

План производственного контроля организации и питания обучающихся

№п\п		Место контроля, нормативн. документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1.	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Зам.дир.	Акт готовности к новому учебному году
2.	Оформление столовой, буфета	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатель комиссии	Книга протоколов заседаний комиссии
3.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Отв. за питание	Акты проверки
4.	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2раза в неделю	Отв. за питание	Температурная карта холодильного оборудования
5.	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Отв. за питание	Бракеражный журнал
6.	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2раза в год	Повар, Соц. педагог	Протокол проверки
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Отв. за питание	Бракеражный журнал
8.	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Отв. за питание	Бракеражный журнал
9.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Отв. за питание	Акт проверки

10.	питания обучающихся примерному 10-ти дневному меню	дневное меню	месяц		заседания комиссии
11.	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Повар,	Акт проверки
12.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Зона для мытья и сушки рук в столовой	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой	
13.	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Отв. за питание, Повар	Акт списания
14.	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечная машина	1 раз в неделю		Акт проверки
15.	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартал ьно	Зам. директора	Акт проверки
16.	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В теч. года		Графики, диаграммы
17.	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Отв. за питание,	Акты проверки
18.	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В теч. года	Повар, зам. директора	Акт проверки

**График бесплатного горячего питания учащихся начальных
классов
на 2024-2025 учебный год**

Обучающиеся 1-4 классов питаются в 11.00

Обучающиеся 5-11 классов питаются в 12.00

