



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ «Хазарская СОШ»  
Надиров С.Н.

Программа  
производственного контроля организации питания обучающихся  
МБОУ «Хазарская СОШ» на 2020-2021 учебный год

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Межведомственная комиссия	Акт готовности к новому учебному году
2	Соблюдение санитарного состояния пищеблока и санитарных правил при мытье посуды	Пищеблок, подсобные помещения, посудомоечная зона, обеденный зал	Еженедельно	Медработник, зам по АХЧ	Журнал контроля за санитарным состоянием
3	Контроль за утилизацией отходов	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года	Директор школы, зам. директора по АХЧ	
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	Зам по АХЧ	Журнал контроля за температурным режимом
5.	Качество поставляемых продуктов питания	Декларации (Сертификаты) на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
6	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
7	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
8	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-дневному циклическому меню. Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню  Раздача	1 раз в четверть	Зам. директора по УВР, ответственный за питание, родительский комитет	Акт проверки

9	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	ежедневно	деж. учитель, кл. руководители медработник	
10	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Зам по АХЧ  Зам по УВР	Акт списания
11	Проверка состояния технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	1 раза в год	Зам по АХЧ обслуживающая организация	справка
12	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В теч. года	Медработник	Журнал здоровья