

**План
производственного контроля организации питания обучающихся**

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный
2	Оформление обеденного зала	Обеденный зал	Ежедневно	Повар
3	Соблюдение санитарного состояния обеденного зала	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Повар
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование,	Ежедневно или 2 раза в неделю	Повар, кладовщик
6	Контроль за ассортиментом готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	Ежедневно	Повар, кладовщик
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Повар
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Повар
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	2 раза в неделю	Отв. за питание, кладовщик
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Кл.руководители
13	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, меню	Ежедневно	Отв. за питание, повар
14	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Кухонный работник
17	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Директор, кл.руководители
18	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	ежедневно	повар, кухонный работник

Директор МБОУ «СОШ № 2 г. Суворова им.А.П. Ефанова»  Самойлова Т.В.



**План
производственного контроля организации питания обучающихся**

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный
2	Оформление обеденного зала	Обеденный зал	Ежедневно	Повар
3	Соблюдение санитарного состояния обеденного зала	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Повар
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование,	Ежедневно или 2 раза в неделю	Повар, кладовщик
6	Контроль за ассортиментом готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	Ежедневно	Повар, кладовщик
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Повар
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Повар
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	2 раза в неделю	Отв. за питание, кладовщик
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Кл.руководители
13	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, меню	Ежедневно	Отв. за питание, повар
14	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Кухонный работник
17	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Директор, кл.руководители
18	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	ежедневно	повар, кухонный работник

Директор МБОУ «СОШ № 2 г. Суворова им.А.П. Ефанова»  Самойлова Т.В.

