

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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 соответственной документации на пищеблоке;
- 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.

План производственного контроля организации питания обучающихся

<i>№ п/п</i>	<i>Объект контроля</i>	<i>Кратность контроля или сроки исполнения</i>	<i>Исполнитель</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
1.	Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год	Завхоз	Акт готовности к новому учебному году
2.	Оформление столовой, буфета	1 раз в триместр	Ответственный за питание	Книга протоколов заседаний комиссии
3.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Ответственный за питание, мед.работник	Акты проверки Температурна
4.	Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно	Ответственный за питание, мед.работник	я карта холодильного оборудования
5.	Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно	Ответственный за питание, мед.работник	Бракеражный журнал
6.	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой	2 раза в год	Заведующий столовой	Протокол проверки

	продукции				
7.	Контроль суточной пробы	Ежедневно	Ответственный за питание, мед.работник	Бракеражный журнал	
8.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Ответственный за питание, мед.работник	Бракеражный журнал	
9.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции	1 раз в месяц	Ответственный за питание	Акт проверки	
	утвержденному меню				
10.	Соответствие рациона питания обучающихся	1 раз в месяц	Ответственный за питание, мед.работник	Протокол заседания комиссии	
	примерному 10-ти дневному меню				
11.	Поточность производственных процессов	1 раз в полгода	Заведующий столовой, ответственный за питание, мед.работник	Акт проверки	
12.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно	Дежурный учитель по 1 этажу		
13.	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Ежедневно	Ответственный за питание, заведующий столовой	Акт списания	
14.	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю	Ответственный за питание, мед.работник	Акт проверки	
15.	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Ежеквартально	Завхоз	Акт проверки	
16.	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	В течение года	Ответственный за питание, мед.работник	Графики, диаграммы	
17.	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	1 раз в неделю	Ответственный за питание, мед.работник	Акты проверки	
18.	Контроль за отходами	В течение года	Завхоз	Акт проверки	

