

**Программа  
по осуществлению контроля организации питания учащихся  
МБОУ «Лицей № 34» на 2023-2024 учебный год**

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
<b>I. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоку продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>				
1.1	Документация поставщика на право продовольствия	При заключении договоров	Руководитель ОО	Договор с предприятием питания
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
<b>II. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</b>				
2.1	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с ЦГСЭН
2.2	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Медсестра	Журнал бракеража готовой продукции
2.3	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
<b>III. Контроль рациона питания учащихся, соблюдения санитарных правил в технологическом процессе</b>				
3.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с ЦГСЭН, ассортиментный перечень
3.2	Наличие нормативно-технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептов, технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.3	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики
3.4	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Зам. директора по АХЧ	Журнал регистрации температуры теплового оборудования
3.5	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Медсестра	Журнал бракеража готовой продукции

3.6	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Медсестра	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок
<b>IV. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой продукции)</b>				
4.1	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Зам. директора по АХЧ	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Зам. директора по АХЧ	Журнал температурного режима
<b>V. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков</b>				
5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
<b>VI. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</b>				
6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Зам. директора по АХЧ	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Зам. директора по АХЧ	Визуальный контроль
<b>VII. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</b>				
7.1	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Медсестра	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания, журнал здоровья
7.2	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Зам. директора по АХЧ	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины. График генеральных уборок помещений
<b>VIII. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся</b>				
8.1	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Медсестра	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании, документы, подтверждающие статус семьи
8.2	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Медсестра	График приема пищи