



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №319
ПЕТРОДВОРЦОВОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

ПРИНЯТО

Решением Педагогического совета
Школы №319
Протокол № 15 от 30 сентября 2018 года

УТВЕРЖДЕНО

Приказом № 141-о
от 01 сентября 2018 года
Директор школы №319
_____ Н.Л. Шкорина



Программа

**производственного контроля организации питания обучающихся школы
№319 на 2018-2021годы**

№ п/п	Объект произведённого контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчётная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Трегубова С.В., зам директора по АХЧ	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой, буфета	Информационные стенды в обеденном зале, таблицы столов	1 раз в год	Отв. за организацию питания Галичкина Е.М.	Наблюдение
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	ежедневно	Мед. работник	Журнал здоровья
4	Контроль за условиями и сроками транспортировки и продуктов	Санитарный паспорт, мед. книжка водителя, маркировка тары СанПин 2.4.5.2409-08	1 раз в год	Зав. производством	Акт проверки
5	Соблюдение санитарных правил при транспортировке продуктов	Транспорт по доставке продуктов, тара для перевозки продуктов	1 раз в неделю	Мед. работник, зав. производством	Журнал транспортировки продуктов
6	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПин 2.4.5.2409-08	Ежедневно	Мед. работник, зав. производством	Температурный журнал холодильного оборудования
7	Качество поставленных сырых продуктов	СанПин 2.4.5.2409-08 Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные гигиенические заключения	Ежедневно	Мед. работник, зав. производством	Журнал сырых продуктов
8	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	СанПин 2.4.5.2409-08 Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус	2 раза в год	Бракеражная комиссия	Журнал готовой продукции

9	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, СанПин 2.4.5.2409-08	ежедневно	Мед. работник	
10	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Мед. работник, зав. производством	Бракеражный журнал готовой продукции
11	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Мед. работник, зав. производством	Бракеражный журнал готовой продукции
12	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню	Ежедневное меню. 2-х недельное меню	1 раз в полугодие	Мед. работник	Бракеражный журнал готовой продукции
13	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Помещения для мытья рук	Ежедневно	Классные руководители	
14	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Зав. производством	Акт списания
15	Проверка организации эксплуатации торгового технологического оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Трегубова С.В., зам директора по АХЧ, Зав. производством	
16	Проверка организации эксплуатации холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Трегубова С.В., зам директора по АХЧ – до 01.01.2019 года, Зав. производством с 01.01.2019 года	Акты эксплуатации технического обслуживания
17	Состояние здоровья обучающихся	Мед карты	В течение года	Мед. работник	Аналитическая справка

