

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.М. Ейков

01.09.2022

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Большеатменская средняя общеобразовательная школа»
Красночетайского муниципального округа Чувашской Республики
на 2022-23 учебный год**

План - график производственного контроля питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно- отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасность поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключение договоров/контрактов	Руководитель образовательного учреждения	Контракт на питание
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража сырой продукции
2. Контроль качества и безопасность выпускаемой готовой продукции				
2.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
2.2.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе				
3.1.	Рацион питания	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ежедневное меню
3.2.	Наличие нормативно технической и	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	
	технологической документации			Технологические карты
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)				

4.1.	Помещения для хранения продуктов, соблюдения условий сроков хранения продуктов	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журналы температурного режима
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журналы температурного режима
5. Контроль за состоянием помещений пищеблока (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
5.1.	Производственные помещения и оборудование в них	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный осмотр
5.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный осмотр
6. Контроль за выполнением санитарно- противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
6.1.	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Медицинские книжки сотрудников. Журнал гигиенический
7. Контроль за контингентом питающихся , режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся				
7.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Приказ об организации питания обучающихся. Список детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус семьи
7.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи

ГРАФИК

проведения уборки помещений столовой

№ п/п	Мероприятия	Сроки
1.	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи	Ежедневно
2.	Уборка столов производится после приема пищи	Ежедневно
3.	Мытье посуды осуществляется после приема пищи	Ежедневно

4.	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования	Ежедневно
5.	Борьба с мухами и грызунами	Постоянно
6.	Влажная уборка помещений	Ежедневно
7.	Генеральная уборка помещений с мытьем окон	1 раза в месяц

Состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания в

1. Ейков Анатолий Михайлович – директор.
2. Арбузова Галина Владимировна – заведующий хозяйством.
3. Ермакова Надежда Васильевна - заместитель директора .
4. Михеева Ирина Семеновна – учитель начальных классов.
5. Елизаркина Людмила Ивановна – опекун ученика 4 класса.
6. Ульянова Елена Геннадьевна – медсестра.
7. Волкова Наталья Александровна – родитель ученика 4 класса.
