«Утверждаю»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Муратов Д.К.

ПЛАН

производственного контроля

на 2022-2023 учебный год

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | **Контролируемый объект** | **периодичность** | **ответственный** |
| 1 | Контроль за состоянием источников водоснабжения | ежедневно | руководитель |
| 2 | Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму,проветриванию помещений | ежедневно | руководитель |
| 3 | Контроль за вывозом мусора | ежедневно | руководитель |
| 4 | Проверка качества поступающей на реализацию продукции-документальная,а также сроков и условий хранения и реализации | ежедневно | руководитель |
| 5 | Контоль за состоянием столовой и кухонной посуды ,инвентаря,технологического и холодильного оборудования | ежедневно | Ответственный по питанию , повар |
| 6 | Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания | ежедневно | Медицинский работник |
| 7 | Отбор суточной пробы и хранение на пищеблоке | ежедневно | руководитель |
| 8 | Контроль за соблюдением дезинфекционого режима и обеспечение дезинфицирующих и моющих средств | ежедневно | Медицинский работник |
|  | **План производственного контроля организации питания** |
|  | **1.Входной контроль качества и безопасности полступающего на пищеблок продовольственного сырьяи пищевых продуктов** |
| 1.1 | Контроль соответствия санитарно-эпидемиологическим требованиям к объектам питания  | По договору | руководитель |
| 1.2 | Документация поставщиков на право поставок продовольственного сырья | Наличие сертификатов по мере истечения сроков | Арендатор Ответственный попитанию |
| 1.3 | Сопроводительная документация на пищевые продукты | Журнал бракеража сырой продукции | Повар |
|  | **2. Контроль качества выпускаемой готовой продукции** |
| 2.1 | Качество готовой продукции | Журнал бракеража готовой продукции | повар |
| 2.2 | Суточная проба | ежедневно | Повар |
|  | 3. Контроль рациона питания учащихся , соблюдение санитарных правил в технологическом процессе |
| 3.1 | Рацион питания соответствие перспективному меню | 1 раз в10 дней  | Медицинский работникОтветственный по питанию  |
| 3.2 | Наличие технологических карт  | 1 раз в полгода | Ответственный по питанию работник |
| 3.4 | Конроль за потоками сырья, полуфабрикатов,готовой пролдукции,за потоками чистой и грязной посуды | ежедневно | Медицинский работникОтветственный по питанию  |
| 3.5 | Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиены | ежедневно | Медицинский работникКлассные руководители |