*Приложение № 2*

 *к приказу директора школы*

 *№ 116 от 01.09.2014г.*

**План**

**работы по контролю за качеством питания**

**МОУ «Дубровская СОШ»**

**на 2014-2015 учебный год**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Контролируемый объект | Критерии контроля | Периодич-ность контроля | Нормаивно-технич-я документ-я | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документ-ция |
| I. Контроль за выполнением поставок готовой продукции |
| 1 | Документация поставщика на право поставок продовольствия | Копии уставных и регистрационных документов, сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологи-ческое заключение | 1раз в год При заключении договоров | Ф.З. № 29 от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» | Директор школы | Контракт с предприятием питания |
| 2 | Сопроводительная документация на пищевые продукты | Накладные, меню, ценники | В каждой поступающей партии | ГОСТ Р50763-95 | Зав. производством  | Товарно-транспортные накладные. Браке-ражный журнал |
| II. Контроль качества и безопасности готовой продукции |
| 1 | Качество готовой продукции | Внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция | ежедневно | СанПиН 2.4.5.2409-08Ф.З. № 29 от 02.01.2000г | комиссия по контролю | Бракеражный журнал готовой продукции |
| 2 | Суточная проба | Отбор и хранение суточной пробы в холодильнике для готовой продук-ции при +4+60С | ежедневно |  | комиссия по контролю | Бракеражный журнал готовой продукции |
| III. Контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технического процесса |
| 1 | Рацион питания | Цена, вес, пищевые и энергетические ценности, разнообразие блюд | 1 раз в месяц | СанПиН 2.4.5.2409-08 | зав производством;комиссия по контролю, ГОК | 10-дневное меню, ассортиментный перечень |
| 2 | Контроль за потоками готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды | Искл. пересечения потоков чистой и грязной посуды, потоков готовой продукции и пищевых отходов | ежедневно |  | комиссия по контролю, ГОК | В соответствии со схемой технологического оборудования, инструкции, журналы |
| 3. | Холодильное технологическое оборудование | Температура в холодильной камере, наличие термометров | 1 раз в 6 месяцев | СанПиН 2.4.5.2409-08 | комиссия по контролю, ГОК | Температурный листок |
| 4. | Контроль тепловой обработки блюд | Достаточность тепловой обработки.Органолептические показатели: вкус, цвет, запах. | Каждая партия | СанПиН 2.4.5.2409-08 Действующая нормативно-техническая документ. на кулинарную продукцию | Зав. производством | Бракеражный журнал готовой продукции |
| IV. Контроль за санитарным состоянием пищеблока, инвентаря и оборудования |
| 1. | Производственны,складские, подсобные помещения и их оборудование | Санитарное состояние помещений | ежедневно | Инструкции по обработке рабочих поверхностей и помещений | Заведующий хозяйствомкомиссия по контролю, ГОК | Визуальный контроль |
| 2. | Инвентарь и оборудование | Маркировка столов, досок. Использование и хранение убороч-ного инвентаря. Отбраковка сколотой посуды. Соблюдение режима обработки ветоши. | ежедневно | СанПиН 2.4.5.2409-08 | Зав. производством, комиссия по контролю, ГОК | Визуальный контроль, акты списания |
| V. Контроль за санитарным состоянием пищеблока, инвентаря и оборудования |
| 1. | Прием пищи | Своевременная раздача горячей пищи | Ежедневно | График приема пищи | Работники пищеблока, комиссия по контролю, ГОК | Визуальный контроль |
| 2. | Условия приема пищи | Чистота, эстетика, наличие мебели, чистых столовых приборов | ежедневно | График приема пищи | Работники пищеблока, комиссия по контролю, ГОК | Визуальный контроль |
| 3. | Безопасность приема пищи | Отсутствие сколотой посуды, сломанной мебели, свободный проход | ежедневно |  | Работники пищеблока, комиссия по контролю, ГОК, завхоз | Визуальный контроль |
| 4. | Гигиена приема пищи | Наличие умывальников, мыла, одноразовых полотенец | ежедневно |  | комиссия по контролю, ГОК, завхоз, классные руководители |  |
| VI. Контроль за целевым использованием продуктов питания в связи с предварительным заказом |
| 1. | Целевое использование продуктов | Соответствие числа полученных продуктов заказанному | ежедневно |  | комиссия по контролю, ГОК | Журнал по учету отпущенного питания |
| Распределение завтраков и обедов |
| VII. Контроль за контингентом питающихся |
| 1. | Контингент питающихся | Формирование списков детей, нуждающихся в льготном питании | 2 раза в год: сентябрь, январь | Приказ об организации питания обучающихся | Комиссия по контролю, ГОК | Заявление родителей, подтверждающие документы, акты, утвержденные списки нуждающихся детей. |
| Дети, присутствующие на занятиях из контингента питающихся и резерва | ежедневно | Классные руководители |
| VIII. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий |
| 1. | Сотрудники пищеблока | Внешний вид Отсутствие гнойничковых, простудных, кишечных заболеваний. | Ежедневно | СанПиН 2.4.5.2409-08 Приказ МЗ РФ от 14.04.00г. Постановл-е Правит-ва Москвы «О порядке организации и проведении ПК за соблюдением санитарных правил», от 15.02.00г. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. | Комиссия по контролю, ГОК,  | Визуальный контроль |
| Наличие медицинских книжек | 1 раз в 6 месяцев |
| Личная гигиена сотрудников пищеблока | ежедневно |
| 2. | Санитарно-противоэпидемиологический режим | Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима на производстве, режим обработки, хранения и использования, маркировки оборудования, посуды, инвентаря | 1 раз в неделю | Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды | Комиссия по контролю, ГОК,  | Инструкции, график генеральных уборок |
| 3. | Санитарное состояние пришкольной территории | Уборка территории, расстановка и вывоз мусоросборников, наличие асфальтового покрытия | ежедневно | СанПиН 2.4.5.2409-08 | завхоз | График вывоза мусора (согласно договору 2 раза в неделю) |