

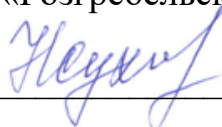
**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Розгребельская средняя общеобразовательная школа»
Большесолдатского района Курской области**

307853, Курская область, Большесолдатский район, с. Розгребли, ул. Школьная д. 1,
тел.: 8-(47136)-2-31-30, <http://www.rozgrebli.ru>, e-mail: bolshesoldat361@mail.ru

Утверждаю

Директор МКОУ «Розгребельская СОШ»

Сухорукова Н.Н.



«01» сентября 2018 г.

**Программа производственного контроля и организации питания
обучающихся**

№ пап	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Обустройство пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	директор завхоз	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в четверть	Зав. столовой	Протоколы заседаний комиссии по питанию
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	медсестра	Журнал производственного контроля
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	медсестра	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество	Сертификаты на	Ежедневно	Зав. столовой	Бракеражный

	поставленных сырых продуктов	поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения			журнал
6	Контроль над ассортиментом продукции, качеством продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	Ежедневно	директор	Журнал производственного контроля
7.	Контроль суточной пробы	температура хранения	Ежедневно	Комиссия	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Комиссия	Бракеражный журнал
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Зав. столовой	Журнал производственного контроля
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-дневному меню	Ежедневное меню, 10-дневное меню	1 раз в месяц	медсестра	Протокол заседания комиссии
11	Соблюдение личной гигиены обучающихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	медсестра	
12	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Представители КШП	Акт списания
13	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Кухня	1 раз в неделю	медсестра	Журнал производственного контроля
14	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Зав. столовой	Акт проверки
15	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течение года	медсестра	Графики, диаграммы
16	Контроль за организацией приема	Санитарное состояние	1 раз в неделю	Дежурный	Журнал производственного

	пищи обучающимися	обеденного зала, обслуживание, самообслуживание		администратор	контроля
--	-------------------	---	--	---------------	----------