

**План производственного контроля
питания МБОУ «С(К)ОШ № 60 г.Челябинска»
в 2017-2018 учебном году**

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	ФИО, должность
Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Заведующий хозяйством
Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Ежедневно	Медицинский работник Бракеражная комиссия
Организация питания обучающихся	Ежедневно	Медицинский работник
Сбор и утилизация отходов	Договор возмездного оказания услуг по вывозу и захоронению ТБО № от	Заведующий хозяйством Медицинский работник
Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обработку № от	Заведующий хозяйством
Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала	Постоянно	Организатор питания
Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с национальным прививочным календарем	Медицинский работник
Наличие санитарно-эпидемических	Ежедневно	Медицинский работник

заклучений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции		
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Медицинский работник Бракеражная комиссия
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Медицинский работник Бракеражная комиссия
Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	Мед.работник
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	Раздача 1 раз в месяц	Бракеражная комиссия Мед.работник
Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Мед.работник
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю (Посудомоечный цех)	Мед.работник
Контроль за организацией приема пищи обучающихся	1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание)	Медицинский работник Бракеражная комиссия Пед. коллектив (кл. рук.)
Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	Мед, работник Бракеражная комиссия

Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	Заведующий хозяйством
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Мед.работник Бракеражная комиссия
Состояние здоровья обучающихся пользующихся питанием	В течении года (медицинские карты)	Мед.работник
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно (холл перед столовой)	Классный руководитель
Контроль фактического количества детей по заявкам	Ежедневно	Классный руководитель

Директор МБОУ С(К)ОШ № 60

Заведующий хозяйством

Мед. Работник

Бракеражная комиссия:

В.Б.Никитина

Л.И. Малева

Т.А. Дементьева



И.М. Чернова

М.Г. Рыжикова

Л.И. Малева