**План-график**

**контроля за организацию питания**

 **МКОУ «Касторенская средняя общеобразовательная школа №2»**

**2023– 2024 УЧЕБНЫЙ ГОД**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность контроля** | **Ответственный исполнитель** | **Учетно-отчетная документация** |
| 1.1 | Документация КШП на право поставок продовольствия | При заключении договоров 1 раз в год | директор | Договор с КШП |
| 1.2 | Сопроводительная документация на пищевые продукты | Каждой поступающей партии | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции |
| 1.3 | Условия транспортировки | Каждой поступающей партии | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки) |

1. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность контроля** | **Ответственный исполнитель** | **Учетно-отчетная документация** |
| 2.1 | Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока | Ежемесячно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с ЦГСЭН |
| 2.2 | Качество готовой продукции | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестры | Бракеражный журнал готовой продукции |
| 2.3 | Суточная проба | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Журнал бракеража готовой продукции |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность контроля** | **Ответственный исполнитель** | **Учетно-отчетная документация** |
| 3.1 | Рацион питания | 1 раз в 10 дней | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Примерное меню, согласованное с СанПин Ассортиментный перечень |
| 3.2 | Наличие нормативно-технической и технологической документации | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Сборники рецептур, 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. Зам. директора по УВР | Журнал регистрации температуры теплового оборудования |
| 3.5 | Контроль достаточности тепловой обработки блюд | Каждая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестры | Журнал бракеража готовой продукции |
| 3.6 | Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестры | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность контроля** | **Ответственный исполнитель** | **Учетно-отчетная документация** |
| 4.1 | Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора по УВР | Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности |
| 4.2 | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры) | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора по УВР | Журнал температурного режима |

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

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

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

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

1. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность контроля** | **Ответственный исполнитель** | **Учетно-отчетная документация** |
| 7.1 | Сотрудники пищеблока | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестры | 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. Зам. директора по УВР | Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины. Журнал контроля качества мытья посуды. Журнал контроля температурного режима в моечных ваннах. График генеральных уборок помещений, утвержденный руководством |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность контроля** | **Ответственный исполнитель** | **Учетно-отчетная документация** |
| 8.1 | Контингент обучающихся | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестры | Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус семьи (многодетная, социально-незащищенная) |
| 8.2 | Режим питания | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестры | График приема пищи, утвержденный руководителем учреждения |
| 8.3 | Гигиена приема пищи | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестры | Акты по проверке организации питания школьной комиссии |