

УТВЕРЖДАЮ:

Директор  
ГБОУ АО «Школа-интернат  
им. С.И. Здоровцева»



/ А.И. Никитин/

Приказ № 17 от «18» 02 2022г.

Приложение № 4

## ПРОГРАММА

производственного контроля организации питания обучающихся  
в ГБОУ АО «Школа-интернат им. С.И. Здоровцева»

### Задачи производственного контроля:

Контролируется:

- правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продуктах питания;
- полнота и правильность ведения и оформлений соответствующей документации на пищеблоке;
- качество мытья посуды;
- условия и сроки хранения продуктов;
- исправность холодильного и технологического оборудования;
- контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- дезинфицирующие мероприятия;
- использование работниками средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски);
- наличие дезинфицирующих растворов для регулярной обработки рук;
- санитарное состояние помещений столовой.

№	Объект производственного контроля	Место контроля, документация	Периодичность	Ответственные	Учетно-отчетная форма
	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Заведующий хозяйством	Акт готовности к новому учебному году
	Эстетический вид	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатель комиссии	Книга протоколов заседаний комиссии
	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока. обеденный зал	ежедневно	медсестра	Журнал санитарного состояния пищеблока

	Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов, соблюдение санитарных правил при транспортировке продуктов	Санитарный паспорт, мед.кнжка водителя, транспорт по доставке продуктов	1 раз в четверть	Заведующий продуктовым складом, председатель комиссии, медсестра	Журнал доставки продуктов
	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, продовольственный склад	ежедневно	медсестра заведующий складом	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
	Качество поставляемых сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные	ежедневно	медсестра	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	ежедневно	медсестра	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
	Качество готовой продукции	Внешний вид, запах, цвет, вкус	ежедневно	медсестра шеф-повар	Бракеражный журнал готовой продукции
	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню, соответствие рациона питания обучающихся примерному десятидневному меню, контроль за технологией производства и соблюдением санитарных правил при производстве кулинарной продукции	Раздача, ежедневное меню, кулинарная обработка согласно технологической карте, контроль за тепловой обработкой	1 раз в месяц	Члены комиссии	Акт проверки
	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Умывальники	ежедневно	Учителя, воспитатели, тьюторы	
	Соблюдение правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в месяц	медсестра	Журнал обработки столовой и кухонной посуды

	Проверка исправности, правил эксплуатации холодильного оборудования	пищеблок	ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал эксплуатации холодильного оборудования
	состояние здоровья обучающихся, получающих питание в учреждении	Медицинские карты	В течение года	Врач-педиатр	записи в медицинских картах
	Контроль за организацией питания обучающихся, культуры поведения обучающихся в столовой	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	ежедневно	Учителя, воспитатели, тьюторы	отсутствие докладных
	Контроль за своевременной промывкой, опрессовкой труб помещений пищеблока	помещения пищеблока	1 раз в год, сентябрь	Заведующий хозяйством	договор