Форма **производственного контроля организации питания в МОУ Ново-Акатуйской СОШ**

№ **п/п Объект контроля** **Периодичность контроля**

**Ответственный** **Учетно-отчетная документация исполнитель**

2 3 4 5

**1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов**

l.l. Документация поставщика на право поставок продовольствия.

1.2. Сопроводительная документация на пищевые продукты

1.3. Условия транспортировки

При заключении договоров

Каждая поступающая партия

Каждая поступающая партия

Руководитель образовательного учреждения

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания

Договор споставщиком продуктов питания

Товарно-транспортныенакладные.

Журнал бракеража сырой продукции

Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)

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

2.1. Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.

2.2. Качество готовой продукции

2.3. Суточная проба

Ежемесячно

Ежемесячно

Ежедневно

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.

Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции

Журнал бракеража готовой продукции.

Журнал бракеража готовой продукции.

**3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.**

3.1. Рацион питания

3.2. Наличие нормативно технической и технологической документации.

3.3. Первичная и кулинарная обработка П]ЭОД КЦИИ.

3.4. Тепловое технологическое оборудование

3.5. Контроль достаточности тепловой обработки блюд.

3.6. Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, запотоками чистой и грязной.

1 раз в 10 дней

1 раз в 6 месяцев

Каждая партия

1 раз в 6 месяцев

Каждая партия

Ежедневно

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания

Комиссия по контролю за организацией и качеством

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.

Примерное меню, согласованное с роспотребнадзором, ассортиментный перечень.

Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.

Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.

Журнал регистрации температуры теплового оборудования.

Журнал бракеража готовой продукции.

Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.

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

4.1. Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.

4.2. Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).

Ежедневно

Ежедневно

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.

Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.

Журнал температурного режима

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

5.1. Условия труда. Производственная Ежедневно среда пищеблоков.

Комиссия по контролю за Визуальный контроль организацией и качеством

питания.

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

6.1. Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.

6.2. Инвентарь и оборудование пищеблока.

Ежедневно

1 раз в неделю.

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.

Визуальный контроль

Визуальный контроль

**7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке**

7.1. Сотрудники пищеблоков

7.2. Санитарно-противоэпидемический режим.

Ежедневно

1 раз в неделю

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.

Медицинские книжки сотрудников.

Гигиенический журнал

Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.

Инструкция по эксплуатации

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

8.1. Контингент питающихся детей Ежедневно

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.

Приказ об организации питания

обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус

многодетной или социально незащищенной семьи.

8.2. Режим питания

8.3. Гигиена приема пищи.

Ежедневно

Ежедневно

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.

График приема пищи.

Акты попроверке организации питания школьной комиссии.

**График проведения уборки столовой**

Мероприятия

1 Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.

2 Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с дезинфицирующим раствором.

Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимума.

4 Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.

5 Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.

6 Борьба с мухами и грызунами.

7 Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.

8 Генеральная уборка помещений с мытьем окон.

Сроки

Ежедневно

Ежедневно

Ежедневно

Ежедневно

Ежедневно

Постоянно

Ежедневно

1 раз в неделю