

Согласовано:
Управляющего совета
 Б.В. Миранов



Программа

производственного контроля организации питания обучающихся

1. 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 соответствующей документации на пищеблоке;
- Наличие пересекающихся потоков сырья и готовой продукции;
- 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.

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 Уварова З.А.	Акт готовности к новому учебному году
2 Оформление столовой, буфета	Обеденный зал	1 раз в четверть	Ответственный за питание Ткаченко О.П,	Журнал
3 Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Медсестра Несветайлова Л.В.	Акты проверки
4 Условия хранения	Холодильное	Ежедневно	Ответственный	Температурная

В программе четко определено:

- Что контролируется и проверяется; ● Периодичность проверок;
- Кем проверяется, выполняется (договоры со сторонними организациями);
- Ответственные.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся

	продукции	подсобные		Ткаченко	холодильного
		помещения, СанПиН		О.П. Повар Исакова Л.Х.	оборудования
		СанПиН, сертификаты на		Ответственный	
	Качество	поставляемую		за питание	
5	поставленных	продукцию,	Ежедневно	Ткаченко	Бракеражный
	сырых продуктов	накладные, гигиенические заключения		О.П. Повар Исакова Л.Х.	журнал
	Контроль за			Ответственный	
	ассортиментом	СанПиНы,		за питание	
	вырабатываемой	Номенклатура		Ткаченко	Протокол
6	продукции, качеством	продукции, внешний вид,	2 раза в год	О.П. Повар	проверки бракеражной
	полуфабрикатов и готовой продукции	цвет, запах, вкус. Специальные		Исакова Л.Х. Медсестра Несветайлова Л.В.	комиссии
	Контроль суточной	контейнеры,		Медсестра	
7.	пробы	температура	Ежедневно	Несветайлова	Бракеражный
		хранения, СанПиН		Л.В. Ответственный за питание	журнал
8.	Качество готовой	Внешний вид,	Ежедневно	Ткаченко	Бракеражный
	продукции	цвет, запах, вкус		О.П. Медсестра Несветайлова Л.В.	журнал
	Соответствие веса отпускаемой			Ответственный	

9.	готовой продукции утвержденному меню Соответствие	Раздача	1 раз в месяц	за питание Ткаченко О.П.	Акт проверки
	рациона питания	Ежедневное меню,		Ответственный	Протокол _
10.	обучающихся	10-х дневное меню	1 раз в месяц	за питание Ткаченко	заседания бракеражной
	примерному 10- дневному меню	Кулинарная		О.П.	комиссии
	Контроль за технологией	обработка в		Ответственный	
	производства и	специальном		за питание	
П.	соблюдением	помещении		Ткаченко	
	санитарных правил	согласно	раз в полгода	О.П.	Акт проверки
	при производстве	технологической		Повар	
	кулинарной продукции	карте. Контроль за тепловой		Исакова Л.Х.	

	Соблюдение	обработкой.			
12	личной гигиены	Холл перед		Дежурный	
	учащихся перед приемом пищи Соблюдение	столовой	Ежедневно	учитель	
13	санитарных правил	Посудомоечный цех	раз в неделю	Медсестра	Акт проверки
	при мытье посуды Проверка организации эксплуатации			Несветайлова Л.В.,	
14	торгово- технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Завхоз Уварова З.А.	Акт проверки
	Контроль за	Санитарное		Ответственный	
15	организацией	состояние		за питание	
	приема пищи	обеденного зала,	1 раз в неделю	Ткаченко О.П.	Акты

	обучающимися	обслуживание, самообслуживание		Медсестра Несветайлова Л.В..	проверки
--	--------------	-----------------------------------	--	------------------------------------	----------