УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «СОШ№7»
_____
Азизов А.И.

План и программа

производственного контроля по горячему

питанию на 2020 - 2021 учебный год

Программа
производственного контроля организации питания
в МКОУ «СОШ№7»

Программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля засоблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемическихмероприятийпри производстве, хранении, реализации продукции, товара в школьной столовой,устанавливает требования к объектам контроля, срокам и показателям контроля,определяет исполнителей осуществления тех или иных видов контроля. Программа можетбыть исправлена или дополнена в установленном порядке.

Цель: Сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, улучшение рационапитания обучающихся.

Задачи производственного контроля

Контролируется:

-Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;

-Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;

-Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;

-Качество мытья посуды;

-Условия и сроки хранения продуктов;

-Исправность холодильного и технологического оборудования;

-Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;

-Дезинфицирующие мероприятия и т.д.

План
производственного контроля организации по горячему питанию
в МКОУ «СОШ№7».

Объект производственного контроля	**Периодичность**	**Ответственный**	**Учетно-отчетная форма**
1. Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год - август	заместитель директора по АХЧ Гаджиев О.А.	Акт готовности школы
2. Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Мед.работники, Бракеражная комиссия	Акты проверки
3. Условия хранения поставленной продукции	2 раза в неделю	Бракеражная комиссия	Температурная карта холодильного оборудования
4. Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно	Повар	Бракеражный журнал
5. Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	2 раза в год	Директор Азизов А.И., Бракеражная комиссия	Протокол проверки
6. Контроль суточной пробы	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
7. Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
8. Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия	Акт проверки
8. Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-ти дневному меню	1 раза в месяц	Ответственные за питание, мед.работник	Протокол заседания комиссии

9. Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно	Дежурный учитель, классные руководители	
10. Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	2 раза в год	Мед.работник	Протокол заседания комиссии
12. Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	2 раза в год	Зам.директора по АХЧ	Протокол заседания комиссии
13. Состояние здоровья обучающихся	В течение года	Медицинский работник	Графики, диаграммы
14. Контроль за организацией приема пищи обучающимися	ежедневно	Бракеражная комиссия	
15. Мониторинг организации школьного питания	Ежемесячно	Бракеражная комиссия, общественный Совет школы по питанию	информация об организации питания
16. Мониторинг замечаний надзорных органов, родительской общественности, общественного Совета по питанию	Постоянно	Директор Азизов А.И. общественный Совет школы по питанию	информация об организации питания