

Директор школы:



УТВЕРЖДАЮ
/Л. Г. Шевцова/

**Программа производственного контроля
организации питания обучающихся
Муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Махновская средняя общеобразовательная школа»
Суджанского района Курской области
на 2023/2024 учебный год**

План производственного контроля организации питания

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1.	Соблюдение санитарного состояния помещения столовой	Обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения	ежедневно	Заведующий столовой, медицинская сестра	Журнал санитарного состояния столовой
2.	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в четверть	Комиссия по питанию	Совещание при директоре
3.	Контроль над устройством и планировкой столовой в соответствии с планом размещения технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	1 раз в год	Комиссия по приемке школы	Акт готовности к новому учебному году
4.	Качество поставляемых сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	ежедневно	Заведующий столовой, медицинская сестра	Бракеражный журнал
5.	Условия хранения поставляемой продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	ежедневно	Заведующий столовой, медицинская сестра	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
6.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	ежедневно	Заведующий столовой	
7.	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Заведующий столовой	Акт проверки
8.	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания	Персонал пищеблока	ежедневно	Медицинская сестра	Журнал
9.	Соблюдение личной гигиены обучающихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	ежедневно, дежурный учитель	Дежурный учитель, вожатая	
10.	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	ежеквартально	Заведующий столовой	Журнал

11.	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание	1 раз в месяц	Дежурный учитель, вожатая	Совещание при директоре
12.	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	в течение года	Завхоз	Докладная директору
13.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	Личные медицинские книжки	2 раза в год	Заведующий столовой, медицинская сестра	Докладная директору

Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1.	Качество готовой продукции. Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки		1 раз в квартал	Лаборатория филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Курской области в Суджанском районе	Акт проверки
2.	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2 – 3 блюда исследуются	1 раз в год	Лаборатория филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Курской области в Суджанском районе	Акт проверки