


 УТВЕРЖДАЮ
 Директор МКОУ «Райгородская СШ»
 Н.П.Трифонов
 «30» августа 20 19 г.
 Приказ № 421 от 30.08.2019 г.

**Программа производственного контроля организации
горячего питания обучающихся МКОУ «Райгородская СШ»**

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодич ность	Ответствен ный	Учетно- отчетная форма
1	Обустройство пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Постоева Е.А.	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в четверть	Постоева Е.А.	Протоколы заседаний комиссии по питанию
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Постоева Е.А.	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	Постоева Е.А.	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Постоева Е.А.	Бракеражный журнал
6	Контроль над ассортиментом продукции, качеством продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	Ежедневно	Постоева Е.А.	Акты проверки
7	Контроль суточной пробы	температура хранения	Ежедневно	Постоева Е.А.	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Болдырева Л.В.	Бракеражный журнал
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Болдырева Л.В.	Акт проверки
10	Соответствие рациона питания	Ежедневное меню, 10-дневное меню	1 раз в месяц	Постоева Е.А.	Протокол заседания

	обучающихся примерному 10- дневному меню				комиссии
11	Соблюдение личной гигиены обучающихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой	
12	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Постоева Е.А.	Акт списания
13	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Кухня	1 раз в неделю	Постоева Е.А.	Акт проверки
14	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Постоева Е.А.	Акт проверки
15	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Дежурный учитель	Акты проверки