



**ПЛАН-ГРАФИК**  
**по осуществлению контроля питания обучающихся**  
**МБОУ СОШ № 7 г. Минеральные Воды**  
**на 2023 - 2024 учебный год**

1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов.

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1.	Документация на право поставок продовольствия	При заключении договоров 1 раз в год	Директор	Договоры с поставщиками
2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждой поступающей партии	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные, Журнал бракеража
3.	Условия транспортировки	Каждой поступающей партии	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)

2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции.

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню производственным мощностям пищеблока	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции
2.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Бракеражный журнал готовой продукции

3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции
----	----------------	-----------	---	------------------------------------

3. Контроль за рационом питания обучающихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса.

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с Роспотребнадзором, ассортиментный перечень
2.	Наличие нормативно-технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством	Сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты, ГОСТЫ
3.	Первичная кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством	Сертификат соответствия санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики
4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора по АХЧ	Журнал регистрации температуры теплового оборудования
5.	Контроль достаточности тепловой обработки	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции
6.	Контроль за потоками сырья, готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья и готовой кулинарной продукции).

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1.	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора по АХЧ	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима относительной влажности
2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора по АХЧ	• Журнал температурного режима

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока.

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1.	Условия труда. Производственная среда	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль

6. Родительский контроль за организацией горячего питания обучающихся.

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1.	Общественная экспертиза питания, контроль за качеством приготовленной пищи, разработка предложений по улучшению качества питания	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством	Акт, оценочный лист
2.	Организация и контроль за питанием обучающихся	1 раз в месяц	Члены родительского контроля	Акт, оценочный лист

	(соблюдение графиков питания, дежурства педагогических работников, культурой обслуживания)			
3.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	1 раз в месяц	Члены родительского контроля	Акт, оценочный лист