

**Утверждаю:**  
 Директор МБОУ  
 г. Астрахани «СОШ № 32»  
 О.Н. Сидорина  
 «18» сентября 2020 г.  
 М.П.



**ПЛАН РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ  
 ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
 МБОУ г. АСТРАХАНИ «СОШ № 32»  
 на 2020 – 2021 учебный год**

**Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:**

- обеспечить учащимся полноценное горячее питание;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- прививать учащимся навыки здорового образа жизни;
- развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;
- формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

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

<b>№ п/п</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>Периодичность контроля</b>	<b>Ответственный исполнитель</b>	<b>Учетно- отчетная документация</b>
1.1	Документация на право поставок продовольствия	При заключении договоров 1 раз в год	директор	Договор
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)

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

<b>№ п/п</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>Периодичность контроля</b>	<b>Ответственный исполнитель</b>	<b>Учетно-отчетная документация</b>
2.1	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции

	производственным мощностям пищеблока			
2.2	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Медицинский работник	Бракеражный журнал готовой продукции
2.3	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции

**3. 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 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 АХЧ	Журнал регистрации температуры теплового оборудования
3.5	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медицинский работник	Журнал бракеража готовой продукции
3.6	Контроль за потоками	Ежедневно	Комиссия по	Сертификат

	сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды		контролю за организацией и качеством питания. Медсестры	соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок
--	--------------------------------------------------------------------------------	--	------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------

**4. 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 АХЧ	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 АХЧ	Журнал температурного режима

**5. 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

**6. 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 АХЧ	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора по АХЧ	Визуальный контроль

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

<b>№ п/п</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>Периодичность контроля</b>	<b>Ответственный исполнитель</b>	<b>Учетно-отчетная документация</b>
7.1	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медицинский работник	Медицинские книжки сотрудников.
7.2	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора по АХЧ	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

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

<b>№ п/п</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>Периодичность контроля</b>	<b>Ответственный исполнитель</b>	<b>Учетно-отчетная документация</b>
8.1	Контингент обучающихся	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Ответственный за горячее питание, классные руководители	Приказ об организации питания обучающихся. Табеля посещаемости школьной столовой
8.2	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Ответственный за горячее питание,	График приема пищи, утвержденный руководителем учреждения

			классные руководители	
8.3	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медицинский работник	Протоколы по проверке организации питания школьной комиссии