



УТВЕРЖДАЮ
директор МКОУ
«Новочиркейская СОШ №1»
У.И. Гаджиева
22.04.2021 г.

ПЛАН
работы общественного контроля за организацией и качеством питания
в МКОУ «Новочиркейская СОШ №1» на 2020 – 2021 учебный год

Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:

- обеспечить учащимся полноценное горячее питание;
- обеспечить выполнение требований по нераспространению кароновирусной инфекции;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- прививать учащимся навыки здорового образа жизни.

| НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТЫ | СРОКИ |
|--|--------------|
| 1. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды), выполнение требований по нераспространению кароновирусной инфекции; 2. Проверка соблюдения графика работы столовой, графика дежурства учителей | 1 триместр |
| 1. Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой, выполнение требований по нераспространению кароновирусной инфекции; 2. Входной производственный контроль при закладке продуктов. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом | 2 триместр |
| 1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль); 2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений, обработка дезинфицирующими средствами). Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов | 3 триместр |

**ПРОГРАММА
ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ КОНТРОЛЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
В МКОУ «Новочиркейская СОШ №1»
на 2020 – 2021 учебный год**

**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 ООО «Универмаг» на право поставок продовольствия | При заключении договоров 1 раз в год | директор | Договор с ООО «Универмаг» |
| 1.2 | Сопроводительная документация на пищевые продукты | Каждой поступающей партии | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции |
| 1.3 | Условия транспортировки | Каждой поступающей партии | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки) |

**2. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ВЫПУСКАЕМОЙ
ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

| № п/п | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учетно- отчетная документация |
|------------------|---|-----------------------------------|--|---|
| 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. Медсестры | Бракеражный журнал готовой продукции |

| | | | | |
|-----|----------------|-----------|--|------------------------------------|
| 2.3 | Суточная проба | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Журнал бракеража готовой продукции |
|-----|----------------|-----------|--|------------------------------------|

3. 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 СанПин |
| 3.2 | Наличие нормативно-технической и технологической документации | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Сборники рецептур, 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 УР | Журнал регистрации температуры теплового оборудования |
| 3.5 | Контроль достаточности тепловой обработки блюд | Каждая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестры | Журнал бракеража готовой продукции |
| 3.6 | Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и | Сертификат соответствия и санитарно- |

| | | | |
|----------------------------------|--|---------------------------------|---|
| потоками чистой и грязной посуды | | качеством питания. Медсестры | эпидемиологическое заключение на пищеблок |
|----------------------------------|--|---------------------------------|---|

**4. КОНТРОЛЬ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ УСЛОВИЙ И СРОКОВ
ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ (СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И
ГОТОВОЙ ИКУЛИНАРНОЙ 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 по УР | 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 УР | Журнал температурного режима |

**5. 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 и качеством питания. | Визуальный контроль |

**6. 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 | Ежедневно | Комиссия по контролю за | Визуальный контроль |

| | | | | |
|-----|------------------------------------|-------------|--|---------------------|
| | помещения и их оборудование | | организацией и качеством питания. Зам. директора по УР | |
| 6.2 | Инвентарь и оборудование пищеблока | 1 раз в год | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора по УР | Визуальный контроль |

7. КОНТРОЛЬ ЗА ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ МЕРОПРИЯТИЙ НА ПИЩЕБЛОКЕ

| № п/п | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документация |
|--------------|--------------------------------------|-------------------------------|--|--|
| 7.1 | Сотрудники пищеблока | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестры | Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания |
| 7.2 | Санитарно-противоэпидемический режим | 1 раз в неделю | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора по УР | 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, утвержденный руководством |

8. 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. Медсестры | Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус семьи (многодетная, социально-незащищенная) |
| 8.2 | Режим питания | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестры | График приема пищи, утвержденный руководителем учреждения |
| 8.3 | Гигиена приема пищи | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестры | Акты по проверке организации питания школьной комиссии |