

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Читинская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа»**



Утверждаю

Директор школы / Голубчик С.В./

« 01 » 2021 г.

Форма производственного контроля по организации школьного питания

Объекты контроля и их контролируемые параметры	Точки контроля	Периодичность контроля	Методика (технология) контроля	Ответственные лица	Формы учетно-отчетной документации
1	2	3	4	5	6
1. Контроль рациона школьного питания (контроль за ассортиментом блюд и кулинарных изделий, включенных в рацион питания школьников, пищевая и энергетическая ценность рациона и т.п.).	Приёмка готовых блюд, линия раздачи	Ежедневно	Снятие пробы готовых блюд, сверка с меню	Ответственный за организацию питания, бракеражная комиссия	Бракеражный журнал, журнал витаминизации 3-х блюд, меню
2. Контроль санитарно-технического состояния столовой, за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения.	Обеденный зал, помещение для мойки посуды, линия раздачи	Ежедневно	Визуальный осмотр, контроль качества санитарной обработки предметов производственного окружения в соответствии с инструкциями	Ответственный за организацию питания, кухонный работник	Журнал контроля санитарно-технического состояния помещений столовой

3. Контроль сроков годности продуктов.	Приёмка готовых блюд	Ежедневно	Проверка сертификатов качества продуктов, используемых для приготовления блюд	Ответственный за организацию питания, бракеражная комиссия	Сертификаты качества продуктов
4. Контроль за состоянием здоровья, гигиеническими знаниями и навыками персонала.	Медицинский осмотр в медучреждении, ежедневный осмотр в учреждении	Ежедневно, ежегодно (при сдаче санминимума)	Проверка допуска к работе и отметки о прохождении обучения по санминимуму в медицинской книжке, ежедневный осмотр	Ответственный за организацию питания	Медицинские книжки, журнал здоровья
5. Приемочный производственный контроль (включая бракераж, определение температуры готовой пищи на раздаче, отбор суточной пробы).	Приёмка готовых блюд, линия раздачи	Ежедневно	Снятие пробы готовых блюд, замер температуры готовых блюд, отбор суточной пробы	Ответственный за организацию питания, кухонный работник, бракеражная комиссия	Бракеражный журнал, журнал витаминизации 3-х блюд, меню
6. Контроль за приемом пищи.	Завтрак учащихся, обед учащихся	Ежедневно	Визуальное наблюдение	Кухонный работник, классные руководители	