

Принята
Общим собранием работников
ГБОУ школы № 411 «Гармония»
Петродворцового района Санкт-Петербурга
Протокол от 25.12.2020 № 41

Утверждена
Приказом от 25.12.2020 № 210
Директор ГБОУ школы № 411 «Гармония»
Петродворцового района Санкт-Петербурга
И.В. Носаева



**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении
средней общеобразовательной школе № 411 «Гармония»
с углубленным изучением английского языка
Петродворцового района Санкт-Петербурга
на 2021-2023 годы**

№ п\п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Будь П.А. (завхоз)	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление стенда по питанию	Обеденный зал	1 раз в полугодие	Шутилкина С.П. (Отв. за питание)	Книга протоколов заседаний комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Мед. работник	Акты проверки
4	Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов	Санитарный паспорт, мед. книжка водителя, маркировка тары, СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	1 раза в год	Зав. производством	Акт проверки
5	Соблюдение санитарных правил при транспортировке продуктов	Транспорт по доставке продуктов, тара для перевозки продуктов	1 раз в неделю	Мед. работник Зав. производством	Журнал доставки продуктов
6	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Ежедневно	Мед. работник Зав. производством	Температурная карта холодильного оборудования
7	Качество поставленных сырых продуктов	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Мед. работник Зав. производством	Бракеражный журнал
8	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Бракеражная комиссия	Журнал

9	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН 2.3/2.4.3590- 20,	Ежедневно	Мед. работник	Бракеражный журнал
10	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Мед. работник Зав. производством	Бракеражный журнал
11	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Зав. производством Мед. работник	Журнал
12	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в месяц	Шутилкина С.П. (отв. за питание) Мед. работник	Протокол заседания комиссии
13	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Классные руководители начальной школы, дежурные по школе	
14	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Шутилкина С.П. (отв. за питание), Зав. производством	Акт списания

15	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Мед. работник	Журнал
16	Проверка организации эксплуатации торгово-технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Будь П.А. (завхоз)	
17	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течение года	Мед. работник	Графики, диаграммы
18	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Шутилкина С.П. (отв. за питание) Мед. работник	
19	Санитарное состояние места питания		В течение года	Шутилкина С.П. (отв. за питание) Мед. работник	