

# ПЛАН

## производственного контроля по организации питания в МБОУ СОШ № 1 с УИОП на 2023 -2024 учебный год

Контролируемый объект	Периодичность	Документация	Ответственный
1. Организация мед. осмотра профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц, деятельность которых связана с обслуживанием детей.	1 раз в год	мед книжки	Медсестра школы Рожкова В.С.
2. Условия труда работников пищеблока: - внешний вид - количественный состав - качественный состав - информационный стенд - соответствие оборудования видам услуг	1 раз в месяц	Технологические карты	Зав. производством Литвинова Н.В.
3. Доставка продуктов питания: - режим доставки - чистота автомашины, соблюдение правил перевозки продуктов - внешний вид грузчика, наличие допуска к продуктам - состояние тары и термосов	2 раза в месяц	СаНПин	Зав. производством Литвинова Н.В.
4. Качество пищевых продуктов и их безопасность: - наличие сопроводительных документов (сертификаты, накладные) - бракераж - маркировки - приём, проба готовой продукции - соблюдение сан. правил по хранению, технологии разогревания пищи, кулинарной обработки пищи	3 раза в неделю	СаНПин	Зав. производством Литвинова Н.В., медсестра Рожкова В.С., члены бракеражной комиссии
5. Ассортимент продукции: - рацион питания - соответствие возрастным и физиологическим потребностям - разнообразие меню - соответствие перечня - маркировки	Ежедневно	Примерное 10-ти дневное меню	Зав. производством Литвинова Н.В., медсестра Рожкова В.С.

6. Поточность производственных процессов: - приёмка - мытьё продуктов - раздача - мытьё посуды, инвентаря	2 раза в месяц	СаНПиН	Зав.производств ом Литвинова Н.В., медсестра Рожкова В.С.
7. Хранение изделий: - складские помещения - холодильные камеры	1раз в месяц	СаНПиН	Зав.производств ом Литвинова Н.В.