

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МКОУ  
 «Зубутли-Миатлинская СОШ»  
 Гаджиханова Б.А.  
 2022г.



**ПЛАН**  
**работы комиссии производственного контроля за организацией питания в школе**  
**на 2022-2023 учебный год**

№ п/п	Объект контроля	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
<b>1.</b>	<b>Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>			
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)
<b>2</b>	<b>Контроль качества и безопасность выпускаемой продукции</b>			
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
<b>3.</b>	<b>Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе</b>			
3.1	Рацион питания	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Меню
3.2.	Наличие технологической и нормативно-технической документации	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	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
<b>4.</b>	<b>Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, кулинарной продукции)</b>			
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 качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
<b>5.</b>	<b>Контроль за условиями труда состоянием производственной среды</b>			
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
<b>6.</b>	<b>Контроль за состоянием помещений пищеблока, школьной столовой</b>			
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
<b>7.</b>	<b>Контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемических мероприятий</b>			
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
<b>8.</b>	<b>Контроль за контингентом обучающихся, нуждающихся в индивидуальном, дополнительном питании, режим питания, гигиена приема пищи</b>			
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания,	Приказ об организации питания, список

			бракеражу готовой продукции	обучающихся, питающихся бесплатно, документы подтверждающие статус семьи; подтверждающие документы об организации индивидуального питания
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

1.1.	Контроль качества и безопасности выпускаемой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Журнал бракеража готовой продукции
1.2.	Контроль качества и безопасности поступающей продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Акты (при выявлении нарушений)
2.1.	Контроль за качеством и безопасностью выпускаемой 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 пробех
3.	Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе			
3.1.	Контроль рациона	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Меню
3.2.	Контроль технологического процесса и соблюдения санитарных норм	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Технологические карты
3.3.	Контроль качества и безопасности выпускаемой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Меню