

Утверждаю
Директор школы

И.И.Хайрутдинов
«02» сентября 2024 г.



ПЛАН
по осуществлению контроля организации питания обучающихся
МБОУ «Старочукалинская ООШ»
2024 – 2025 учебный год

Цель: обеспечение максимально возможных условий для организации и осуществления качественного, сбалансированного и доступного питания обучающихся.
Задачи: Обеспечение качества и сбалансированности рациона питания учащихся. Повышение доступности получения школьного питания, увеличение охвата организованным горячим питанием большего числа учащихся. Осуществление непрерывного контроля за качеством, сбалансированностью и доступностью питания представителями администрации школы.

№	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок пищевых продуктов				
1.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификаты качества; Журнал бракеража сырой продукции
2. Текущий контроль за соблюдением режима приготовления пищи				
1.	Технология приготовления пищи	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
2.	Раздача готовой продукции	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				

	Качество готовой продукции	Ежедневно	Отв. за бракераж готовой продукции	Журнал бракеража готовой продукции
2.	Суточная проба	Ежедневно	Отв. за бракераж готовой продукции	Журнал бракеража готовой продукции

3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе

1.	Рацион питания	1 раз в 2 недели	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Перспективное меню; Ассортиментный перечень
2.	Наличие нормативно – технической и технологической документации	1 раз в полгода	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборники рецептов; Технологические карты
3.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов, и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия; Визуальный контроль

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)

1.	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания; Завхоз	Санитарный журнал пищеблока; Журнал температурного режима
2.	Холодильное оборудование	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания; Завхоз	Журнал температурного режима

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

1.	Условия труда. Производственная среда	Постоянно	Комиссия по контролю за	Визуальный контроль
----	--	-----------	-------------------------	---------------------

пищеблока		организацией и качеством питания; Завхоз	
-----------	--	---	--

6. Контроль за состоянием помещений пищеблока, инвентаря и оборудования

1.	Производственные, складские и подсобные помещения и оборудования в них	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания; Завхоз	Визуальный контроль
2.	Инвентарь и оборудование пищеблока	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания; Завхоз	Визуальный контроль

7. Контроль за выполнением санитарно – противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

1.	Сотрудники пищеблока	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания; Завхоз	Медицинские книжки сотрудников; Журнал здоровья
2.	Санитарно – противоэпидемический режим	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания; Завхоз	Инструкция режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды; График генеральных уборок помещений

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

1.	Контингент питающихся детей	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Приказ об организации питания обучающихся; Списки учащихся на
----	-----------------------------	-----------	--	--

				дотационное питание; Документы, подтверждающие статус социально незащищенной семьи
2.	Режим питания	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи
4.	Гигиена приема пищи	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акты по проверке организации питания комиссии