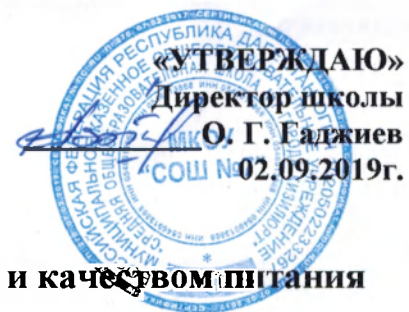




**План производственного контроля за организацией и качеством питания
в МКОУ «СОШ № 7» г. Кизилюрт на 2019 - 2020 учебный год.**

№ п/п	Контролируемый объект	Критерии контроля	Периодичность контроля	Нормативно-техническая документация	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
I. Контроль за выполнением поставок готовой продукции						
1	Документация поставщика на право поставок продовольствия	Копии уставных и регистрационных документов, сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение	1 раз в год При заключении договоров	Ф.З. № 29 от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	Директор школы	Контракт с предприятием питания
2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Накладные, меню, ценники	В каждой поступающей партии	ГОСТ Р 50763-95	Комиссия по контролю, группа обществ. контроля (ГОК)	Товарно-транспортные накладные. Бракеражный журнал
II. Контроль качества и безопасности готовой продукции						
1	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция	ежедневно	СанПиН 2.4.5.2409-08 Ф.З. № 29 от 02.01.2000г	Мед.сестра	Бракеражный журнал готовой продукции
2	Суточная проба	Отбор и хранение суточной пробы в холодильнике для готовой продукции при +4+6 ⁰ С	ежедневно		Мед.сестра	Бракеражный журнал готовой продукции
III. Контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технического процесса						
1	Рацион питания	Цена, вес, пищевые и энергетические ценности, разнообразие блюд	1 раз в месяц	СанПиН 2.4.5.2409-08	Повар Мед.сестра	Циклическое меню, ассортиментный перечень
2	Контроль за потоками готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Искл. пересечения потоков чистой и грязной посуды, потоков готовой продукции и пищевых отходов	ежедневно		Мед.сестра	В соответствии со схемой технологического оборудования, инструкции, журналы
3.	Холодильное технологическое оборудование	Температура в холодильной камере, наличие термометров	1 раз в 6 месяцев	СанПиН 2.4.5.2409-08	Зам.директор по АХЧ Мед.сестра	Температурный листок
4.	Контроль тепловой обработки блюд	Достаточность тепловой	Каждая партия	СанПиН 2.4.5.2409-08	Медсестра школы	Бракеражный журнал готовой

		обработки. Органолептические показатели: вкус, цвет, запах.		Действующая нормативно- техническая документ. на кулинарную продукцию		продукции
IV. Контроль за санитарным состоянием пищеблока, инвентаря и оборудования						
1.	Производственные, складские, подсобные помещения и их оборудование	Санитарное состояние помещений	ежедневно	Инструкции по обработке рабочих поверхностей и помещений	Мед.сестра, комиссия по контролю, ГОК	Визуальный контроль
2.	Инвентарь и оборудование	Маркировка столов, досок. Использование и хранение убороч- ного инвентаря. Отбраковка сколотой посуды. Соблюдение режима обработки ветоши.	ежедневно	СанПиН 2.4.5.2409-08	Мед.сестра, комиссия по контролю, ГОК	Визуальный контроль, акты списания
V. Контроль за санитарным состоянием пищеблока, инвентаря и оборудования						
1.	Прием пищи	Своевременная раздача горячей пищи	Ежедневно	График приема пищи	Работники пищеблока, Мед.сестра	Визуальный контроль
2.	Условия приема пищи	Чистота, эстетика, наличие мебели, чистых столовых приборов	ежедневно	График приема пищи	Работники пищеблока, Мед.сестра, зам.дир.по АХЧ	Визуальный контроль
3.	Безопасность приема пищи	Отсутствие сколотой посуды, сломанной мебели, свободный проход	ежедневно		Раб-ки столовой, мед.сестра, Зам.дир. по АХЧ	Визуальный контроль
4.	Гигиена приема пищи	Наличие умывальников, мыла, одноразовых полотенец	ежедневно		Мед.сестра, Зам.дир. по АХЧ, Кл.рук-ли	
VI. Контроль за целевым использованием продуктов питания в связи с предварительным заказом						
1.	Целевое использование продуктов	Соответствие числа полученных продуктов заказанному Распределение завтраков и обедов	ежедневно		Повар директор	Журнал по учету отпущенного питания
VII. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий						
1.	Сотрудники пищеблока	Внешний. Отсутствие гнойничковых, простудных, кишечных заболеваний.	Ежедневно	СанПиН 2.4.5.2409-08 Приказ МЗ РФ от 14.04.00г. Постановл-е Правит-ва	Медсестра	Визуальный контроль

		Наличие медицинских книжек	1 раз в 6 месяцев	Москвы «О порядке организации и проведении ПК за соблюдением санитарных правил», от 15.02.00г.ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г.	Директор Зам.директора по АХЧ	
		Личная гигиена сотрудников пищеблока	ежедневно			
2.	Санитарно-противоэпидемиологический режим	Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима на производстве, режим обработки, хранения и использования, маркировки оборудования, посуды, инвентаря	1 раз в неделю	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды	Зам.директора по АХЧ, медсестра школы	Инструкции, график генеральных уборок
3.	Санитарное состояние пришкольной территории	Уборка территории, расстановка и вывоз мусоросборников, наличие асфальтового покрытия	ежедневно	СанПиН 2.4.5.2409-08	Зам.директора по АХЧ	График вывоза мусора (согласно договору 2 раза в неделю)