**План производственного контроля организации питания обучающихся**

**(бракеражная комиссия)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **Объект производственного контроля** | **Место контроля, нормативные документы** | **Периодичность** | **Ответственный**  **(в соответствии с приказом)** | **Учетно-отчетная форма** |
| 1 | Устройство и планировка пищеблока | Соответствие плану размещения технологического оборудования | 1 раз в год | завхоз | Акт готовности к новому учебному году |
| 2 | Оформление столовой | Обеденный зал | 1 раз в четверть | Председатель комиссии | Книга протоколов заседаний комиссии |
| 3 | Соблюдение санитарного состояния пищеблока | Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал | Ежедневно | Ответственный за организация питания | Акты проверки |
| 4 | Условия хранения поставленной продукции | Холодильное оборудование, подсобные помещения | Ежедневно | Ответственный за организация питания | Температурная карта холодильного оборудования |
| 5 | Качество поставленных сырых продуктов | Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения | Ежедневно | Ответственный за организация питания | Бракеражный журнал |
| 6 | Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции | Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус. | 2 раза в год | Бракеражная комиссия | Протокол проверки |
| 7. | Контроль суточной пробы | Специальные контейнеры, температура хранения, | Ежедневно | Ответственный за организация питания, повар | Бракеражный журнал |
| 8 | Качество готовой продукции | Внешний вид, цвет, запах, вкус | Ежедневно | Ответственный за организация питания, повар | Бракеражный журнал |
| 9 | Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню | Раздача | 1 раз в месяц | Ответственный за организация питания | Акт проверки |
| 10 | Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню | Ежедневное меню, 2-х недельное меню | 1 раз в месяц | Бракеражная комиссия | Протокол заседания комиссии |
| 11 | Поточность производственных процессов | Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары. | 1 раз в полгода | Ответственный за организация питания, повар | Акт проверки |
| 12 | Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи | Холл перед столовой | Ежедневно | Ответственный за организация питания |  |
| 13 | Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом | Накладные, журнал учета отпущенной продукции | Ежедневно | Ответственный за организация питания, повар | Акт списания |
| 14 | Соблюдение санитарных правил при мытье посуды | Посудомоечный цех | 1 раз в неделю | Бракеражная комиссия | Акт проверки |
| 15 | Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования | Пищеблок | Ежеквартально | завхоз | Акт проверки |
| 16 | Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием | Медицинские карты | В теч. года | Фельдшер | Графики, диаграммы |
| 17 | Контроль за организацией приема пищи обучающимися | Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание | 1 раз в неделю | Классные руководители | Акты проверки |
| 18 | Контроль за отходами | Маркировка тары, своевременный вывоз | В теч. года | Завхоз | Акт проверки |