


 УТВЕРЖДАЮ
 Директор МБОУ лицея № 16
 Л.О.Чернышева
 « 04 » _____ 2020 г.

План
контроля за организацией питания учащихся МБОУ лицея № 16
на 2020-2021 учебный год.

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
I. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Директор	Договор с предприятием питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Бракеражная комиссия	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Бракеражная комиссия	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
II. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока	Ежемесячно	Бракеражная комиссия	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции
2.2.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
III. Контроль рациона питания учащихся, соблюдения санитарных правил в технологическом процессе				
3.1.	Соблюдение рациона питания, циклического меню	1 раз в 10 дней	Бракеражная комиссия	Примерное меню, согласованное с Роспотребнадзором ассортиментный пере-

				чень
3.2.	Наличие нормативно-технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Бракеражная комиссия,	Сборник рецептур, технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Бракеражная комиссия	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	ТО технологического оборудования	По городскому графику	Зам.по АХР	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
3.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Ежедневно	Зав.производ ством Бракеражная комиссия	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.

IV. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой продукции)

4.1.	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Савостьянова С.А. Бракеражная комиссия	Санитарный журнал пищеблока Журнал температурного режима относительной влажности
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Савостьянова С.А. Бракеражная комиссия	Журнал температурного режима

V. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока.

5.1.	Соблюдение техники безопасности и условий труда.	Ежедневно	Комиссия по охране труда, Дробышева Л.В., Савостьянова С.А.	Визуальный контроль
------	--	-----------	---	---------------------

VI. Контроль за состоянием помещений пищеблока (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования.

6.1.	Производственные,	ежедневно	Савостьянова	Визуальный контроль
------	-------------------	-----------	--------------	---------------------

	складские и подсобные помещения и оборудование		С.А.Бракеражная комиссия	
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока	ежедневно	зам.директора по АХР	Визуальный контроль
VII. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке				
7.1	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Савостьянова С.А.	Медицинские книжки сотрудников, журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	зам.директора по АХР	Инструкция режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. Журнал контроля качества мытья посуды. Журнал контроля температурного режима в холодильных камерах, моечной машине. График генеральных уборок помещений.
VIII. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающимися.				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Приказ об организации питания обучающихся.. Списки детей, нуждающихся в льготном питании. Документы, подтверждающие, статус многодетной, малообеспеченной или социально-незащищенной семьи.
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Бракеражная комиссия	График приема пищи
8.3.	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Акт по проверке организации питания учащихся