

**Программа
контроля организации питания обучающихся
МОУ СОШ №80
на 2022-2023 учебный год**

№ п\п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учётно-отчётная документация
1	2	3	4	5
I. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания (бракеражная)	Товарно-транспортные накладные, журнал бракеража сырой продукции
II. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1.	Соответствие вырабатываемой продукции ассортиментному перечню	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень продукции
2.2.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
III. Контроль рациона питания учащихся, соблюдения санитарных правил в технологическом процессе				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с Роспотребнадзором
3.2.	Наличие нормативно-технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Комиссия за организацией и качеством питания. Медсестра	Сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.3.	Контроль за потоками сырья, готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	ежедневно	Комиссия за организацией и качеством питания. Медсестра	Сертификаты соответствия
IV. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья)				
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдения условий и сроков хранения продуктов	ежедневно	Комиссия за организацией и качеством питания.	Санитарный журнал пищеблока, журнал температурного режима
V. Контроль за условиями труда сотрудников и составлением производственной среды пищеблока				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблока	еженедельно	Комиссия за организацией и качеством	Визуальный контроль

			питания. Зам.директора по АХР	
VI. Контроль за состоянием помещений пищеблока (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них	еженедельно	Комиссия за организацией и качеством питания. Зам.директора по АХР	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	Комиссия за организацией и качеством питания. Зам.директора по АХР	Визуальный контроль, акты инвентаризации
VII. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1	Сотрудники пищеблока	ежемесячно	Комиссия за организацией и качеством питания. Медсестра	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания
7.2	Санитарно-противоэпидемический режим	ежемесячно	Комиссия за организацией и качеством питания. Зам.директора по АХР	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. Журнал контроля качества мытья посуды. График генеральных уборок помещений
VIII. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приёма пищи обучающихся				
8.1	Контингент питающихся детей	ежедневно	Ответственный за организацию питания	Списки учащихся. Документы, подтверждающие статус семей с льготной категорией
8.2	Режим питания	ежедневно	Ответственный за организацию питания, медсестра	График питания
8.3	Гигиена приёма пищи	ежедневно	Комиссия, медсестра	Акты по проверке питания школьной комиссии