

**План  
внутреннего контроля по организации и качеству питания обучающихся  
МБОУ «СШ №3» в 2023-2024 учебном году**

1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоке продовольственного сырья и пищевых продуктов

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1.1	Нормативно-распорядительные документы на право организации питания в МБОУ «СШ №3» в 2023-2024 учебном году	При заключении договоров 1 раз в год	Директор	Договор
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждой поступающей партии	Ответственный за организацию питания, член родительского контроля	Сертификаты соответствия

2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
2.1	Соответствие готовых блюд технологическим картам.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Меню, технологические карты
2.2	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал готовой продукции
2.3	Суточная проба	Ежедневно	Зав. производством	Журнал бракеража готовой продукции

3. Контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
3.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Ответственный за организацию питания	Цикличное двухнедельное меню
3.2	Наличие нормативно-технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Ответственный за организацию питания	технологические и калькуляционные карты
3.3	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Ответственный за организацию питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на



				пищеблок. Инструкции, журналы, графики
3.4	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Ответственный за организацию питания	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 организацию питания Медицинский работник	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	Ответственный за организацию питания	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Ответственный за организацию 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	1 раз в месяц	Ответственный за организацию питания	Визуальный контроль

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	Зам. директора по АХР	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	Зам. директора по АХР Заведующая производством	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	Медицинский работник	Медицинские книжки