

Утверждаю:

Директор МОУ ИРМО «Плишкинская СОШ»

/О.С. Черных/



2017 г.

Программа

производственного контроля за организацией питания обучающихся

МОУ ИРМО «Плишкинская СОШ» в школьной столовой в 2017 -2018 уч. году.

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего в столовую продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1	Документация поставщика на право поставок продовольствия, готовой продукции	При заключении договора	Директор школы	Договор с поставщиком
1.2.	Сопроводительная документация на готовую продукцию, пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Бракеражная комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции. Сертификаты, декларации соответствия, вет.свидетельства
2. Контроль качества и безопасности готовой продукции				
2.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции.
2.2.	Суточная проба	Ежедневно	Бракеражная комиссия по контролю за организацией и качеством питания	
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдения санитарных правил в технологическом процессе				
3.1.	Контроль подачи готовых блюд	Каждая партия	Бракеражная комиссия по	Журнал бракеража

			контролю за организацией и качеством питания	готовой продукции.
3.2.	Соблюдение санитарных норм при обработке столовой посуды	Ежедневно	Бракеражная комиссия по контролю за организацией и качеством питания	
3.3.	Контроль соответствия согласованному 12-дневному меню	Ежедневно	Бракеражная комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ежедневное меню
4. Контроль состояния помещений столовой, инвентаря и оборудования				
4.1.	Производственные помещения и оборудование в них	Ежедневно	Бракеражная комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Санитарный журнал
4.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	Бракеражная комиссия по контролю за организацией и качеством питания	инвентаризационная ведомость, включение в План-задание по укреплению мат-тех базы столовой
5. Контроль выполнения санитарно-противоэпидемиологических мероприятий в столовой				
5.1.	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Бракеражная комиссия по контролю за организацией и качеством питания медсестра ФАП	Мед. Книжки сотрудников, Журнал здоровья
6. Контроль за контингентом питающихся, режимом приема пищи обучающимися				
6.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Бракеражная комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Списки детей, нуждающихся в льготном питании, табель посещения столовой обучающимися.
6.2.	Режим питания	1 раз в год	Бракеражная комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи