

План производственного контроля за организацией и качеством питания в 2023 – 2024 учебном году

№ п/п	Контролируемый объект	Критерии контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
I. Контроль за выполнением поставок готовой продукции					
1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия	Копии уставных и регистрационных документов, сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение.	1 раз в год при заключении договоров	Директор образовательного учреждения	Контракт
2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Накладные, меню, ценники.	В каждой поступающей партии	Комиссия по контролю за организацией горячего питания	Товарно-транспортные накладные. Бракеражный журнал
3.	Условия транспортировки	Маркировка транспорта, тары, лотков, контейнеров. Время доставки.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией горячего питания	Акт проверки
		Санитарный паспорт на транспорт с указанием даты проведения обработки машины.	1 раз в месяц		
II. Контроль качества и безопасности готовой продукции					
1.	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция.	ежедневно	Медицинская сестра, комиссия по контролю за организацией горячего питания	Бракеражный журнал готовой продукции
2.	Суточная проба	Отбор и хранение суточной пробы в холодильнике для готовой продукции при +2+6 ⁰ С.	ежедневно	Медицинская сестра, комиссия по контролю за организацией горячего питания	Бракеражный журнал готовой продукции
III. Контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технического процесса					
1.	Рацион питания	Цена, вес, пищевые и энергетические ценности, разнообразие блюд.	1 раз в месяц	Медицинская сестра, комиссия по контролю за организацией горячего	Цикличное меню, ассортиментный перечень

				питания	
2.	Контроль за потоками готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Исключение пересечения потоков чистой и грязной посуды, потоков готовой продукции и пищевых отходов.	ежедневно	Медицинская сестра, комиссия по контролю за организацией горячего питания	В соответствии со схемой технологического оборудования, инструкции, журналы
3.	Холодильное технологическое оборудование	Температура в холодильной камере, наличие термометров.	1 раз в 6 месяцев	Шеф-повар	Температурный листок
4.	Контроль тепловой обработки блюд	Достаточность тепловой обработки. Органолептические показатели: вкус, цвет, запах.	Каждая партия	Медицинская сестра	Бракеражный журнал готовой продукции
IV. Контроль за санитарным состоянием пищеблока, инвентаря и оборудования					
1.	Производственные, складские, подсобные помещения и их оборудование	Санитарное состояние помещений.	ежедневно	Медицинская сестра, комиссия по контролю за организацией горячего питания	Визуальный контроль
2.	Инвентарь и оборудование	Маркировка столов, досок. Использование и хранение уборочного инвентаря. Отбраковка сколотой посуды. Соблюдение режима обработки ветоши.	ежедневно	Медицинская сестра, комиссия по контролю за организацией горячего питания	Визуальный контроль, акты списания
3.	Прием пищи	Своевременная раздача горячей пищи.	ежедневно	Работники пищеблока, комиссия по контролю за организацией горячего питания	Визуальный контроль
4.	Условия приема пищи	Чистота, эстетика, наличие мебели, чистых столовых приборов.	ежедневно	Работники пищеблока, медицинская сестра, комиссия по контролю за организацией горячего питания	Визуальный контроль
5.	Безопасность приема пищи	Отсутствие сколотой посуды, сломанной мебели, свободный проход.	ежедневно	Работники пищеблока, медицинская сестра, комиссия по контролю за	Визуальный контроль

				организацией горячего питания	
6.	Гигиена приема пищи	Наличие умывальников, мыла, одноразовых полотенец.	ежедневно	Медицинская сестра, комиссия по контролю за организацией горячего питания, класный руководитель	
V. Контроль за контингентом питающихся					
1.	Контингент питающихся	Формирование списков детей, нуждающихся в бесплатном питании.	2 раза в год: сентябрь, январь	Комиссия по контролю за организацией горячего питания	Утвержденные списки детей
		Дети, присутствующие на занятиях из контингента питающихся.	ежедневно	Врач-педиатр	Реестр посещаемости
VI. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий					
1.	Сотрудники пищеблока	Внешний вид. Отсутствие гнойничковых, простудных, кишечных заболеваний.	ежедневно	Медицинская сестра, комиссия по контролю за организацией горячего питания	Визуальный контроль
		Наличие медицинских книжек	1 раз в 6 месяцев		
		Личная гигиена сотрудников пищеблока	ежедневно		
2.	Санитарно-противоэпидемиологический режим	Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима на производстве, режим обработки, хранения и использования, маркировки оборудования, посуды, инвентаря	1 раз в неделю	Медицинская сестра, комиссия по контролю за организацией горячего питания	Инструкции, график генеральных уборок
3.	Санитарное состояние пришкольной территории	Уборка территории, расстановка и вывоз мусоросборников, наличие асфальтового покрытия	ежедневно	Заместитель директора по административно-хозяйственной работе	График вывоза мусора