

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №448 Фрунзенского района Санкт-Петербурга

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ СОШ № 448

Е.М. Бельтюкова

« 24 » август 2022г.

М. П.

План производственного контроля организации питания в ГБОУ СОШ №448.

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
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	Контрактный управляющий	Договор с предприятием питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Зав.производством	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
2.2.	Суточная проба	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.				
3.1.	Рацион питания	1 раз в неделю	Зав.производством, бракеражная комиссия	Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации	1 раз в полугодие	Зав.производством	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.3.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Ежедневно	Зав.производством	Сертификат соответствия на поставляемые продукты
3.4.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Ежедневно	Зав.производством Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции

3.5.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).				
4.1.	Сухая кладовая, холодильное оборудование	Ежедневно 1 раз в неделю	Зав.производством Совет по питанию	Журнал температурного режима и влажности
5. Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом организаций общественного питания образовательных учреждений				
5.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Зав.производством , мед. работник	Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья.
6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования и мытьем посуды				
6.1.	Производственные помещения и оборудование в них.	Ежедневно 1 раз в месяц	Зав.производством Совет по питанию	Визуальный контроль
6.2.	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Ежедневно 1 раз в месяц	Зав.производством Совет по питанию	Инструкции по использованию моющих средств Визуальный контроль
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Совет по питанию	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой. График генеральных уборок
8. Контроль за контингентом питающихся обучающихся, режимом питания обучающихся и гигиеной приема пищи				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Ответственный по питанию	Приказ о назначении питания Акт
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Зав.производством Совет по питанию	График посещения столовой
8.3.	Гигиена приема пищи (санитарного состояния обеденного зала)	Ежедневно	Совет по питанию	Акты по проверке организации питания
8.4.	Соблюдение личной гигиены учащихся	Ежедневно	Классные руководители	Визуальный контроль

	перед приемом пищи		Дежурные учителя	
9. Контроль за организацией питьевого режима				
9.1.	Обеспечение обучающихся питьевой водой и одноразовыми стаканчиками	Ежедневно	Ответственный за организацию питьевого режима Дежурные учителя	Визуальный контроль График замены бутылей