**"Утверждаю"**

**Врио директора школы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**"01" сентября 2021 г.**

**План производственного контроля организации питания. 2021 - 2022 уч.г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  | **Объект контроля** | **Периодичность контроля** | **Ответственный исполнитель** | **Учетно-отчетная документация** |
|  | Устройство и планировка пищеблокаСоответствие плану размещения технологического оборудования | 1 раз в год | зам.директора по АХЧ | Акт готовности к новому учебному году |
|  | Оформление столовой: обеденного зала, буфета  | 1 раз в четверть | зам.директора по АХЧ | Оперативные решения |
| **1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов** |
| 1.1. | Документация поставщика на право поставок продовольствия. | При заключении договоров | Директор школы  | Договор с предприятием питания |
| 1.2. | Сопроводительная документация на пищевые продукты | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции |
| 1.3. | Условия транспортировки | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | 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. | Ежемесячно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции |
| 2.2. | Качество готовой продукции | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медсестра. | Журнал бракеража готовой продукции. |
| 2.3. | Суточная проба | Ежедневно | Медсестра | Журнал бракеража готовой продукции. |
| **3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.** |
| 3.1. | Рацион питания | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Примерное меню, ассортиментный перечень. |
| 3.2. | Наличие нормативно технической и технологической документации. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Технологические карты, ГОСТы. |
| 3.3. | Первичная и кулинарная обработка продукции. | Каждая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медсестра | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы. |
| 3.4. | Тепловое технологическое оборудование  | 1 раз в четверть | Зам. директора по АХЧ. | Журнал регистрации температуры теплового оборудования. |
| 3.5. | Контроль достаточности тепловой обработки блюд. | Каждая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медсестра | 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, медсестра | Журнал производственного контроля. Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. |
| **4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).** |
| 4.1. | Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам. директора по АХЧ. | Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима. |
| 4.2. | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры). | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ. | Журнал температурного режима и относительной влажности. |
| **5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.** |
| 5.1. | Условия труда. Производственная среда пищеблоков. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам. директора по АХЧ, зам. директора по безопасности. | Визуальный контроль |
| **6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования** |
| 6.1. | Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них. | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ. | Визуальный контроль |
| 6.2. | Инвентарь и оборудование пищеблока. | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ. | Визуальный контроль |
| **7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке** |
| 7.1. | Сотрудники пищеблоков | Ежедневно | Медсестра | Медицинские книжки сотрудников.Журнал осмотра на гнойничковые заболевания. |
| 7.2. | Санитарно-противоэпидемический режим. | 1 раз в неделю | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам. директора по АХЧ, медсестра. | Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины. График генеральных уборок помещений. |
| **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 | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питании, зам. директора по безопасности. | График приема пищи. |
| 8.3. | Гигиена приема пищи. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал производственного контроля. |
| **9. Работа с родителями и учащимися**  |
| 9.1 | Информирование об организации питании в школьной столовой на обшешкольных родительском собраниях, на сайте школы | каждую четверть, по мере необходимости | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | протоколы |
| 9.2 | Информация для родителей о количестве выделенных средств на организацию школьного питания детей | 2 раза в год | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Информационная справки |
| 9.3 | Проведение разъяснительной работы среди родителей по целевому использованию бюджетных средств на горячее питание школьников | 1 раз в четверть | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, классные руководители | беседа |
| 9.4 | Проведение просветительской работы среди обучающихся и их родителей по вопросам рационального питания и повышению культуры питания  |  | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | планбеседа |
| 9.5 | Проведение агитационно-просветительской работы по привлечению родительских средств по организации питания обучающихся с целью увеличения охвата питанием. | 1 раз в четверть | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, классные руководители | планбеседа |
| 9.6 | Привлечение родительской общественности к контролю за организацией питания.  | в течение года | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, классные руководители | приказ о включении в комиссию по контролю |
| 9.7 | Проведение анкетирования среди учащихся и родителей об организации и качестве питания в столовой | по плану | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, классные руководители | анкетированиезаключение |
| 9.8 | Проведение анализа потребительского спроса среди обучающихся, их родителей по ассортименту и качеству отпускаемой продукции | 1 раз в четверть | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, классные руководители | отзывы родителей анкетирование |