

Утверждаю  
директор КГУ «ОШ №2»  
отдела образования  
города Приозёрск  
управления образования  
Карагандинской области

К.С. Алтынбекова

«05» сентября 2022г.



**ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ  
ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ  
на 2022 -2023 учебный год**

№ п/ п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учебно-отчетная документация
<b>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>				
1.1	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража сырой продукции
<b>2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</b>				
2.1	Соответствие вырабатываемой продукции ассортиментному перечню	Ежемесячно	Шеф - повар	Ассортиментный перечень разрабатываемой продукции
2.2	Суточная проба	Ежедневно	Диет.сестра	Журнал бракеража готовой продукции
<b>3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдения санитарных правил в технологическом процессе</b>				

3.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Шеф - повар	Примерное меню, согласованное с директором школы и арендатором
3.2	Наличие нормативно-технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Шеф – повар, Медсестра	Сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.3	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Шеф - повар	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение.
3.4	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Ежедневно	Шеф - повар	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок
<b>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов, и готовой кулинарной продукции)</b>				
4.1	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Шеф – повар,	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности
4.2	Холодильное оборудование	Ежедневно	Медсестра	Журнал температурного режима

	(холодильные и морозильные камеры)			
<b>5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока</b>				
5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблоков	Ежедневно	шеф- повар.	Визуальный контроль
<b>6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</b>				
6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них	Ежедневно	Шеф – повар	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в четверть	Шеф – повар,	Визуальный контроль
<b>7. Контроль за выполнением санитарно- противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</b>				
7.1	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Шеф - повар, Медсестра	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания.
7.2	Санитарно - противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Шеф – повар Медсестра	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по



				эксплуатации посудомоечной машины. График генеральных уборок помещений.
<b>8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся</b>				
8.1	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Заместители директора, социальный педагог	Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус социально незащищенной семьи.
8.2	Режим питания	Ежедневно	Заместители директора	График приема пищи
8.3	Гигиена приема пищи	Ежеквартальн о	Заместитель директора, социальный педагог, медсестра	Акты проверки организации питания школьной комиссии
8.4	Мониторинг питания	Ежеквартальн о	Заместитель директора, социальный педагог	Отчёт по питанию

Социальный педагог: Д.Т. Байгужина