



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 |

