

**ПЛАН ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ
на 2020 -2021 учебный год**

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учебно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Бракеражная комиссия	Накладные, журнал бракеража сырой продукции
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1.	Соответствие вырабатываемой продукции ассортиментному перечню	ежемесячно	Ответственный за питание	Ассортиментный перечень разрабатываемой продукции
2.2	Суточная проба	ежедневно	Ответственный за питание	Журнал бракеража готовой продукции
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдения санитарных правил в технологическом процессе				
3.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней		Примерное меню, согласованное с начальником Территориального отдела Управления Ростпотребнадзора, ассортиментный перечень
3.2.	Наличие нормативно-технологической документации	1 раз в 6 месяцев	заведующий производством	Сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты,ГОСТы
3.3	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	заведующий производством	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
3.5	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Ежедневно	заведующий производством	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок
4. 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	заведующий производством заведующий хозяйством	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	заведующий производством заведующий хозяйством	Журнал температурного режима
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока				
5.1	Условия труда. Производственная		заведующий производством.	Визуальный контроль

	среда пищеблоков	Ежедневно	заведующий хозяйством	
6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них	Ежедневно	заведующий производством заведующий хозяйством	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в четверть	заведующий производством заведующий хозяйством	Визуальный контроль
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	заведующий производством Ответственный за питание	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания.
7.2	Санитарно - противоэпидемический режим	1 раз в неделю	заведующий производством заведующий хозяйством	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины. Журнал контроля качества мытья посуды. Журнал контроля температурного режима в моечных ваннах. График генеральных уборок помещений.
8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся				
8.1	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Заместители директора, Ответственный за питание	Приказ об организации питания учащихся. Списки детей нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи.
8.2	Режим питания	Ежедневно	Заместители директора	График приема пищи
8.3	Гигиена приема пищи	Ежеквартально	заместитель директора, классные руководители	Акты проверки организации питания школьной комиссии
8.5.	Мониторинг питания	Ежеквартально	Заместитель директора, Ответственный за питание	Отчёт по питанию согласно приказа об организации питания