

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Рахатинская средняя общеобразовательная школа»



**ПРОГРАММА по осуществлению контроля у обучающихся в школьной столовой организации питания**

№	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
<b>I. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договора	Директор школы	Договор. Индивидуальный предприниматель Шахбанова С.Ш.
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Зам по АХЧ	Говарно-транспортные накладные. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Сертификат соответствия. Удостоверение качества
1.3.	Условия транспортировки	2 раз в месяц	Зам по АХЧ	Санитарный паспорт на транспорт для перевозки пищевых продуктов.

<b>II. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</b>				
2.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия.	Журнал бракеража готовой продукции
2.2.	Суточная проба	Ежедневно	Алиева П.А.	Визуальный контроль
2.3.	Соответствие реализуемой буфетной продукции ассортиментному перечню	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Ассортиментный перечень буфетной продукции
<b>III. Контроль рациона питания учащихся, соблюдения санитарных правил в технологическом процессе</b>				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Бракеражная комиссия	Примерное меню, согласованное с СЭС, ассортиментный перечень
3.2.	Наличие нормативно-технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Бракеражная комиссия	Технологические карты
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
3.4.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Бракеражная комиссия	Акт проверки приготавливаемых блюд
3.5.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
<b>IV. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой продукции)</b>				
4.1.	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража пищевых продуктов и производственного сырья
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Акты о выполненных работах по обслуживанию торгового оборудования

5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблока	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Визуальный контроль Журнал здоровья
<b>VI. Контроль за состоянием помещений пищеблока (производственного, складского, подсобного), инвентаря и оборудования</b>				
6.1.	Производственное, складское, подсобное помещения и оборудование в них	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	Бракеражная комиссия	Визуальный контроль
<b>VII. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</b>				
7.1.	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Медицинские книжки работников. Журнал здоровья
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Бракеражная комиссия	Инструкция режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. График генеральных уборок помещений пищеблока
<b>VIII. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи учащих</b>				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Приказ об организации питания учащихся.
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Бракеражная комиссия	График приема пищи
8.3.	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Акты проверки приготовляемых блюд

