



Утверждаю.

Директор МОУ СОШ №9

О.А.Кудреватых

ПРОГРАММА

по осуществлению контроля за организацией и качеством питания в школе

№ п/п	Содержание работы	Срок	Ответственные
1.	Проверка документации на право поставок продовольствия.	5-10 сентября	Кудреватых О.А.
1.1	Сопроводительная документация на пищевые продукты.	Каждая поступающая партия	Лобачева О.А.
1.2	Условия транспортировки		Банникова А.А.
2	Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции.	Ежедневно	Лобачева О.А.
2.1	Присутствие на закладке продуктов.		
2.2	Качество продукции.		
2.3	Суточная проба		
3	Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил.		
	Рацион питания.		
3.1	Контроль достаточности тепловой обработки блюд, ведение журнала бракеража готовой продукции.	1 раз в день Каждая партия	Елышева О.В. Лобачева О.А.
3.2	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов, за потоком чистой и грязной посуды.	Ежедневно	
4	Контроль за соблюдением и сроком хранения продуктов.	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.		Елышева О.В.
4.2	Холодильное оборудование.		
5	Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока	ежедневно	О.В.Елышева
5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблоков. Наличие инструкций по ТБ.		
6	Контроль за состоянием помещений пищеблока.	Ежедневно	О.В.Елышева
6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование.		
6.2	Инвентарь и оборудование.	1 раз в год	

7	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке.	Ежедневно	Лобачева О.А.
7.1	Осмотр сотрудников на гнойниковые заболевания	1 раз в неделю	Комиссия
7.2	Режим обработки оборудования. Организация генеральных уборок	1 раз в месяц	
8	Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи учащихся.	Ежедневно	О.В.Елышева Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.
8.1	Контингент питающихся учащихся.		Дежурный администратор. Лобачева О.А.
8.2	Организация питания бесплатников.		
8.3	Организация питания за деньги.		
8.4	Работа буфета.		
8.5	Режим питания.		
8.6	Гигиена приема пищи.		

Составила зам.директора по УВР:

О.В.Елышева