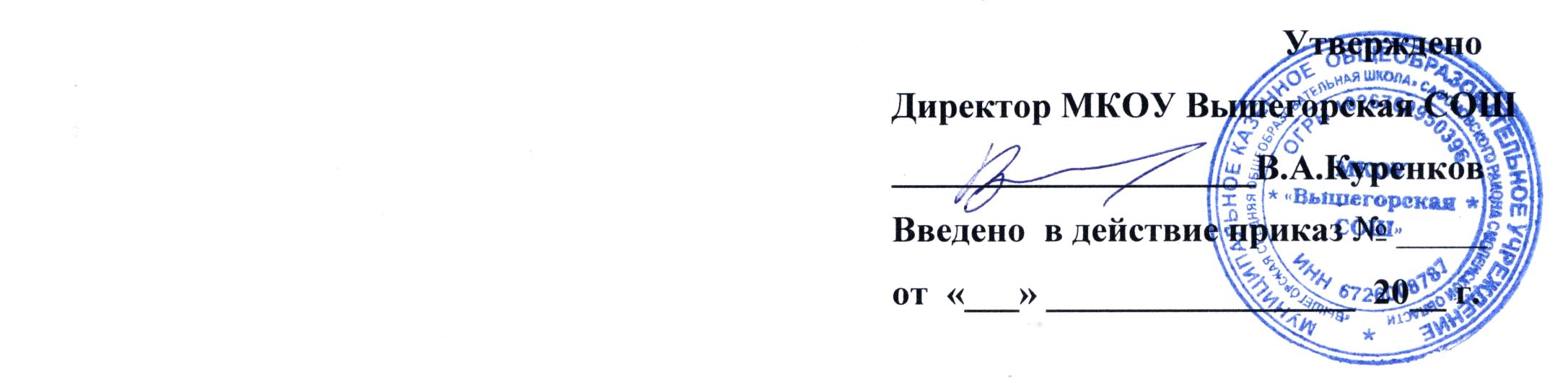
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ВЫШЕГОРСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

**САФОНОВСКОГО РАЙОНА СМОЛЕНСКОЙ ОБЛАСТИ**

****

**ПЛАН**

**по осуществлению контроля организации питания обучающихся**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№*** | ***Объект контроля*** | ***Периодичность контроля*** | ***Ответственный исполнитель*** | ***Учетно-отчетная документация*** |
| **1. Входной контроль качества и безопасности поступающих на пищеблок пищевых продуктов** | | | | |
| 1. | Сопроводительная документация на пищевые продукты | Каждая поступающая партия | Бракеражная комиссия | Журнал бракеража сырой продукции |
| **2. Текущий контроль соблюдения режима приготовления и раздачи пищи** | | | | |
| 1. | Технология приготовления пищи | Постоянно | Бракеражная комиссия | Визуальный контроль |
| 2. | Раздача готовой продукции | Постоянно | Дежурный учитель | Визуальный контроль |
| **3. Контроль качества и безопасностивыпускаемой готовой продукции** | | | | |
| 1. | Качество готовой продукции | Ежедневно | Бракеражная комиссия | Журнал бракеража готовой  продукции |
| 2. | Суточная проба | Ежедневно | Бракеражная комиссия | Журнал бракеража готовой  продукции |
| **4. Контроль рациона питания, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе** | | | | |
| 1. | Рацион питания | 1 раз в 2 недели | Комиссия по контролю качества и организации питания | Перспективное 10-ти дневное меню |
| 2. | Наличие нормативно – технической  и технологической документации | 1 раз в полгода | Комиссия по контролю качества и организации питания | Сборники рецептур  Технологические карты  ГОСТы |
| 3. | Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов, и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды | Постоянно | Комиссия по контролю качества и организации питания | Визуальный контроль |
| **5. Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов**  **(сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)** | | | | |
| 1. | Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов | Постоянно | Комиссия по контролю качества и организации питания | Санитарный журнал пищеблока  Журнал температурного режима |
| 2. | Холодильное оборудование | Постоянно | Комиссия по контролю качества и организации питания | Журнал температурного режима |
| **6. Контроль условий труда и состояния производственной среды пищеблока** | | | | |
| 1. | Условия труда. Производственная среда пищеблока | Постоянно | Комиссия по контролю качества и организации питания | Визуальный контроль |
| **7. Контроль состояния помещений пищеблока, инвентаря и оборудования** | | | | |
| 1. | Производственные, складские и подсобные помещения и оборудования в них | Постоянно | Комиссия по контролю качества и организации питания | Визуальный контроль |
| 2. | Инвентарь и оборудование пищеблока | Постоянно | Комиссия по контролю качества и организации питания | Визуальный контроль |
| **8. Контроль выполнения санитарно – противоэпидемических мероприятий на пищеблоке** | | | | |
| 1. | Сотрудники пищеблока | Постоянно | Комиссия по контролю качества и организации питания | Медицинские книжки сотрудников  Журнал здоровья |
| 2. | Санитарно – противоэпидемический режим | 1 раз в месяц | Комиссия по контролю качества и организации питания | Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды  График уборки столовой |
| **9. Контроль контингентом питающихся, режимом питания, и гигиеной приема пищи обучающихся** | | | | |
| 1. | Контингент питающихся детей | Постоянно | Комиссия по контролю качества и организации питания  Организатор питания обучающихся | Приказ об организации питания обучающихся;  Табель посещаемости столовой |
| 2. | Режим питания | Постоянно | Комиссия по контролю качества и организации питания | График приема пищи |
| 4. | Гигиена приема пищи | Постоянно | Комиссия по контролю качества и организации питания | Акты по проверке организации питания |