«Утверждаю»

Директор МОУ СОШ № 15

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Маслова И.Г

Программа

по осуществлению контроля питания обучающихся

на 2024-2025 учебный год

1. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документация |
| 1.1 | 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 Роспотребнадзором |
| 1.2 | Качество готовой продукции | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Журнал бракеража готовой продукции |
| 1.3 | Суточная проба | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Журнал бракеража готовой продукции |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документация |
| 2.1 | Рацион питания | 1 раз в 10 дней | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Примерное меню, согласованное с Роспотребнадзором |
| 2.2 | Наличие нормативно-технической и технологической документации | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Сборники рецептур, технологические карты, ГОСТы. |
| 2.3 | Контроль достаточности тепловой обработки блюд | Каждая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Журнал бракеража готовой продукции |
| 2.4 | Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документация |
| 3.1 | Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности |
| 3.2 | Холодильное оборудование (Холодильные и морозильные камеры) | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Журнал температурного режима |

1. Контроль за условиями труда и состояния производственной среды пищеблоков

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документация |
| 4.1 | Условия труда. Производственная среда | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Визуальный контроль |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документация |
| 5.1 | Производственные, складские, подсобные помещения и их оборудование | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Визуальный контроль |
| 5.2 | Инвентарь и оборудование пищеблока | 1 раз в год | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Визуальный контроль |

1. Контроль за выполнением санитарно- противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документация |
| 6.1 | Сотрудники пищеблока | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Медицинские книжки сотрудников.  Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания |
| 6.2 | Санитарный противо-эпидемиологический режим | 1 раз в неделю | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Инструктажи режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды.  Журнал контроля качества мытья посуды.  График генеральных уборок помещения. |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документация |
| 7.1 | Контингент питающихся | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Приказ об организации питания обучающихся |
| 7.2 | Режим питания | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | График приема пищи, утвержденнй руководителем учреждения |
| 7.3 | Гигиена приема пищи | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Акты проверки организации питания |