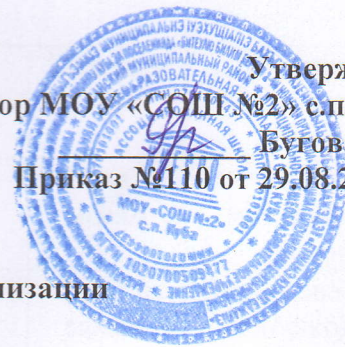


Утверждаю:  
Директор МОУ «СОШ №2» с.п.Куба  
Бугова Р.В.  
Приказ №110 от 29.08.2024г.



**План  
производственного контроля организации  
питания обучающихся  
МОУ «СОШ №2» с.п.Куба**

**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.

№ 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	Тхакумачев Р.М. - завхоз
2.	Оформление столовой, буфета	Обеденный зал	1 раз в четверть	Хатшукова А.Х. - ответственный за организацию ГП
3.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Тенгизова А.А. - школьная медсестра
4.	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	Ошхунова Ж.Ж. - зав. школьной столовой
5.	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Ошхунова Ж.Ж. - зав. школьной столовой
6.	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Члены бракеражной комиссии
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Тенгизова А.А. - школьная медсестра

8.	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии
9.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Опхунова Ж.Ж. – зав. школьной столовой
10.	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-ти дневному меню	Ежедневное меню	1 раз в месяц	Опхунова Ж.Ж. – зав. школьной столовой
11.	Соблюдение личной гигиены обучающихся перед приемом пищи	Умывальники	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой
12.	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Опхунова Ж.Ж. – зав. школьной столовой
13.	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Тенгизова А.А. – школьная медсестра
14.	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Тхакумачев Р.М. - завхоз
15.	Состояние здоровья обучающихся, охваченных горячим питанием	Медицинские карты	В течение года	Тенгизова А.А. – школьная медсестра
16.	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Хатшукова А.Х. - ответственный за организацию ГП
17.	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года	Тхакумачев Р.М. - завхоз