*«Утверждаю»*

Директор МКОУ «Гельбахская СОШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/З.Х.Хизриева/

**ПЛАН**

**РАБОТЫ ШКОЛЬНОЙ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ**

**ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ**

**ПО МКОУ «ГЕЛЬБАХСКАЯ СОШ»**

**НА 2020-2021 УЧЕБНЫЙ ГОД**

**Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:**- обеспечить учащимся полноценное горячее питание;  
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;  
- прививать учащимся навыки здорового образа жизни;  
- развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;  
- формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

|  |  |
| --- | --- |
| **НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТЫ** | **СРОКИ** |
| 1. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды); 2. Проверка соблюдения графика работы столовой, графика дежурства учителей. | 1 четверть |
| 1. Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой; 2. Входной производственный контроль при закладке продуктов. | 2 четверть |
| 1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль); 2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений). | 3 четверть |
| 1. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом; 2. Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов. | 4 четверть |

**ПРОГРАММА ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ КОНТРОЛЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

1.1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоки продовольственного сырья и пищевых продуктов

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность контроля** | **Ответственный исполнитель** | **Учетно-отчетная документация** |
| 1.1 | Документация ИП на право поставок продовольствия | При заключении договоров 1 раз в год | директор | Договор с ИП |
| 1.2 | Сопроводительная документация на пищевые продукты | Каждой поступающей партии | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Товарно-транспортные накладные. |
| 1.3 | Условия транспортировки | Каждой поступающей партии | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки) |

1. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность контроля** | **Ответственный исполнитель** | **Учетно-отчетная документация** |
| 2.1 | Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока | Ежемесячно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции |
| 2.2 | Качество готовой продукции | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестры | Бракеражный журнал готовой продукции |
| 2.3 | Суточная проба | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Журнал бракеража готовой продукции |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность контроля** | **Ответственный исполнитель** | **Учетно-отчетная документация** |
| 3.1 | Рацион питания | 1 раз в 10 дней | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Примерное меню, согласованное с СанПин. Ассортиментный перечень |
| 3.2 | Наличие нормативно-технической и технологической документации | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты, ГОСты |
| 3.3 | Тепловое технологическое оборудование | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора по УР | Журнал регистрации температуры теплового оборудования |
| 3.4 | Контроль достаточности тепловой обработки блюд | Каждая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестры | Журнал бракеража готовой продукции |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность контроля** | **Ответственный исполнитель** | **Учетно-отчетная документация** |
| 4.1 | Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора по УР | Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности |
| 4.2 | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры) | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора по УР | Журнал температурного режима |

1. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность контроля** | **Ответственный исполнитель** | **Учетно-отчетная документация** |
| 5.1 | Условия труда. Производственная среда | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность контроля** | **Ответственный исполнитель** | **Учетно-отчетная документация** |
| 6.1 | Производственные, складские, подсобные помещения и их оборудование | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль |
| 6.2 | Инвентарь и оборудование пищеблока | 1 раз в год | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность контроля** | **Ответственный исполнитель** | **Учетно-отчетная документация** |
| 8.1 | Контингент обучающихся | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Приказ об организации питания обучающихся. |
| 8.2 | Режим питания | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | График приема пищи |