



ПЛАН

работы комиссии производственного контроля за организацией питания в школе
на 2024-2025 учебный год

№ п/п	Объект контроля	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1.	Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов			
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)
2	Контроль качества и безопасность выпускаемой продукции			
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
3.	Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе			
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.	Меню

3.4.	Соответствие приготовления блюда технологической карте	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Технологические карты
4.	Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, кулинарной продукции)			
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
5.	Контроль за условиями труда состоянием производственной среды			
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
6.	Контроль за состоянием помещений пищеблока, школьной столовой			
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
7.	Контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемических мероприятий			
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
8.	Контроль за контингентом обучающихся, нуждающихся в индивидуальном, дополнительном питании, режим питания, гигиена приема пищи			
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

1.2	Специализированная лаборатория для контроля качества продукции: сырье	Каждый день	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Тоннажные транспортные накладные, журнал бракеража сырьевых и пищевых продуктов
2.3	Упаковка транспортируемой продукции	Каждый поступающий партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Акт (для вывозимой продукции)
3	Контроль качества и безопасности выпускаемой продукции			
2.1	Качество готовой продукции	Каждый день	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 пробас
3.	Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм и технологического процесса			
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	Технологическая карта
3.3	Заказ сырья и продуктов питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Меню