



Утверждаю
И.о. директора школы
Н.А. Собынина
(приказ от 31.08.2022 г. № 98)

**План производственного контроля за организацией и качеством
питания обучающихся МБОУ «Усть-Язьвинская ООШ»
на 2022-2023 учебный год**

№	Объект контроля	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставки продуктов питания	При заключении контрактов	Директор	Контракт(ы) на поставку продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на поставку продуктов питания, сырья	Каждая поступающая партия	Директор	Товарно-транспортные накладные, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Директор	Акт (при выявлении нарушений)
2. Контроль качества и безопасность выпускаемой продукции				
2.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
2.2.	Суточная проба	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Наличие информации о суточных пробах
3. Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе				
3.1	Рацион питания	1 раз в четверть	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Меню

3.2.	Наличие технологической и нормативно технической документации	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Технологические карты
3.4.	Соответствие приготовления блюда технологической карте	1 раз в четверть	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Технологические карты

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, кулинарной продукции)

4.1.	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков реализации	Ежедневно	Кладовщик	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
4.2.	Холодильное оборудование (морозильные камеры)	Ежедневно	Кладовщик	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

5. Контроль за условиями труда состоянием производственной среды

5.1.	Условия труда, производственная среда пищеблока	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
5.2.	Условия труда, производственная среда столовой	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль

6. Контроль за состоянием помещений пищеблока, школьной столовой

6.1.	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
6.2.	Состояние помещений пищеблока, школьной столовой	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль

7. Контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемических мероприятий

7.1.	Сотрудники пищеблока, раздатчики пищи	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Санитарные книжки, гигиенический журнал
7.2.	Соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, в столовой	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Инструкции, график генеральной уборки

8. Контроль за контингентом обучающихся, нуждающихся в индивидуальном, дополнительном питании, режим питания, гигиена приема пищи

8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Социальный педагог	Приказ об организации питания, список детей, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи; подтверждающие документы об организации индивидуального питания
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Социальный педагог	График питания учащихся
8.3.	Соблюдение личной гигиены обучающихся перед приёмом пищи	Ежедневно	Классные руководители 1-9 классов	Визуальный контроль