

**ПЛАН**  
**по осуществлению контроля организации питания**  
**обучающихся в МБОУ СОШ53**  
**на 2020-2021уч год.**



**Цель:**

Обеспечение здорового питания школьников в целях сохранения и укрепления их здоровья, а также профилактика заболеваний.

**Задачи:**

- совершенствование организации питания в школе;
- обеспечение доступности школьного питания;
- повышение качества питания;
- улучшение рациона питания;
- повышение процента охвата горячим питанием обучающихся;
- совершенствование производственного контроля;
- организация у детей рационального пищевого поведения и знаний о здоровом образе жизни;
- совершенствование организации питьевого режима;
- совершенствование договорных-правовых отношений между предприятием школьного питания и образовательным учреждением, повышение роли положений договора между указанными сторонами в области обеспечения качества и безопасности школьного питания, разграничение функций, полномочий и ответственности в системе организации школьного питания;
- совершенствование транспортного обеспечения перевозок продовольственных товаров;
- обучение детей знаниям об основах здорового питания;
- разработка рекомендаций по обслуживанию обучающихся в школах, работающих в режиме групп продлённого дня.

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5

**1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблока сырья и пищевых продуктов.**

1.1	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договора	Директор	договора
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Заведующая школьной столовой	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3	Условия транспортировки.	Каждая поступающая партия.	Заведующая школьной столовой	Санитарный паспорт

**II. Контроль качества и безопасности выпускаемой продукции.**

2.1	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственной мощности пищеблока	на начало учебного года	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	10-дневное меню, согласованный с Роспотребнадзором по РД
2.2	Качество готовой продукции	Ежедневно.	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3	Суточная проба.	Ежедневно.	Дежурные классные руководители.	Журнал бракеража готовой продукции.

**III. Контроль рациона питания учащихся,  
соблюдение санитарных правил в технологическом процессе**

3.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Заведующая школьной столовой	Примерное меню, согласованный ассортиментный перечень
3.2	Наличие нормативно-технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Заведующая школьной столовой	Сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты, ГОСТы

**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 Амиров З,Б Зав. столовой Сайпудинова А,М	Санитарный журнал пищеблока.
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Завхоз Амиров З,Б Зав. столовой Сайпудинова А,М	Журнал температурного режима

**V. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.**

5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблоков	Ежедневно	Ответственный по ОТ Ахмедханова Б,А	Визуальный контроль
-----	--	-----------	--	---------------------

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

6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них	Ежедневно	Завхоз Амиров З.Б.	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	Завхоз Амиров З.Б..	Визуальный контроль

**VII. Контроль за выполнением санитарно— противозoonдeмиологических мероприятий на пищеблоке.**

7.1	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Ответственный по ОТ Ахмедханова Б,А Зав. столовой Амиров З,Б.	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра сотрудников на гнойные заболевания
7.2	Санитарно-противозoonдeмиологические мероприятия	1 раз в неделю	Зав. Столовой Сайпудинова А,М Директор Ахмедханова Б,А	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. График генеральной уборки помещений.

**VIII Контроль за контингентом питающихся,  
режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся**

8.1	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия общественного контроля за организацией и качеством питания. Классные руководители 1-4 классов.	Приказ об организации питания обучающихся.
8.2	Режим питания	Ежедневно	Классные руководители 1-4 классов	График приема пищи. Табель посещаемости.
8.3	Гигиена приема пищи	1 раз в четверть	Комиссия общественного контроля за организацией и качеством питания. Классные руководители 1-4 классов, председатель род. комитета школы.	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.