

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Комплексный реабилитационно - образовательный центр для детей с  
нарушениями слуха и зрения»

г. Владикавказ.

«Утверждаю»



М.М.Карсанова

20 20 г.

**Программа**

**контроля организации питания обучающихся**

**на 2020 -2021 гг.**

**Задачи.**

**Контролируются:**

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия и т.д.

№ п\п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Зам. дир. по АХЧ	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой.	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатель комиссии	Книга протоколов заседаний комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Медсестра, члены комиссии	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно или 2 раза в неделю	Медсестра, члены комиссии	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Медсестра, члены комиссии	Бракеражный журнал
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	повар, медсестра, члены комиссии	Протокол проверки
7.	Контроль	Специальные	Ежедневно	Медсестра,	Бракеражны

	суточной пробы	контейнеры, температура хранения,			й журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Медсестра,	Бракеражный журнал
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Отв. за питание	Акт проверки
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в месяц	Отв. за питание, медсестра,	Протокол 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	Шеф-повар, Диетсестра, отв. за питание	Акт проверки
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед 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	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Медсестра,	Акт проверки

	правил при мытье посуды				
15	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Зам. дир. по АХЧ	Акт проверки
16	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В теч. года	Медсестра	Графики, диаграммы
17	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Отв. за питание, Медсестра,	Акты проверки
18	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В теч. года	повар, зам. дир. по АХЧ	Акт проверки
19	Контроль качества и безопасности по бак. показателям	Аккредитованная лаборатория по договору с предприятием	2 раза в год	Диет.сестра	Акты результатов
20	Контроль качества и безопасности готовых блюд бак.посев	Аккредитованная лаборатория по договору с предприятием	1 раз в квартал	Диет.сестра	Акты результатов
21	Калорийность обедов	Аккредитованная лаборатория по договору с предприятием	2 раза в год	Диет.сестра	Акты результатов