



УТВЕРЖДАЮ
Директор КГОБУ
Черниговская КШИ
О.А. Дьяченко
2023г.

ПЛАН

работы комиссии производственного контроля за организацией горячего питания учащихся КГОБУ Черниговская КШИ на 2023-2024 учебный год.

месяц	Наименование мероприятия	Отметка об исполнении
сентябрь	Провести комиссионную проверку готовности пищеблока для приёма пищи к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования. Контроль за проведением мероприятий по подготовке за проведением мероприятий по подготовке помещений и документации пищеблока к оказанию услуги. Ознакомление с локальными актами по предоставлению услуги по горячему питанию.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
Ежедневно	Контроль и заполнение: - журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; - журнала бракеража готовой продукции; - журнала здоровья; - журнала учёта температурного режима холодильного оборудования	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии, медсестра.
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов и готовых блюд; - проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии, медсестра.
Ежедневно	Контроль рациона питания обучающихся; - проверка соответствия фактического меню утвержденному 14-ти дневному меню;	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии, медсестра.
Ежедневно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объёме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии, медсестра.
Ежедневно	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным	Ответственные сотрудники за

	заказом. Контроль за закладкой основных продуктов питания.	организацию питания, члены комиссии.
3 раза в неделю	Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
В начале каждого полугодия	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
3 раза в неделю	Контроль за санитарией и гигиеной на пищеблоке.	
Ежедневно	Оценка органолептических свойств приготовленной пищи. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, качеством готовых блюд. Контроль за массой порционных блюд в соответствии с меню-раскладкой. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности. Блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии, медсестра.
Ежедневно	Контроль за соблюдением питьевого режима. Контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
Ежедневно	Контроль за доставкой пищевых продуктов. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов. Гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
1 раз в неделю	Контроль за соблюдением сроков годности, температурного влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
1 раз в месяц	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-9 классов и воспитателей групп по вопросам: Охват учащихся горячим питанием. Соблюдение	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены

	санитарно-гигиенических требований	комиссии.
Ежедневно	Эстетически оформление подачи блюд	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
1 раз в месяц	- проверка СИЗ сотрудников пищеблока; - контроль за поточностью приготовления блюд. - проверка журналов температурного режима, холодильного оборудования; - проверка работоспособности технологического оборудования пищеблока. Методическое обеспечение	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
Конец учебного года	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
Постоянно	Рассматривать обращения обучающихся и родителей (законных представителей) по вопросам качества и порядка услуг по организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
В конце каждого полугодия	Анализ практики организации дежурства по столовой	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
	План организации работы по улучшению материально-технической базы пищеблока	
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений, уборочного инвентаря, технологического оборудования)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
По необходимости	Замена устаревшего оборудования	Заведующий хозяйством
1 раз в месяц	Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии и водоснабжения)	Заведующий хозяйством
По необходимости	Своевременно организовать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные),	Заведующий хозяйством

	дезинфекционные мероприятия.	
По плану	Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся	Классные руководители, воспитатели
1 раз в четверть	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.

Оценка организации питания в КГ ОБУ Черниговская КШИ.

1. Комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с основным и ежедневным меню.
2. В меню должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, повара.
3. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
4. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
5. В журнал бракеража готовой пищевой продукции вносятся результаты органолептической оценки качества готовых блюд и результаты взвешивания порционных блюд. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медицинской сестры.
6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
7. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
8. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.
9. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).
10. Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».
11. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.
12. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при директоре. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

