

МУ «Управление образования Гудермесского муниципального района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«НОВО-БЕНОЙСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА ИМ. А. А. КАДЫРОВА»
(МБОУ «Ново-Бенойская СШ им. А. А. Кадырова»)

МУ «Гуьмсан муниципални кӀоштан дешаран урхалла»
Муниципални бюджетни юкьарадешаран учреждени
«КАДЫРОВН А. А. ЦАРАХ ЙОЛУ КЕРЛА-БЕНАРА ЮККЪЕРА ШКОЛА»
(МБЮУ «Кадыровн А. А. цIарах йолу Керла-Бенара ЮШ»)

Программа

*производственного контроля организации питания обучающихся
школы на 2022-2023 учебный год*

Задачи производственного контроля.

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.

В программе четко определено: ■

- что контролируется и проверяется;
- периодичность проверок;
- кем: проверяется, выполняется;
- ответственные.

Программа
производственного контроля организации питания обучающихся

Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
Оформление столовой	Обеденный зал	В течение года	Председатель комиссии	Книга протоколов заседаний комиссии
Соблюдение санитарного состояния	Подсобные помещения пищеблока,	Ежедневно	Ответственный за питание, члены	Акты проверки

	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно или 2 раза в неделю	Ответственный за питание, члены комиссии	Температурная карта холодильного оборудования
	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические	Ежедневно	1 Ответственный за питание, члены комиссии	Бракеражный журнал
1	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	повар, члены комиссии	Протокол проверки
1	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура	Ежедневно	Ответственный за питание	Бракеражный журнал
	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Ответственный за ведение бракеражного журнала	Бракеражный журнал
1	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному	Раздача	1 раз в месяц	Отв. за питание	Акт проверки
	Соответствие рациона питания обучающихся примерно 12-ти	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в месяц	Отв. за питание,	Протокол заседания комиссии
	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной	1 раз в полгода	Повар, отв. за питание	Акт проверки
	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом	У входа в столовую	Ежедневно	Дежурный воспитатель по столовой	
	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Отв. за питание, повар	Акт списания

	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Ответственный за питание	Акт проверки
Г~	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного	Пищеблок	Ежеквартально	Зам. директора по АХЧ	Акт проверки
	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Отв. за питание, Председатель комиссии по питанию	Акты проверки
Г"	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В теч. года	повар, завхоз	Акт проверки