

Утверждаю

МБОУ



Директор  
«СОШ имени  
Н.А. Некрасова»  
Марочкина О.В.

**ПРОГРАММА  
ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ КОНТРОЛЯ ПИТАНИЯ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ КОМИССИЕЙ ОБЩЕСТВЕННОГО  
КОНТРОЛЯ  
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ  
на 2020 – 2021 учебный год**

1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоке продовольственного сырья и пищевых продуктов

№	Объект контроля	Учетно-отчетная документация
1	Документация на право поставок продовольствия	Договор, контракт
2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Товарно-транспортные накладные, Журнал бракеража сырой продукции
3	Условия транспортировки	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)

2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции

№	Объект контроля	Учетно-отчетная документация
1	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции
2	Качество готовой продукции	Бракеражный журнал готовой продукции
3	Суточная проба	Журнал бракеража готовой продукции

3. Контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса

№	Объект контроля	Учетно-отчетная документация
1	Рацион питания	Примерное меню
2	Наличие нормативно-технической и технологической документации	Сборники рецептов, технологические карты, ГОСТы
3	Первичная и кулинарная обработка продукции	Инструкции, журналы
4	Тепловое технологическое оборудование	Журнал регистрации температуры теплового оборудования
5	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Журнал бракеража готовой продукции
6	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и	Сертификаты, сопроводительные документы, использование моющих и дезинфицирующих средств

	грязной посуды	
4.	Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)	
<b>№</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>Учетно-отчетная документация</b>
1	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Визуальный контроль
2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Журнал температурного режима
5.	Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков	
<b>№</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>Учетно-отчетная документация</b>
1	Условия труда. Производственная среда	Визуальный контроль
6.	Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования	
<b>№</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>Учетно-отчетная документация</b>
1	Производственные, складские, подсобные помещения и их оборудование	Визуальный контроль
2	Инвентарь и оборудование пищеблока	Визуальный контроль
7.	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке	
<b>№</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>Учетно-отчетная документация</b>
1	Сотрудники пищеблока	Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья
2	Санитарно-противоэпидемический режим	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды.
8.	Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающимися	
<b>№</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>Учетно-отчетная документация</b>
1	Контингент обучающихся	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус семьи (многодетная, социально-незащищенная)
2	Режим питания	График приема пищи, утвержденный руководителем учреждения
3	Гигиена приема пищи	Визуальный контроль