

Утверждаю
Директор МБОУ
гимназии «Интеллект»



Т.Н. Чеченкова

28.08.2024 г.

**Программа
по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся
в МБОУ гимназии «Интеллект»**

№	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
I. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоки продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	документация поставщика на право поставок продовольствия	при заключении договоров	руководитель образовательного учреждения	договор с предприятием питания
1.2.	сопроводительная документация на пищевые продукты	каждая поступающая партия	кладовщик	товарно-транспортные накладные, журнал бракеража сырой продукции.
1.3.	условия транспортировки	каждая поступающая партия	кладовщик	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, согласованный с ЦГСЭН
2.2.	качество готовой продукции	ежедневно	бракеражная комиссия	журнал бракеража готовой продукции
2.3.	суточная проба	ежедневно	медработник, закрепленный за учреждением, ответственный за питание	журнал бракеража готовой продукции
III. Контроль рациона питания учащихся, соблюдения санитарных правил в технологическом процессе				
3.1.	рацион питания	1 раз в 10 дней	технолог, ответственный за питание	примерное меню, согласованное с ЦГСЭН, ассортиментный перечень
3.2.	наличие	1 раз в 6 месяцев	технолог,	сборники рецептов,

	нормативно-технической и технологической документации		медработник, закреплённый за учреждением, ответственный за питание	технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.3.	первичная и кулинарная обработка продукции	каждая партия	медработник, закреплённый за учреждением, технолог, ответственный за питание	сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок, инструкции, журналы, графики
3.4.	тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	зам. директора по АХР, технолог	журнал регистрации температуры теплового оборудования
3.5.	контроль достаточности тепловой обработки блюд	каждая партия	технолог, медработник, закреплённый за учреждением	журнал бракеража готовой продукции
IV. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)				
4.1.	помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	ежедневно	кладовщик, медработник, закреплённый за учреждением, технолог	санитарный журнал пищеблока, журнал температурного режима и относительной влажности
4.2.	холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	ежедневно	зам. директора по АХР, кладовщик, технолог	журнал температурного режима
V. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков				
5.1.	условия труда, производственная среда пищеблоков	ежедневно	администрация	визуальный контроль
VI. контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них	Ежедневно	зам. директора по АХР, бракеражная комиссия	визуальный контроль
6.2.	инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	зам. директора по АХР	визуальный контроль
VII. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1.	сотрудники пищеблоков	ежедневно	ответственный за питание, администрация, медработник,	медицинские книжки сотрудников, журнал осмотра сотрудников на гнойничковые

			закреплённый за учреждением	заболевания
7.2.	санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	бракеражная комиссия, администрация	инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды, инструкция по эксплуатации посудомоечной машины, журнал контроля качества мытья посуды, журнал контроля температурного режима в моечных ваннах, график генеральных уборок помещений

VIII. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся

8.1.	контингент питающихся детей	ежедневно	ответственный за питание	приказ об организации питания обучающихся, списки детей, нуждающихся в бесплатном питании, документы, подтверждающие статус многодетных-малоимущих, малоимущих, опекаемых, детей-инвалидов, детей, участников СВО (обучающихся 5-11 классов)
8.2.	режим питания	ежедневно	бракеражная комиссия	график приема пищи
8.3.	гигиена приема пищи	ежедневно	бракеражная комиссия	акты по проверке организации питания бракеражной комиссии