

**План производственного контроля организации питания
в МБОУ СОШ № 2 в 2018-2019 учебном году**

№ п/п	объект контроля	периодичность контроля	ответственный исполнитель	учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1	проверка готовности пищеблока к началу учебного года	30.08.2018	члены комиссии	акт приема готовности пищеблока
2	проверка соблюдения графика работы столовой	постоянно	члены комиссии	график работы столовой
3	контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистоты посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	ежедневно	члены комиссии	журнал внутреннего контроля за состоянием столовой
4	контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудников пищеблока	ежедневно	члены комиссии	журнал здоровья
5	контроль за ведением бракеражного журнала учета сырой продукции	ежедневно	члены комиссии	бракеражный журнал учета сырой продукции
6	проверка качества готовых блюд, ведение бракеражного журнала готовой продукции	ежедневно	члены комиссии	бракеражный журнал готовой продукции
7	производственный контроль при закладке продуктов и технологии приготовления пищи в соответствии с технологическими картами	1 раз в месяц	члены комиссии	акт контроля при закладке продуктов и технологии приготовления пищи
8	соответствие рациона питания согласно утвержденному меню	ежедневно	члены комиссии	журнал внутреннего контроля
9	контроль за соблюдением циклического меню	ежедневно	члены комиссии	журнал внутреннего контроля
10	контроль за отбором и хранением суточных проб	ежедневно	члены комиссии	журнал внутреннего контроля
11	проверка исправности технологического и холодильного оборудования пищеблока	1 раз в месяц	члены комиссии	журнал внутреннего контроля
12	контроль за санитарным состоянием инвентаря и	1 раз в неделю	члены комиссии	журнал внутреннего

	использование его по назначению			контроля
13	ведение табеля учета дотационного питания	ежедневно	члены комиссии	табель учета дотационного питания
15	проведение контрольных проверок качества и норм готовой продукции	ежедневно	члены комиссии	журнал внутреннего контроля
16	контроль за наличием сопроводительной документации, подтверждающих качество, при приеме сырья и пищевых продуктов	ежедневно	члены комиссии	журнал внутреннего контроля
17	проверка соблюдения норм хранения сырой продукции и сроков ее реализации	1 раз в неделю	члены комиссии	журнал внутреннего контроля
18	контроль за проведением генеральных уборок пищеблока	1 раз в месяц	члены комиссии	журнал внутреннего контроля

Заместитель директора по ВР

О.Е.Донченко