

Рассмотрено и утверждено на
Профсоюзном собрании
Протокол № 1 от 29.08.2023 г.

Программа
по осуществлению контроля организации питания обучающихся в МОУ СОШ №20 г. Сочи им. Гапанца И.В.

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоки продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания (бракеражная) Управляющий Совет	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1	Соответствие вырабатываемой продукции ассортиментному перечню	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Управляющий Совет	Ассортиментный перечень разрабатываемой продукции, согласованный с ЦГСЭН
2.2	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции.
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдения санитарных правил в технологическом процессе.				
3.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с ЦГСЭН, ассортиментный перечень
3.2	Наличие нормативно-технической и технологической документации	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборники рецептов; технологические и калькуляционные карты, ГОСТы

3.3	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Медсестра	Журнал бракеража готовой продукции.
3.5	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Медсестра	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	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Зам. Директора по АХЧ	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Зам. Директора по АХЧ	Журнал температурного режима
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока.				
5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблока.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Зам. Директора по АХЧ	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования.				
6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Зам. Директора по АХЧ	Визуальный контроль

6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Зам. Директора по АХЧ	Визуальный контроль, акты инвентаризации
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Медсестра	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания
7.2	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Зам. директора по АХЧ	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 приёма пищи обучающихся.				
8.1	Контингент питающихся детей.	Ежедневно	Ответственный за организацию питания в ОУ Андреева Л.А. Бекаури Н.Н.	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищённой семьи.
8.2	Режим питания	Ежедневно	Ответственный за организацию питания в ОУ Андреева Л.А., Бекаури Н.Н.	График приема пищи
8.3	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Медсестра	Акты по проверке организации питания школьной комиссии

Директор МОБУ СОШ №20 г. Сочи им. Гапанца И.В.



/ Караваяев А.В./