



«Утверждаю»

МКОУ «Чюнтаульская СОШ №1»

Матомедов А.М.

«01» сентябрь 2022г

План

**работы комиссии производственного контроля за организацией питания в школе
на 2022 – 2023 учебный год.**

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 контракта	Директор, ответственный по питанию	Контракт на поставку продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на поставку продуктов питания, сырья	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Товарно-транспортные накладные, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Акт (при выявлении нарушений)
2.	Контроль качества и безопасность высканной продукции			
2.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Журнал бракеража готовой продукции
2.2.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Наличие маркировки на пробах
3.	Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе			

3.1	Рацион питания	Постоянно	Комиссия по контролю организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Меню
3.2.	Наличие технологической и нормативнотехнической документации	Постоянно	Комиссия по контролю организацией и качеством питания, бракеражу готовой	Технологические карты
3.3,	Закладка продуктов питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Меню
3.4.	Соответствие приготовления блюда технологической карте	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Технологические карты
4.	Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, кулинарной продукции)			
4.1	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков реализации	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Журнал учета температуры в складских помещениях
4.2	Холодильное оборудование (морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и	Визуальный контроль

			качеством питания, бракеражу готовой продукции	
5.	Контроль за условиями труда состоянием производственной среды			
5.1	Условия труда, производственная среда пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
5.2.	Условия труда, производственная среда школьной столовой, буфета	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
6.	Контроль за состоянием помещений пищеблока, школьной столовой			
6.1.	Инвентарь и оборудование пищеблока, буфета	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
6.2.	Состояние помещений пищеблока, столовой	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
7.	Контроль за соблюдением санитарных противоэпидемических мероприятий			
7.1.	Сотрудники пищеблока, раздатчики пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Санитарные книжки, гигиенический журнал
7.2.	Соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, школьной столовой	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых

				приборов, оборудования
8.	Контроль за контингентом обучающихся, нуждающихся в индивидуальном, дополнительном питании, режим питания, гигиена приема пищи			
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания,	Приказ об организации питания, список
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	График приема пищи
8.3.	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Акты по проверке организации питания