



Программа производственного контроля организации питания обучающихся в МБОУ СОШ с.Виноградного Моздокского района РСО-Алания на 2025-2026 уч. год.

Цель: Контроль качества питания обучающихся.

Задачи производственного контроля.

КОНТРОЛИРУЕТСЯ:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания.
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов (суточная проба).
- Необходимый перечень и правильность ведения и оформления соответствующей документации на пищеблоке.
- Качество обработки посуды
- Условия и сроки хранения продуктов
- Исправность холодильного и технологического оборудования.
- Контроль личной гигиены сотрудников пищеблока и своевременное прохождение необходимых мед.осмотров.
- Мероприятия по дезинфекции и дезинсекции на пищеблоке

ПЛАН

№ п/п	Объект произ. контроля	Место, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Отчётная форма
1.	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технолог.оборудования	1 раз в год	Завхоз	Акт готовности к новому уч.году
2.	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в год	Ответст. по питанию, повар	Акт готовности к новому уч.году
3.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	повар.	Журнал сан.состояния пищеблока
4.	Условия хранения поставляемой продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	повар	Температурная карта холод.оборудования
5.	Качество поставляемых продуктов	Накладные, гигиенич. заключения, сертификаты	Ежедневно	повар	Бракераж-ный журнал
6.	Контроль за ассортиментом, вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Перечень продукции, внешний вид, цвет, запах, (вкус)	2 раза в год	повар	Протокол проверки
7.	Контроль суточной пробы	Специальные ёмкости (контейнеры), температура хранения	Ежедневно	повар	Бракеражный журнал
8.	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах,	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал

		Вкус			
9.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утверждённому меню	Раздача	1 раз в месяц	Ответст. за питание, комиссия по контролю	Акт проверки комиссии
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 21 – дневному меню	Ежедневное меню, 21-дневное меню	1 раз в месяц	Ответст. за питание, комиссия по контролю за питанием	Протокол заседания комиссии
11	Соблюдение технологии приготовления продукции	Наличие технологических карт, обработка сырья, полуфабрикатов, инвентаря, тары, чистой и грязной посуды.	1 раз в месяц	Повар.	
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приёмом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	повар кл. руководители	Акты по проверке организации питания
13	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учёта отпускаемой продукции	Ежедневно	повар,	Журнал учёта отпускаемой продукции
14	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	1 раз в квартал	Завхоз	Акт проверки
15	Контроль за организацией приёма пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание,	1 раз в месяц	Повар, Классные	Акт проверки

		Самообслуживание		руководители	
16	Режим питания	Столовая	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи
17	Условия труда. Производственная среда пищеблока.	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
18	Сотрудники пищеблока.	Подсобные помещения пищеблока	Ежедневно	Повар, помощник повара	Медицинские книжки, журнал осмотра на гнойничковые заболевания
19	Санитарно-противоэпидемический режим	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды
20	Контроль за отходами	Тара, своевременное удаление	В течение года	Завхоз Старший повар	Справка, служебная записка