**Директор школы**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_Сорокин Ю.Н.**

Приложение 3 к приказу

от 02.09.2024 г. №\_165\_\_

**Программа**

**по осуществлению контроля организации питания обучающихся**

 **в МОБУ «СОШ с. Кочегуры Чернянского района Белгородской области»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность контроля** | **Ответственный исполнитель** | **Учетно-отчетная документация** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **I Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоки сырья и пищевых продуктов** |
| 1.1 | Документация поставщика на право поставок продовольствия | При заключении договора | Руководитель образовательного учреждения | Договор  |
| 1.2 | Сопроводительная документация на пищевые продукты | Каждая поступающая партия | Повар, завхоз | Товарно-транспортные накладные.Журнал бракеража сырой продукции СЕРТИФИКАТЫ КАЧЕСТВА |
| 1.3 | Условия транспортировки. | Каждая поступающая партия. | Повар, завхоз | Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки) |
| **II Контроль качества и безопасности выпускаемой продукции** |
| 2.1 | Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственной мощности пищеблока | Ежемесячно | Ответственный за питание | Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с СЭС |
| 2.2 | Качество готовой продукции | Ежедневно. | Бракеражная комиссия | Журнал бракеража готовой продукции. |
| 2.3 | Суточная проба. | Ежедневно. | Бракеражная комиссия | Журнал бракеража готовой продукции. |
| **III Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе** |
| 3.1 | Рацион питания | 1 раз в 10 дней | Ответственный за питание | Меню, согласованный ассортиментный перечень |
| 3.2 | Наличие нормативно- технической и технологической документации | 1 раз в 6 месяцевСентябрьАпрель | Ответственный за питание | Сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты, ГОСТы |
| 3.3 | Первичная и калькулярная обработка продукции | Каждая партия | Ответственный за питание | Сертификат соответствия и санитарно – эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики. |
| 3.4 | Тепловое технологическое оборудование | 1 раз в 6 месяцевАвгустМай | Завхоз | Журнал регистрации температуры теплового оборудования.  |
| 3.5 | Контроль достаточности тепловой обработки блюд | Каждая партия | Бракеражная комиссия | Журнал бракеража готовой продукции. |
| 3.6 | Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды. | Ежедневно | Ответственный за питание | Сертификат соответствия и санитарно – эпидемиологическое заключение на пищеблок |
| **IV Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья и полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)** |
| 4.1 | Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов | Ежедневно | Завхоз | Санитарный журнал пищеблока. |
| 4.2 | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры) | Ежедневно | Завхоз | Журнал температурного режима |
| **V Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков** |
| 5.1 | Условия труда.Производственная среда пищеблоков | Ежедневно | Председатель профкома | Визуальный контроль |
| **VI Контроль за состоянием помещений пищеблоков****(производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования** |
| 6.1 | Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них | Ежедневно | Завхоз  | Визуальный контроль |
| 6.2 | Инвентарь и оборудование пищеблока | 1 раз в годавгуст | Завхоз  | Визуальный контроль |
| **VII Контроль за выполнением санитарно -- противоэпидемиологических мероприятий** **на пищеблоке** |
| 7.1 | Сотрудники пищеблоков | Ежедневно | Ответственный за питание Работники ФАП | Медицинские книжки сотрудников.Журнал осмотра сотрудников на гнойные заболевания |
| 7.2 | Санитарно- противоэпидемиологические мероприятия | 1 раз в неделю | Ответственный за питание Завхоз  | Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды.Журнал контроля качества мытья посуды.Журнал контроля температурного режима в моечных ваннах. График генеральной уборки помещений. |
| **VIII Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся** |
| 8.1 | Контингент питающихся детей | Ежедневно | Социальный педагог | Приказ об организации питания обучающихся. Список детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи |
| 8.2 | Режим питания | Ежедневно | Ответственный за питание | График приема пищи. Табель посещаемости. |
| 8.3 | Гигиена приема пищи | Ежедневно | Ответственный за питание | Акты по проверке организации питания школьной комиссии. |