

**ПРОГРАММА ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ КОНТРОЛЯ ПИТАНИЯ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ В МОУ «Кораблинская СШ №1»  
на 2023 – 2024 учебный год**

**1.1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоке  
продовольственного сырья и пищевых продуктов**

<b>№ п/п</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>Периодичность контроля</b>	<b>Ответственный исполнитель</b>	<b>Учетно-отчетная документация</b>
1.1	Документация поставщиков на право поставок продовольствия	При заключении контрактов	директор	Договор с поставщиками
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждой поступающей партии	завхоз	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3	Условия транспортировки	Каждой поступающей партии	завхоз	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)

**2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции**

<b>№ п/п</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>Периодичность контроля</b>	<b>Ответственный исполнитель</b>	<b>Учетно-отчетная документация</b>
2.1	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия.	Журнал бракеража готовой продукции
2.2	Суточная проба	Ежедневно	Повар	Журнал бракеража готовой продукции

**3. Контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил  
технологического процесса**

<b>№ п/п</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>Периодичность контроля</b>	<b>Ответственный исполнитель</b>	<b>Учетно-отчетная документация</b>
3.1	Рацион питания	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню
3.2	Наличие нормативно-технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.3	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики
3.4	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал регистрации температуры теплового оборудования
3.5	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции
3.6	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Ежедневно	Ответственный за организацию питания.	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение

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

<b>№ п/п</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>Периодичность контроля</b>	<b>Ответственный исполнитель</b>	<b>Учетно-отчетная документация</b>
4.1	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Ответственный за организацию питания.	График генеральных уборок. Журнал температурного режима и относительной влажности
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Ответственный за организацию питания.	Журнал температурного режима

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

<b>№ п/п</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>Периодичность контроля</b>	<b>Ответственный исполнитель</b>	<b>Учетно-отчетная документация</b>
5.1	Условия труда. Производственная среда	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль

6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования

<b>№ п/п</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>Периодичность контроля</b>	<b>Ответственный исполнитель</b>	<b>Учетно-отчетная документация</b>
6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и их оборудование	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

<b>№ п/п</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>Периодичность контроля</b>	<b>Ответственный исполнитель</b>	<b>Учетно-отчетная документация</b>
7.1	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Ответственный за организацию питания. Медсестра	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания
7.2	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. График генеральных уборок помещений

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

<b>№ п/п</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>Периодичность контроля</b>	<b>Ответственный исполнитель</b>	<b>Учетно-отчетная документация</b>
8.1	Контингент обучающихся	Ежедневно	Кл. руководители	Приказ об организации питания обучающихся. Списки обучающихся

8.2	Режим питания	Ежедневно	Кл.руководители Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	График приема пищи, утвержденный руководителем учреждения
8.3	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра Кл. руководители	Акты по проверке организации питания школьной комиссии