

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 2.2 | Качество готовой продукции | Ежедневно | Бракеражный журнал готовой продукции |
| 2.3 | Суточная проба | Ежедневно | Журнал бракеража готовой продукции |

1. Контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Объект контроля** | **Учетно-отчетная документация** |
| 3.1 | Рацион питания | Примерное меню, |
| 3.2 | Наличие нормативно-технической и технологической документации | Сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты, ГОСты |
| 3.3 | Первичная и кулинарная обработка продукции | Инструкции, журналы, графики |
| 3.4 | Тепловое технологическое оборудование | Журнал регистрации температуры теплового оборудования |
| 3.5 | Контроль достаточности тепловой обработки блюд | Журнал бракеража готовой продукции |
| 3.6 | Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок |

1. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность контроля** | **Учетно-отчетная документация** |
| 4.1 | Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов | Ежедневно | Визуальный контроль |
| 4.2 | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры) | Ежедневно | Журнал температурного режима |

1. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность контроля** | **Учетно-отчетная документация** |
| 5.1 | Условия труда. Производственная среда | Ежедневно | Визуальный контроль |

1. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность контроля** | **Учетно-отчетная документация** |
| 6.1 | Производственные, складские, подсобные помещения и их оборудование | Ежедневно | Визуальный контроль |
| 6.2 | Инвентарь и оборудование пищеблока | 1 раз в год | Визуальный контроль |

1. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность контроля** | **Учетно-отчетная документация** |
| 7.1 | Сотрудники пищеблока | Ежедневно | Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья |
| 7.2 | Санитарно-противоэпидемический режим | 1 раз в неделю | Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. |

1. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающимися

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность контроля** | **Учетно-отчетная документация** |
| 8.1 | Контингент обучающихся | Ежедневно | Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус семьи (многодетная, социально-незащищенная) |
| 8.2 | Режим питания | Ежедневно | График приема пищи, утвержденный руководителем учреждения |
| 8.3 | Гигиена приема пищи | Ежедневно | Визуальный осмотр |