

И.о. директора МБОУ «СОШ а. Псаучье-Дахе имени Героя России О.М. Карданова»
 А.М. Кубанов



План производственного контроля организации питания в МБОУ «СОШ а. Псаучье-Дахе имени Героя России О.М. Карданова» на 2022-2023 учебный год

№№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учётно-отчётная документация
1	2	3	4	5
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договор с поставщиком продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медсестра	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медсестра	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1.	Соответствие объёма вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медсестра	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции
2.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за	Журнал бракеража

			организацией и качеством питания, медсестра	готовой продукции
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медсестра	Журнал бракеража готовой продукции
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медсестра	Примерное меню, согласованное с Роспотребнадзором; Ведомость контроля за рационом питания
3.2.	Наличие нормативно-технической и технологической документации	1 раз в шесть месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медсестра	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медсестра	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в шесть месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медсестра	Журнал регистрации температуры теплового оборудования
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медсестра	Журнал бракеража готовой продукции
3.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, чистой и грязной	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медсестра	Сертификат соответствия и санитарно-

	посуды			эпидемиологическое заключение на пищеблок.
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)				
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медсестра	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, медсестра	Журнал температурного режима
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока				
5.1.	Условия труда сотрудников. Производственная среда пищеблока.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медсестра	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблока (производственных, складских, подсобных)				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медсестра	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медсестра	Визуальный контроль
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1.	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медсестра	Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья
7.2.	Санитарно-	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за	Инструкции режима

	противоэпидемический режим		организацией и качеством питания, медсестра	обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины
8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приёма пищи обучающихся				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медсестра	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищённой семьи
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медсестра	График приёма пищи
8.3.	Гигиена приёма пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медсестра	Акты школьной комиссии по проверке организации питания

Лабораторный контроль

№№ п/п	Вид исследования	Объект исследования (обследования)	Количество не менее	Периодичность	Учётно-отчётная документация
1.	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки		1 раз в квартал	Акт проверки
2.	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда исследуемого приёма пищи	1 раз в год	Акт проверки
3.	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год	Акт проверки
4.	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
5.	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
6.	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном,	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год; микробиологическим показателям – 2 раза	Акт проверки

		горячем, доготовочном (выборочно)		в год	
7.	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и тёплый периоды)	Акт проверки
8.	Исследование уровня искусственной освещённости в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в тёмное время суток	Акт проверки
9.	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год. А также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума	Акт проверки

График проведения генеральной уборки столовой

№.№ п/п	Мероприятия	Сроки
1.	Уборка столовой проводится после каждого приёма пищи.	Ежедневно
2.	Уборка столов производится после каждого приёма пищи. Мытьё столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
3.	Мытьё посуды осуществляется после приёма пищи согласно санитарному минимуму.	Ежедневно
4.	Мочалки, щётки для мытья инвентаря обрабатываются после использования согласно санитарным правилам.	Ежедневно
5.	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6.	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7.	Влажная уборка обеденного зала, кухни-доготовочной и подсобных помещений	Ежедневно
8.	Генеральная уборка помещений с мытьём окон	1 раз в месяц