

|  |  |
| --- | --- |
|  **Мероприятия** | **Сроки** |
| 1. Знакомство с планом работы комиссии. Организация питания в школе (информация на совещание при директоре, МО классных руководителей)

Полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке. Проверка меню. | сентябрь |
| Условия и сроки хранения продуктов. Исправность холодильного и технологического оборудования | октябрь |
|  Организация питания (информация на заседание МО классных руководителей). Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню. Контроль суточной пробы | ноябрь |
|  Анкетирование учащихся и их родителей по питанию. | декабрь |
| Организация питания в школе (информация на педагогический совет)Качество мытья посуды. Дезинфицирующие мероприятия | январь |
| Списки детей, нуждающихся в бесплатном и льготном питании. Документы, подтверждающие статус.Соответствие веса отпускаемой готовой продукции | февраль |
| Организация питания (информация на заседание МО классных руководителей)Качество поставленных продуктов | март |
| Соответствие рациона  питания  обучающихся примерному десятидневному меню | апрель |
| Контроль над отходами. Качество готовой продукции | май |
| Анкетирование обучающихся, родителей и педагогов. 1. Мониторинг охвата учащихся горячим питанием.

Анализ работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания в школе | майиюнь |

1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоки продовольственного сырья и пищевых продуктов

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документация |
| 1.1 | Документация поставок продовольствия | При заключении договоров 1 раз в год | директор | договор  |

1. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документация |
| 2.1 | Качество готовой продукции | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.  | Бракеражный журнал готовой продукции |
| 2.2 | Суточная проба | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Журнал бракеража готовой продукции |

1. Контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документация |
| 3.1 | Рацион питания | ежемесячно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Примерное меню, согласованное с СанПин Ассортиментный перечень |
| 3.2 | Наличие документации | 1 раз в четверть | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Журнал бракеража пищевых продуктов производственного сырья, журнал бракеража готовой продукции, журнал здоровья, журнал витаминизации третьих сладких блюд, журнал учёта температурного режима холодильного оборудования |

1. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документация |
| 4.1 | Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов | ежемесячно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.  | Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности |
| 4.2 | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры) | ежемесячно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.  | Журнал температурного режима |

5.Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документация |
| 5.1 | Условия труда. Производственная среда | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль |

6.Контроль за состоянием помещений пищеблоков, инвентаря и оборудования

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документация |
| 6.1 | Помещения и их оборудование | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.  | Визуальный контроль |
| 6.2 | Инвентарь и оборудование пищеблока | 1 раз в год | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.  | Визуальный контроль |

7.Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документация |
| 7.1 | Сотрудники пищеблока | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.  | Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания (журнал здоровья) |
| 7.2 | Санитарно-противоэпидемический режим | ежемесячно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.  | Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины. Журнал контроля качества мытья посуды. Журнал контроля температурного режима в моечных ваннах. График генеральных уборок помещений, утвержденный руководством |

8.Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающимися

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документация |
| 8.1 | Контингент обучающихся | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.  | Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатно м и льготном питании. Документы, подтверждающие статус  |
| 8.2 | Режим питания | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.  | График приема пищи, утвержденный директором |
| 8.3 | Гигиена приема пищи | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.  | Акты по проверке организации питания школьной комиссии |

**Программа производственного контроля организации питания обучающихся**

**на 2018 - 2019 учебный год**

*Задачи производственного контроля:*

Контролировать

* правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
* микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
* полноту и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
* качество мытья посуды;
* условия и сроки хранения продуктов

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п  | Объект производственного контроля  | Место контроля, нормативные документы  | Периодичность  | Ответственный  | Учетно-отчетная форма  |
| 1  | Устройство и планировка пищеблока  | Соответствие плану размещения технологического оборудования  | 1 раз в год  | завхоз  | акт готовности к новому учебному году  |
| 2  | Оформление столовой  | Обеденный зал  | 1 раз в четверть  | председатель комиссии  | книга протоколов заседаний комиссии  |
| 3  | Соблюдение санитарного состояния пищеблока  | Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал  | ежедневно  | работники столовой,медсестра  | акты проверки  |
| 4  | Условия хранения поставленной продукции  | Холодильное оборудование, подсобные помещения  | ежедневно 2 раза в неделю  | работники столовой,медсестра  | температурная карта холодильного оборудования  |
| 5  | Качество поставленных сырых продуктов  | Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения  | ежедневно  | работники столовой,медсестра  | бракеражный журнал  |
| 6  | Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции  | Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.  | 2 раза в год  | зав. столовой, медсестра  | протокол проверки  |
| 7.  | Контроль суточной пробы  | Специальные контейнеры, температура хранения,  | ежедневно  | медсестра  | протокол проверки |
| 8  | Качество готовой продукции  | Внешний вид, цвет, запах, вкус  | ежедневно  | медсестра  | протокол проверки |
| 9. | Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню | Раздача  | 1 раз в месяц | медсестра | протокол проверки |
| 10. | Контроль за отходами | Маркировка тары, своевременный вывоз | в течение года | зав. столовой | акт |
| 11 | Выполнение замечаний надзорных органов, родительской общественности, школьной комиссии по организации и качеству питания |  | постоянно | ответственные за организацию питания | получение объективной информации об организации школьного питания |