**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 месяцев  Сентябрь  Апрель | 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 месяцев  Август  Май | 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 год  август | 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. |