

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОАУ
«Полилингвальная
многопрофильная
школа-интернат»

_____ И.Р.Муртазин
Приказ № 166 от 31.07.2025г.

П Л А Н
работы комиссии по осуществлению контроля организации питания
в МОАУ «Полилингвальная многопрофильная школа-интернат»
на 2025 – 2026 учебный год

№ п/п	Объект контроля	Периодич- ность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно – отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоки продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договора	Организатор питания	Договор с предприятием
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно – транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока	ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный Роспотребнадзор
2.2.	Качество готовой продукции	ежедневно	Комиссия по контролю за	Журнал бракеража

			организацией и качеством питания. фельдшер	готовой продукции
2.3.	Суточная проба	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
3. Контроль рациона питания обучающихся, соблюдения правил в технологическом процессе				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с Роспотребнадзор, ассортиментный перечень
3.2.	Наличие нормативно-технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно – эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики
3.4.	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
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Журнал бракеража готовой продукции
3.6.	Контроль за протоками сырья,	Ежедневно	Комиссия по контролю за	Сертификат соответствия и

	полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды		организацией и качеством питания. Медсестра	санитарно – эпидемиологическое заключение на пищеблок
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)				
4.1.	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 и относительной влажности
4.2.	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				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора по АХЧ	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам.	Визуальный контроль

			директора по АХЧ	
7. Контроль за выполнением санитарно – противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания
7.2.	Санитарно – противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора по АХЧ	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины. Журнал контроля качества мытья посуды. Журнал контроля температурного режима в моечных ваннах. График генеральных уборок помещений
8. Контроль за контингентом питающихся, режимом и гигиеной приема пищи обучающихся				
8.1.	Контингент питающихся детей	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус

				многодетной или социально незащищенной семьи
8.2.	Режим питания	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	График приема пищи
8.3.	Гигиена приема пищи	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Акты по проверке организации питания школьной комиссии

Составила: заместитель директора по АХЧ

А.Р.Ситдикова