

муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа №22» с. Изюбриный
Чугуевского района Приморского края

Программа производственного контроля организации питания обучающихся

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Обустройство пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Директор, Заведующая столовой	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в четверть	Заведующая столовой	Протоколы заседаний комиссии по питанию
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Директор	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	Заведующая столовой	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Директор, Заведующая столовой	Бракеражный журнал
6	Контроль над ассортиментом продукции, качеством продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	Ежедневно	Заведующая столовой	Акты проверки
7.	Контроль суточной пробы	температура хранения	Ежедневно	Заведующая столовой	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Заведующая столовой	Бракеражный журнал
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Директор, Заведующая столовой	Акт проверки
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-дневному меню	Ежедневное меню, 10-дневное меню	1 раз в месяц	Директор, Заведующая столовой	Протокол заседания комиссии
11	Соблюдение личной гигиены обучающихся	Холл перед столовой	Ежедневно	Классные руководители	

	перед приемом пищи				
12	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Заведующая столовой	Акт списания
13	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Кухня	1 раз в неделю	Заведующая столовой	Акт проверки
14	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Директор, Заведующая столовой	Акт проверки
15	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течение года	Фельдшер ФАП	Графики, диаграммы
16	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Дежурный учитель	Акты проверки