



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ШКОЛА – ИНТЕРНАТ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ СЕЛА НУНЛИГРАН»**

689274 ЧАО Провиденский городской округ село Нунлигран ул. Кергау, д 1, 2 телефон-факс (842735)26-290  
school-nunligran@mail.ru



«Утверждаю»

Приказ от 01.09.2020 г № 99 - ОД

Директор МБОУ «Ш-ИООО с. Нунлигран»

С.В. Омрынто

**ПЛАН РАБОТЫ  
КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВО  
ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ШКОЛЫ И ВОСПИТАННИКОВ  
ДОШКОЛЬНОГО ОТДЕЛЕНИЯ  
в МБОУ «Ш-ИООО С. НУНЛИГРАН  
на 2020 – 2021 учебный год**

**Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:**

- обеспечить учащимся полноценное горячее питание;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- прививать учащимся навыки здорового образа жизни;
- развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;
- формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

<b>НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТЫ</b>	<b>СРОКИ</b>
1. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды); 2. Проверка соблюдения графика работы столовой, графика дежурства учителей	1 четверть (октябрь)
1. Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой; 2. Входной производственный контроль при закладке продуктов	2 четверть (декабрь)
1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль); 2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных	3 четверть (март)

помещений)	
1. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом; 2. Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	4 четверть (май)

**ПРОГРАММА ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ КОНТРОЛЯ ПИТАНИЯ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ  
В МБОУ «Ш-ИООО С. НУНЛИГРАН»  
2020 – 2021 УЧЕБНЫЙ ГОД**

1.1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоки продовольственного сырья и пищевых продуктов

<b>№ п/п</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>Периодичность контроля</b>	<b>Ответственный исполнитель</b>	<b>Учетно-отчетная документация</b>
1.1	Документация на право поставок продовольствия	При заключении договоров 1 раз в год	директор	Договор с ООО «Берингов Пролив»
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждой поступающей партии	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3	Условия доставки	Каждой поступающей партии	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий доставки)

2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции

<b>№ п/п</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>Периодичность контроля</b>	<b>Ответственный исполнитель</b>	<b>Учетно-отчетная документация</b>
2.1	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра школы	Бракеражный журнал готовой продукции
2.2	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции

3. Контроль за рационом питания воспитанников детского сада и учащихся школы, соблюдением санитарных правил технологического процесса

<b>№ п/п</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>Периодичность контроля</b>	<b>Ответственный исполнитель</b>	<b>Учетно-отчетная документация</b>
3.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за	Примерное меню, согласованное с

			организацией и качеством питания	Роспотребнадзором ЧАО
3.2	Наличие нормативно-технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.3	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики
3.4	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал регистрации температуры теплового оборудования
3.5	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра школы	Журнал бракеража готовой продукции
3.6	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра школы	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
4.1	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал температурного режима

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
5.1	Условия труда. Производственная среда	Ежедневно	Комиссия по контролю за	Визуальный контроль

			организацией и качеством питания.	
--	--	--	-----------------------------------	--

6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и их оборудование	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
7.1	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра школы	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания
7.2	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. Журнал контроля качества мытья посуды. Журнал контроля температурного режима в моечных ваннах. График генеральных уборок помещений, утвержденный директором школы

8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающимися

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
8.1	Контингент обучающихся и воспитанников детского сада	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и	Приказ об организации питания

			качеством питания. Медсестра школы, младшие воспитатели	обучающихся.
8.2	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра школы	График приема пищи, утвержденный директором школы
8.3	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра школы	Акты по проверке организации питания школьной комиссии