Утверждаю

Директор МБОУ «СОШ №11»

г. Чебоксары

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М. В. Николаева

«22» ноября 2016 г.

**План работы**

**комиссии по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся**

**на 2016-2017 учебный год**

Контролируется:

* 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;
* личная гигиена 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 | Соблюдение санитарного состояния пищеблока | Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал | Ежедневно | Ответственный за питание |  |
| 2 | Условия хранения поставленной продукции | Холодильное оборудование, подсобные помещения | 1 раз в 10 дней | Ответственный за питание,  члены комиссии |  |
| 3 | Качество поставленных сырых продуктов | Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения | 1 раз в 10 дней | Ответственный за питание,  члены комиссии | Справка |
| 4 | Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством готовой продукции | Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус. | 1 раз в месяц | Члены комиссии | Протокол проверки |
| 5. | Контроль суточной пробы | Специальные контейнеры, температура хранения, | Ежедневно | Бракеражная комиссия | Бракеражный журнал |
| 6 | Качество готовой продукции | Внешний вид, цвет, запах, вкус | Ежедневно | Бракеражная комиссия | Бракеражный журнал |
| 7 | Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню | Раздача | 1 раз в месяц | Ответственный за питание | Акт проверки |
| 8 | Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10 дневному меню | Ежедневное меню, десятидневное меню | 1 раз в месяц | Ответственный за питание | Протокол заседания комиссии |
| 9 | Поточность производственных процессов | Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары. | 1 раз в полгода | Ответственный за питание | Акт проверки |
| 10 | Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи | Холл перед столовой | Ежедневно | Дежурный учитель по столовой |  |
| 11 | Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом | Накладные, журнал учета отпущенной продукции | 1 раз в 10 дней | Ответственный за питание | Акт списания |
| 12 | Соблюдение санитарных правил при мытье посуды | Посудомоечный цех | 1 раз в месяц | Ответственный за питание | Акт проверки |
| 13 | Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования | Пищеблок | Ежеквартально | Зам. директора по АХЧ |  |
| 14 | Контроль за организацией приема пищи обучающимися | Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание | 1 раз в месяц | Комиссия по питанию | Акты проверки |