

«УТВЕРЖДАЮ»
 Директор МОУ «Гверской лицей»



Мейстер И.В.

ПЛАН

по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся в МОУ «Гверской лицей» в 2024-2025 учебном году

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
I. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоку продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Директор лицея	
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Договор с поставщиком на поставку продукции Товарно-транспортные накладные Счет-фактура на оплату Сертификат и качественное удостоверение на товар Журнал бракеража сырой продукции
II. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям	Ежемесячно	Комиссия родительского контроля за организацией и качеством питания.	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции

2.2	Качество готовой продукции	Ежедневно	Зав. производством Фельдшер	Журнал бракеража готовой продукции
2.3	Суточная проба	Ежедневно	Дежурный повар Фельдшер	
III. Контроль рациона питания учащихся, соблюдения санитарных правил в технологическом процессе				
3.1	Рацион питания	1 раз в неделю	Комиссия родительского контроля за организацией и качеством питания.	Примерное меню, , ассортиментный перечень
3.2	Наличие нормативно-технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.3	Первичная и кулинарная обработка продукция	Каждая партия	Зав. производством	Сертификат соответствия и санитарно- эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора по АХЧ	Журнал регистрации температуры теплого оборудования
3.5	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Медсестра Комиссия родительского контроля за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции
3.6	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды.	Ежедневно	Комиссия родительского контроля за организацией и качеством питания.	Сертификат соответствия и санитарно- эпидемиологическое заключение на пищеблок
IV. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)				
4.1	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством	Санитарный журнал пищеблока. Журнал

	хранения продуктов		питания. Зам.директора по АХЧ	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 АХЧ	Журнал температурного режима
V. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков				
5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Ежедневно	Визуальный контроль
VI. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам.директора по АХЧ	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам.директора по АХЧ	Визуальный контроль
VII. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия родительского контроля за организацией и качеством питания. Медсестра	Медицинские книжки сотрудников.
7.2	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам.директора по АХЧ	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. График генеральных уборок помещений.

VIII. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся			
8.1	Контингент питающихся детей	Ежедневно	<p>Директор Зам. директора по ВР</p> <p>Приказ об организации питания обучающихся. Списки питающихся детей Мониторинг количества питающихся детей</p>
	Контингент детей, питающихся бесплатно	Ежедневно	<p>Директор Зам. директора по ВР</p> <p>Приказ об организации бесплатного питания обучающихся Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи</p>
8.2	Режим питания	Ежедневно	<p>Дежурный классный руководитель Дежурный учитель Дежурный администратор</p> <p>Визуальный контроль</p>
8.3	Гигиена приема пищи	Ежедневно	<p>Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Медсестра</p> <p>Справки по проверке организации питания лицейской комиссии</p>