Приложение № 3

к приказу № 344-О

от 02.09.2024

**План работы комиссии**

**по контролю за организацией и качеством горячего питания**

**в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении муниципального образования город Краснодар**

**средняя общеобразовательная школа № 62**

**имени Николая Бугайца**

**Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:**

* + обеспечить учащимся полноценное горячее питание;
	+ следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
	+ прививать учащимся навыки здорового образа жизни;
	+ развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;
	+ формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

**ПРОГРАММА ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ КОНТРОЛЯ**

**ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ**

**ОБУЧАЮЩИХСЯ В МАОУ СОШ № 62**

1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоки продовольственного сырья и пищевых продуктов.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность контроля** | **Ответственный исполнитель** | **Учетно-отчетная документация** |
| 1.1 | Документация КШП на право поставок продовольствия | При заключении договоров 1 раз вгод | директор школы | Договор с КШП |
| 1.2 | Сопроводительнаядокументация на пищевые продукты | Каждой поступающей партии | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Товарно- транспортные накладные. Журналбракеража сырой продукции |
| 1.3 | Условия транспортировки | Каждой поступающей партии | Комиссия по контролю заорганизацией и качеством питания | Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки) |

1. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность контроля** | **Ответственный исполнитель** | **Учетно-отчетная документация** |
| 2.1 | Соответствие объемавырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока | Ежемесячно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Ассортиментный переченьвырабатываемой продукции |
| 2.2 | Качество готовой продукции | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.Медсестры | Бракеражный журнал готовой продукции |
| 2.3 | Суточная проба | Ежедневно | Комиссия по контролю заорганизацией и качеством питания | Журнал бракеража готовой продукции |

1. Контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность контроля** | **Ответственный исполнитель** | **Учетно-отчетная документация** |
| 3.1 | Рацион питания | 1 раз в 10 дней | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Примерное меню, согласованное с СанПинАссортиментный перечень |
| 3.2 | Наличие нормативно-технической и | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия поконтролю за | Сборники рецептур,технологические и |
|  | технологическойдокументации |  | организацией икачеством питания | калькуляционныекарты, ГОСты |
| 3.3 | Первичная и кулинарнаяобработка продукции | Каждая партия | Комиссия поконтролю за организацией и качеством питания | Сертификатсоответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение напищеблок. Инструкции, журналы, графики |
| 3.4 | Тепловое технологическоеоборудование | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия поконтролю за организацией и качеством питания. Зам. директора ответственный за питание | Журнал регистрациитемпературы теплового оборудования |
| 3.5 | Контроль достаточноститепловой обработки блюд | Каждая партия | Комиссия поконтролю за организацией и качеством питания. Медсестры | Журнал бракеражаготовой продукции |
| 3.6 | Контроль за потокамисырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды | Ежедневно | Комиссия поконтролю за организацией и качеством питания. Медсестра | Сертификатсоответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность контроля** | **Ответственный исполнитель** | **Учетно-отчетная документация** |
| 4.1 | Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора  | Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурногорежима и относительной влажности |
| 4.2 | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры) | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора  | Журнал температурного режима |

1. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность контроля** | **Ответственный исполнитель** | **Учетно-отчетная документация** |
| 5.1 | Условия труда. Производственная среда | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией икачеством питания. | Визуальный контроль |

1. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность контроля** | **Ответственный исполнитель** | **Учетно-отчетная документация** |
| 6.1 | Производственные, складские, подсобные помещения и их оборудование | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.Зам. директора по ВР | Визуальный контроль |
| 6.2 | Инвентарь и оборудование пищеблока | 1 раз в год | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора  | Визуальный контроль |

1. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность****контроля** | **Ответственный****исполнитель** | **Учетно-отчетная****документация** |
| 7.1 | Сотрудники пищеблока | Ежедневно | Специалист по кадрам | Медицинские книжки сотрудников. |
| 7.2 | Санитарно-противоэпидемический режим | 1 раз в неделю | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора ответственный за питание | Инструкции режима обработкиоборудования, 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, утвержденныйруководством |

1. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающимися

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность****контроля** | **Ответственный****исполнитель** | **Учетно-отчетная****документация** |
| 8.1 | Контингент обучающихся | 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 (многодетная, малообеспеченная и т.д.) |
| 8.2 | Режим питания | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.Медсестра | График приема пищи, утвержденный руководителемучреждения |
| 8.3 | Гигиена приема пищи | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией икачеством питания. Медсестра | Акты по проверке организациипитания школьной комиссии |