

Приложение 1
к Положению о производственном
контроле за организацией и качеством
питания в ГБОУ «Клетнянская школа-
интернат»

**ПЛАН
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ
ПИТАНИЯ В ГБОУ «КЛЕТНЯНСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»**

№	Объект контроля	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставки продуктов питания	При заключении контрактов	Заведующий, контрактный управляющий	Контракт(ы) на поставку продуктов питания (аутсорсинг)
1.2.	Сопроводительная документация на поставку продуктов питания, сырья	Каждая поступающая партия	Кладовщик	Товарно-транспортные накладные, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Кладовщик	Акт (при выявлении нарушений)
2. Контроль качества и безопасность выпускаемой продукции				
2.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Журнал бракеража готовой продукции

№	Объект контроля	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
2.2.	Суточная проба	Ежедневно	Повар, медработник	Наличие маркировки на пробах
3. Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе				
3.1	Рацион питания	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Меню
3.2.	Наличие технологической и нормативно технической документации	Постоянно	Медработник	Технологические карты
3.3.	Закладка продуктов питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Меню
3.4.	Соответствие приготовления блюда технологической карте	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Технологические карты
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, кулинарной продукции)				

№	Объект контроля	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
4.1.	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков реализации	Ежедневно	Кладовщик	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
4.2.	Холодильное оборудование (морозильные камеры)	Ежедневно	Кладовщик	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
5. Контроль за условиями труда состоянием производственной среды				
5.1.	Условия труда, производственная среда пищеблока	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблока				
6.1.	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в неделю	Медработник	Визуальный контроль
6.2.	Состояние помещений пищеблока	Ежедневно	Медработник	Визуальный контроль
7. Контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемических мероприятий				
7.1.	Сотрудники пищеблока, раздатчики пищи	Ежедневно	Медработник	Гигиенический журнал

№	Объект контроля	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
7.2.	Соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке	1 раз в неделю	Медработник Заведующий хозяйством	Инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования
8. Контроль за контингентом обучающихся, нуждающихся в индивидуальном, дополнительном питании, режим питания, гигиена приема пищи				
8.1.	Режим питания	Ежедневно	Воспитатели	График приема пищи
8.2.	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Воспитатели Медработник	Акты по проверке организации питания