

Муниципальное общеобразовательное учреждение Полевского городского округа
«Общеобразовательная школа с. Мраморское»
(МБОУ ПГО «ООШ с. Мраморское»)

Утверждаю:

И.о. директора

Л.М. Сафарова

Приказ № 102-П от «24» 08 2024 г.

План
производственного контроля за организацией и качеством питания
обучающихся в МБОУ ПГО «ООШ с. Мраморское»
на 2023-2024 учебный год

Цель: сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, улучшение рациона питания обучающихся МБОУ ПГО «ООШ с. Мраморское»

Задачи: полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке; показатели качества и безопасности продуктов, поставщики производственного сырья; качество мытья посуды; условия и сроки хранения продуктов; исправность холодильного и технологического оборудования; личная гигиена и своевременное прохождение необходимых медицинских осмотров и вакцинопрофилактики; генеральные уборки, дезинсекция, дератизация.

Предмет производственного контроля: соблюдение санитарных правил.

Формы производственного контроля: визуальный, лабораторно-инструментальный, документальный.

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля/ документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1.	Устройство и планировка и обеденного зала. Техническое состояние пищеблока	Пищеблок /паспорт здания	2 раза в год	Заведующий хозяйством Синичкина Н.С. ООО «КОП»	Акт готовности к новому учебному году / акт готовности к ЛОЛ
2.	Хозяйственно – питьевое водоснабжение, канализация, вентиляция, отопление	Пищеблок, обеденный зал /договоры, протоколы лабораторных замеров и испытаний	2 раза в год	Заведующий хозяйством Синичкина Н.С.	Акт готовности к новому учебному году / акт готовности к ЛОЛ
3.	Наличие оборудования, мебели, инвентаря, их исправное состояние, соответствие паспортным	Подсобные, помещения пищеблока, обеденный зал /паспорта оборудования	1 раз в год	Заведующий хозяйством Синичкина Н.С. ООО «КОП»	Акт проверки ООО «КОП»

	характеристикам				
4.	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования. Наличие термометров. Контроль температурных режимов.	Пищеблок /паспорта оборудования	2 раза в год	Заведующий хозяйством Синичкина Н.С. ООО «КОП»	Акт проверки ООО «КОП»
5.	Санитарное состояние предметов производственного окружения: оборудование, инвентарь, посуда, тара	Пищеблок /инструкции	Ежеквартально	Комиссия по питанию ООО «КОП»	Акт проверки
6.	Санитарное состояние холодильного и технологического оборудования	Пищеблок /инструкции	Ежеквартально	Комиссия по питанию ООО «КОП»	Акт проверки
7.	Санитарное состояние столовой мебели, производственных стеллажей.	Пищеблок, обеденный зал /инструкции	Ежеквартально	Комиссия по питанию ООО «КОП»	Акт проверки
8.	Наличие достаточного количества столовой посуды, приборов соответствующих СанПиН.	Пищеблок, обеденный зал	Ежеквартально	Комиссия по питанию ООО «КОП»	Акт проверки
9.	Маркировка оборудования, разделочного инвентаря, кухонной посуды, уборочного инвентаря	Пищеблок	Ежеквартально	Комиссия по питанию ООО «КОП»	Акт проверки
10.	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды, наличие инструкций	Пищеблок, моечная /инструкции	Ежеквартально	Комиссия по питанию ООО «КОП»	Акт проверки
11.	Санитарное состояние и содержание	Пищеблок	Ежеквартально	Комиссия по питанию ООО «КОП»	Акт проверки

	производственных помещений				
12.	Условия хранения продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения / инструкции	Ежеквартально	Комиссия по питанию ООО «КОП	Акт проверки
13.	Уборка обеденного зала (соблюдение периодичности)	Обеденный зал / инструкции	Еженедельно	Комиссия по питанию ООО «КОП	Акт проверки
14.	Условия хранения моющих и дезинфекционных средств, уборочного инвентаря	Пищевые блок / инструкции, сертификаты	Еженедельно	Комиссия по питанию ООО «КОП	Акт проверки
15.	Периодичность генеральных уборок	Пищевые блок, обеденный зал / журнал генеральных уборок	Еженедельно	Комиссия по питанию ООО «КОП	Акт проверки
16.	Хранение и вывоз пищевых отходов, маркировка тары	Пищевые блок / договор оказания услуг	В течение года	Заведующий хозяйством Синичкина Н.С. ООО «КОП»	Акт проверки
17.	Периодичность и качество проведения дезинсекционных и дератизационных мероприятий	Пищевые блок, обеденный зал / договор оказания услуг	Ежемесячно	Заведующий хозяйством Синичкина Н.С. ООО «КОП»	Акт проверки
18.	Соответствие рациона питания обучающихся недельному меню. Наличие меню в доступных для потребителя местах	Обеденный зал / меню	1 раз в месяц	Ответственный за питание Гладкова А.О. ООО «КОП»	Визуальный контроль, акт проверки
19.	Качество поставляемого сырья, продуктов	Пищевые блок / сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежеквартально	Комиссия по питанию ООО «КОП	Акт проверки
20.	Целевое использование готовой продукции в	Пищевые блок / накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежеквартально	Комиссия по питанию ООО «КОП	Акт проверки

	соответствии с предварительным заказом				
21.	Обслуживание обучающихся, накрытие (сервировка) столов, линия раздачи – отпуск горячего питания	Обеденный зал	Ежедневно	Классные руководители	Визуальный контроль
22.	Обработка продовольственного сырья	Пищеблок/инструкции	Ежедневно	ООО «КОП»	-
23.	Проточность производственных процессов	Пищеблок	1 раз в полгода	ООО «КОП»	Акт проверки
24.	Контроль ассортимента продукции, закладка продуктов (номенклатура продукции, внешний вид, цвет запах, вкус)	Пищеблок / меню, сертификаты	Ежеквартально	Комиссия по питанию ООО «КОП»	Акт проверки
25.	Контроль суточных проб	Пищеблок	Ежеквартально	Комиссия по питанию ООО «КОП»	Журнал суточных проб
26.	Условия хранения готовой продукции	Пищеблок	Ежеквартально	Комиссия по питанию ООО «КОП»	Акт проверки
27.	Качество готовой продукции	Пищеблок	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
28.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Линия раздачи	Ежеквартально	Комиссия по питанию ООО «КОП»	Акт проверки
29.	Питьевой режим	Обеденный зал	Ежедневно	Ответственный за питание Гладкова А.О. ООО «КОП»	-
30.	Санитарно-бытовое обеспечение сотрудников столовой	Пищеблок / инструкции	1 раз в месяц	ООО «КОП»	Акт проверки
31.	Медицинские осмотры сотрудников пищеблока,	Пищеблок/санитарные книжки, прививочные сертификаты	Постоянно	ООО «КОП»	Акт проверки

	вакцинопрофилактика, профессиональная гигиеническая подготовка				
32.	Наличие специальной санитарной одежды и СИЗ	Пищеблок	Постоянно	ООО «КОП»	Акт проверки
33.	Контроль организации приема пищи обучающимися (обслуживание, самообслуживание)	Обеденный зал	Ежедневно	Классные руководители	
34.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Обеденный зал	Ежедневно	Классные руководители	
35.	Информационно-просветительская работа с потребителями услуг: обучающиеся, родители	Классные кабинеты, стенды	В течение года	Администрация ОО, классные руководители	