

МЕРОПРИЯТИЯ
программы производственного контроля организации питания обучающихся
ГООУ «Кадетская общеобразовательная школа-интернат Забайкальского края»

Утверждаю

ИО директора ГОУ «Кадетская общеобразовательная школа-интернат Забайкальского края».

Матафонова Е.Н.

Приказ № _____ от _____ 2021 года

Объекты контроля	Точки контроля	Периодичность	Технология контроля	Ответственный	Форма учетно-отчетной документации
<i>Контроль рациона школьного питания</i>	Ежедневное меню, цикличному 2-х недельное меню	1 раз в месяц	Соответствие рациона питания обучающихся цикличному 2-х недельному меню	Группа родительского контроля	Акт проверки
	С-витаминизация третьих и сладких блюд	Ежедневно	Мероприятия по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности	Медработник Шеф-повар	Журнал
	Сертификаты безопасности на бутилированную воду, периодичность профилактики питьевых автоматов	2 раза в год	Контроль за соблюдением питьевого режима	Зам. директора по АХЧ	Акт готовности к новому учебному году
<i>Входной производственный контроль</i>	Пищеблок	Ежеквартально	Проверка организации эксплуатации торгово-технологического и холодильного оборудования	Зам. директора по АХЧ	Акт проверки
	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года	Контроль за отходами	Зам. директора по АХЧ	Акт проверки
	Содержание действующих	Ежедневно	Обработка посуды и инвентаря	Зам. Директора по АХЧ	Отчет

	веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах. Обработка инвентаря.				
<i>Контроль санитарно-технического состояния пищеблока</i>	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов.	Ежедневно	Состояние работников пищеблока	Медработник	Гигиенический журнал сотрудников
	Контроль за состоянием посуды на производстве. Количество и комплектность посуды, материал из которого изготовлены посуда, приборы, инвентарь	1 раз в четверть	Контроль за соблюдением требований к инвентарю, посуде, таре	Группа родительского контроля	Акт проверки
	Микроклимат	Ежедневно	Температура воздуха. График проветривания. Уборка и дезинфекция	Медработник	Журнал
<i>Контроль сроков годности условий хранения продуктов</i>	Договора на поставку пищевых продуктов,	1 раза в год	Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов	Кладовщик	Акт проверки
	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	Условия хранения поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья	Кладовщик	Журнал учета температурного режима
	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарные	Ежедневно	Качество поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья	Кладовщик	Накладные, сертификаты, декларации соответствия, ветеринарные справки,

	справки, маркировочные ярлыки				маркировочные ярлыки, Журнал бракеража сырья
	Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья.	Ежедневно	Сроки хранения. Температура и влажность на складе. Температура холодильного оборудования	Медработник. Кладовщик	Отчеты. Журнал температуры и относительной влажности.
	Кулинарная обработка в специальном помещении согласно технологической карте. Контроль за тепловой обработкой.	Ежедневно	Контроль за технологией производства и соблюдением санитарных правил при производстве кулинарной продукции	Шеф-повар	Технологические карты
	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Кладовщик Шеф-повар	Акт реализации
	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной	Группа родительского контроля	Акт проверки
	Приготовление пищи.	Ежедневно	Готовые блюда. Суточная проба. Дата и время реализации готовых блюд.	Медработник	Журнал
<i>Контроль за санитарным содержанием и</i>	Подсобные помещения пищеблока,	Ежемесячно, 1 раз в четверть	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Медработник	Акт проверки

<i>санитарной обработкой предметов производственного окружения</i>	обеденный зал				
<i>Контроль за состоянием здоровья, гигиеническими знаниями и навыками персонала</i>	Медицинские книжки сотрудников Журнал здоровья	1 раз в четверть	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке	Группа родительского контроля	Акт проверки
	Прохождение гигиенической аттестации	1 раз в год	Гигиеническая подготовка и медицинский осмотр работников пищеблока.	Специалист по кадрам	Ведомость контроля своевременного медицинского осмотра и гигиенической подготовки работников пищеблока
<i>Приемный производственный контроль</i>	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Контроль суточной пробы	Шеф-повар	Журнал бракеража готовой продукции
	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Качество готовой продукции	Бракеражная комиссия готовой продукции	Журнал бракеража готовой продукции
	Раздача	1 раз в месяц	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Группа родительского контроля	Акт проверки
<i>Контроль за приёмом пищи</i>	Умывальник	Ежедневно	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Медработник	Визуальный
	Обеденный зал	Ежедневно	Соблюдение обучающимися графика приема пищи, правил поведения в столовой	Зам. Директора по ВР, классные руководители	Визуальный
<i>Информационная работа с обучающимися их родителями</i>	Сайт школы, классные чаты в соцсетях, классные часы и родительские собрания	В течение года	Информирование родителей и обучающихся по организации здорового питания	Зам. Директора по ВР, классные руководители, медработник	Календарный план воспитательной работы

