инвентаря, тары, столовой посуды. График генеральных уборок помещений.
VIII. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.				
8.1	Контингент питающихся детей.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра.	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в льготном питании. Документы подтверждающие статус многодетной-малоимущей семьи.
8.2	Режим питания.	Ежедневно.	Комиссия по контролю за организацией и	График приема пищи.

			качеством питания. Медсестра.	
8.3	Гигиена приема пищи.	Ежедневно.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра.	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.

Исп. зам директора по ВР Хузина Н.И.
8(34786)7-12-04