

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ**

МБОУ «Ивансолинская основная общеобразовательная школа»

На 2021-2022 учебный год

Задачи производственного контроля

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия и т.д.

**План
производственного контроля организации питания обучающихся**

<i>№ п\п</i>	<i>Объект контроля</i>	<i>Кратность контроля или сроки исполнения</i>	<i>Исполнитель</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
1.	Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год	Директор	Акт готовности к новому учебному году
2.	Оформление столовой	1 раз в полугодие	Ответственный за питание	Книга протоколов заседаний комиссии
3.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Ответственный за питание	Акты проверки
4.	Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно	Ответственный за питание	Температурная карта холодильного оборудования
5.	Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно	Ответственный за питание	Бракеражный журнал
6.	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	2 раза в год	Ответственный за питание	Протокол проверки
7.	Контроль суточной пробы	Ежедневно	Ответственный за питание	Бракеражный журнал

8.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
9.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	1 раз в месяц	Ответственный за питание	Акт проверки
10.	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 12-ти дневному меню	1 раз в месяц	Ответственный за питание	Протокол заседания комиссии
11.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно	Дежурный учитель, классные руководители	
12.	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Ежедневно	Ответственный за питание	Акт списания
13.	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю	Ответственный за питание	Акт проверки
14.	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Ежеквартально	Ответственный за электрохозяйство	Акт проверки
15.	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	В течение года	Ответственный за питание	Таблицы, диаграммы
16.	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	1 раз в неделю	Ответственный за питание	Акты проверки
17.	Контроль за отходами	В течение года	Заведующий складом	Акт проверки