

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
И НАУКИ УДМУРТСКОЙ
РЕСПУБЛИКИ**

Государственное казенное
общеобразовательное учреждение
Удмуртской Республики
«Средняя общеобразовательная
школа-интернат № 19 г. Сарапула»
(ГКОУ УР «СОШИ № 19
г. Сарапула»)



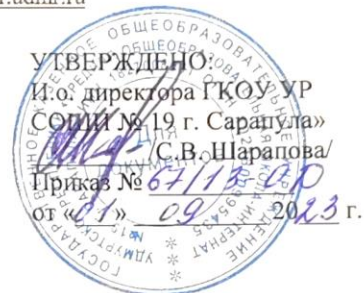
**УДМУРТ ЭЛЬКУНЫСЬ
ДЫШЕТОНЫЯ НО ТОДОСЬЯ
МИНИСТЕРСТВО**

«Сарапульсь огъядышетонья шоръёзо
19-тй номеро школа-интернат»
Удмурт Элькуньсь огъядышетонья
кун казна ужъюрт
(«Сарапульсь 19-тй номеро
огъядышетонья шоръёзо школа-
интернат» УЭ ОККУ)

427960, Удмуртская Республика, г. Сарапул, ул. М. Горького, 30. Телефон 8 (34147) 4-18-34, 4-18-36.
Факс: 8 (34147) 4-18-36, E-mail: shkola19@sarap-obr.udmr.ru

СОГЛАСОВАНО:
на общем собрании
трудового коллектива
Протокол № 2
от «01» 09 2023 года

ПРИНЯТО:
на заседании
Педагогического совета
Протокол № 2
от «31» 08 2023 года



**ПЛАН РАБОТЫ КОМИССИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
в ГКОУ УР «СОШИ №19 г. Сарапула»
на 2023 – 2024 учебный год**

Система организации питания ставит перед собой следующие задачи:

- обеспечить обучающихся с ОВЗ полноценным горячим питанием;
- обеспечить выполнение требований по нераспространению любого вида инфекций;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- прививать обучающимся навыки здорового образа жизни.

НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТЫ	СРОКИ
1. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие медицинских книжек, опрятность, чистота одежды), выполнение требований по нераспространению коронавирусной инфекции; 2. Общая информация о состоянии дел в пищеблоке школы-интерната, наличии инвентаря.	1 четверть
1. Организация и проведение опроса обучающихся по улучшению работы столовой, выполнение требований по нераспространению инфекций; 2. Входной производственный контроль при закладке продуктов.	2 четверть
1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль); 2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений, обработка	3 четверть

дезинфицирующими средствами).	3 четверть
1. Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов. 2. Проверка соблюдения санитарных требований и графика дежурства в столовой	4 четверть

**ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ
ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ В ГКОУ УР «СОШИ №19 г. Саранула»
на 2023 – 2024 учебный год**

1.Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1.1	Соответствие объема приготовленной продукции представленному меню и количеству воспитанников.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Информационная справка.
1.2	Качество готовой продукции	Ежедневно	Дежурный воспитатель, диетсестра	Журнал бракеража готовой продукции
1.3	Суточная проба	Ежедневно	Медицинский работник.	Журнал бракеража готовой продукции

2.Контроль за рационом питания обучающихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
2.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с СанПин
2.2	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
2.3	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медицинский работник.	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики
2.4	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством	Журнал регистрации температуры теплового

			питания. Зам. директора по ХЧ	оборудования
2.5	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Диетсестра, член производственной комиссии	Журнал бракеража готовой продукции
2.6	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Кладовщик.	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок

3. 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
3.1	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Еженедельно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора по ХЧ	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности
3.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора по ХЧ	Журнал температурного режима

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

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
4.1	Условия труда. Производственная среда	Каждую четверть	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль

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

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
5.1	Производственные, складские, подсобные	Еженедельно	Комиссия по контролю за	Визуальный контроль

	помещения и их оборудование		организацией и качеством питания.	
5.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора по ХЧ	Визуальный контроль

6. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
6.1	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Фельдшер	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания
6.2	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в четверть	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины. Журнал контроля качества мытья посуды. Журнал контроля температурного режима в моечных ваннах. График генеральных уборок помещений, утвержденный руководством

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

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
7.1	Контингент обучающихся	Ежедневно	Комиссия по контролю за	Приказ об организации

			организацией и качеством питания.	питания обучающихся. Списки детей, находящихся в школе-интернате.
7.2	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, фельдшер.	График приема пищи, утвержденный руководителем учреждения
7.3	Гигиена приема пищи	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, воспитатели.	Справки по проверке организации питания обучающихся.