

Ворошиловское территориальное управление департамента по образованию администрации Волгограда

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Основная школа № 104  
Ворошиловского района Волгограда»

Утверждаю  
Директор МОУ ОШ № 104  
Е.В. Лымарь



**Программа по осуществлению контроля организации питания учащихся  
в муниципальном общеобразовательном учреждении  
«Основной школе № 104  
Ворошиловского района г. Волгограда»**

№	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
<b>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов.</b>				
1.1	Документация поставщика на прав поставок продовольствия	При заключении договоров	Е.В. Лымарь	Договор
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	С.В.Давыдова Медик (по графику)	Товарно-транспортные накладные, журнал бракеража сырой продукции
1.3	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	С.В.Давыдова	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
<b>2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции.</b>				
2.1	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока	ежемесячно	С.В.Давыдова Медик (по графику)	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции
2.2	Качество готовой продукции	ежедневно	С.В.Давыдова Медик (по графику)	Журнал бракеража готовой продукции
2.3	Суточная проба	ежедневно	С.В.Давыдова Медик (по графику)	Журнал бракеража готовой продукции
<b>3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе</b>				
3.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	С.В.Давыдова	Примерное меню, согласованное с ЦГСЭН, ассортиментный перечень
3.2	Наличие нормативно-технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	С.В.Давыдова Медик (по графику)	Сборники рецептов, технологические карты, ГОСТы
3.3	Первичная обработка продукции	Каждая партия	С.В.Давыдова Медик (по	Сертификат соответствия и санитарно-

			графику)	эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы
3.4	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	С.В.Давыдова Медик (по графику)	Журнал регистрации температуры теплового оборудования
3.5	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	С.В.Давыдова Медик (по графику)	Журнал бракеража готовой продукции
3.6	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	ежедневно	С.В.Давыдова Медик (по графику)	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок
<b>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)</b>				
4.1	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	ежедневно	С.В.Давыдова Медик (по графику)	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	ежедневно	С.В.Давыдова Медик (по графику)	Журнал температурного режима
<b>5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока</b>				
5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблока	ежедневно	С.В.Давыдова Медик (по графику)	Визуальный контроль
<b>6. Контроль за состоянием помещений пищеблока (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</b>				
6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них	ежедневно	С.В.Давыдова Медик (по графику)	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	С.В.Давыдова Медик (по графику)	Визуальный контроль
<b>7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке</b>				
7.1	Сотрудники пищеблока	ежедневно	С.В.Давыдова Медик (по графику)	Медицинские книжки сотрудников
7.2	Санитарно-эпидемиологический режим	1 раз в неделю	С.В.Давыдова Медик (по графику)	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. Журнал контроля качества мытья посуды. Журнал контроля температурного режима в моечных ваннах. График генеральных уборок помещений
<b>8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающимися</b>				
8.1	Контингент питающихся	ежедневно	С.В.Давыдова	Приказ об организации

	детей		Медик (по графику)	питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус
8.2	Режим питания	ежедневно	С.В.Давыдова Медик (по графику)	График приема пищи
8.3	Гигиена приема пищи	ежедневно	С.В.Давыдова Классные руководители	Акты по проверке организации питания школьной комиссии