

**План
работы школьной комиссии по контролю за организацией и качеством питания
обучающихся начальной школы учебного центра «Открытый мир»**

Мероприятия	Сроки
1. Проверка 10-тидневного меню.	Сентябрь
2. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно
3. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежедневно
4. Использование финансовых средств на питание обучающихся.	Октябрь, январь
5. Организация просветительской работы.	В течение года
6. Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	май
7. Контроль за качеством питания.	Ежедневно
8. Проверка ведения и оформления документации на пищеблоке.	Ежемесячно

**Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы.
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.

В программе четко определено:

- Что контролируется и проверяется;
- Периодичность проверок;
- Кем проверяется, выполняется;
- Ответственные.

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный
1.	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Завхоз
2.	Оформление столовой, буфета	Обеденный зал	1 раз в триместр	Председатель комиссии
3.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Медсестра
4.	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	Медсестра
5.	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Медсестра
6.	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Шеф-повар, Медсестра, отв. за питание
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Медсестра
8.	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Медсестра
9.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Отв. за питание
10.	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-тидневному меню	Ежедневное меню, 10-тидневное меню	1 раз в месяц	Отв. за питание Медсестра
11.	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Шеф-повар, Медсестра, отв. за питание
12.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Зал столовой	Ежедневно	Кл. рук./воспитатель
13.	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Отв. за питание, Шеф-повар
14.	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Медсестра
15.	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Завхоз
16.	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течение года	Медсестра
17.	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Отв. за питание, Медсестра
18.	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года	Шеф-повар, завхоз